

## agriturismo biologico

Agriturismo Biologico - Le Fontanelle riscoprite il piacere del relax a contatto con la cucina biologica. Cucina nel nostro agriturismo biologico. La qualità della cucina maremmana vale da sola un viaggio nell'Agriturismo Biologico. Basta un'acquacotta, il piatto per eccellenza della cucina maremmana, o prelibate pappardelle alla lepre, o tortelli, ripieni di bietola e ricotta e conditi con sughi di carne, per motivare un viaggio. Per apprezzare questa terra è importante conoscerla ed essere particolarmente attenti a cogliere i suoi sapori forti e dolci, profumati e decisi. In questo scenario parlare di enogastronomia è più facile, perché essa è fatta di prodotti semplici e genuini esaltati dai loro sapori ancora integri, oggi apprezzati più di ieri. La cucina maremmana ha saputo mantenere una tradizione indirizzata alla bontà delle ricette di una volta ed è diventata un'arte che produce infinite varietà di piatti tipici della Toscana. Da una terra di cacciatori le ricette più saporite a base di cinghiale, di lepre e di fagiano; cuciniamo anche il pesce dal gusto delicato e prepotente a tempo stesso; e ancora le zuppe e le bruschette, un inno per celebrare l'olio d'oliva, con gli innumerevoli formaggi e vini. Fra i grandi valori espressi dalla maremma sono particolarmente eccellenti i prodotti vitivinicoli e oleari. Accompagnano i piatti tipici della Maremma pregiati vini D.O.C. che esaltano i sapori unici di una tradizione culinaria indimenticabile. Tanti sono gli itinerari della Maremma per l'enogastronomia che gli intenditori o i visitatori possono percorrere: le piacevoli Strade del Vino, quella "Colli di Maremma" con uno dei principi dei vini rossi di Toscana come il Morellino di Scansano; quella del "Monteregio-Massa Marittima" con le nuove espressioni della capacità vitivinicola della Maremma e, l'ultima nata, quella del Montecucco con gli originali sapori di un vino nato alle pendici della montagna. Per l'agriturismo biologico esistono diversi profili di qualità. Quattro qualità che derivano dalla applicazione delle norme di produzione europee (Reg. CEE 2092/91), qualità certe e dovute che riguardano il migliore impatto ambientale, la salubrità, l'assenza di OGM e la garanzia del sistema di controllo e certificazione. Ulteriori garanzie di qualità in un agriturismo biologico riguardano caratteristiche non espressamente richieste dal Regolamento comunitario ma che i produttori, singoli o associati, decidono di adottare e attribuire ai prodotti attraverso regole aggiuntive, o metodologie particolari. Fra queste qualità, che sono in continua evoluzione, si annoverano quelle di commercio equosolidale, sovranità alimentare, costruzione di un nuovo rapporto fra città e campagna. Più salute con gusto in un agriturismo biologico. Sicurezza igienico-sanitaria, contenuto nutrizionale e qualità organolettica, in altre parole nutrirsi con gusto: questo è quello che propone l'agriturismo biologico "Le Fontanelle". I prodotti biologici, proprio per le tecniche agronomiche adottate e l'esclusione di sostanze chimiche di sintesi, sono più sicuri degli altri dal punto di vista igienico-sanitario. Diverse ricerche dimostrano che il valore nutritivo dei prodotti biologici è superiore a quello dei prodotti convenzionali. È maggiore la presenza di sostanze antiossidanti. Nei pochi studi che mettono a confronto il gusto dei prodotti convenzionali e di quelli dell'Agriturismo biologico, i prodotti biologici si collocano al livello della qualità medio-alta dei primi. L'Agriturismo biologico è più amico dell'ambiente. Inquinamento di aria, acqua e suolo; erosione e perdita di fertilità del suolo; riduzione della biodiversità; elevati consumi energetici e produzione di gas serra (il "contributo" dell'agricoltura è stimato attorno al 7%): questi sono alcuni dei problemi creati dall'agricoltura convenzionale rispetto all'agriturismo biologico cui nemmeno le tecniche di modificazione genetica sono in grado di ovviare. Su tutti questi problemi l'agricoltura biologica offre soluzioni attraverso l'applicazione del Regolamento Cee e regole restrittive adottate volontariamente dagli agricoltori. L'agricoltura biologica riduce al minimo il rilascio di residui nel terreno, nell'aria e nell'acqua, conservando la fertilità del suolo a salvaguardia della complessità dell'agro-eco-sistema e della biodiversità, consumando meno energia. Agriturismo Biologico: Libertà dagli OGM. Nel 1991, quando fu approvato il Regolamento Cee per l'agricoltura biologica, gli OGM - Organismi Geneticamente Modificati - erano molto meno noti e, soprattutto, erano molto meno diffusi di quanto lo sono oggi. Eppure, già allora un articolo di quel regolamento ne vietava espressamente l'uso in agricoltura biologica. Il movimento internazionale per l'agricoltura biologica, che aveva voluto e promosso quel regolamento, aveva intuito le incognite e i rischi insiti nell'uso di OGM in agricoltura. Come è risultato più chiaro dopo, si tratta di incognite e rischi che investono l'ambiente, la salute umana e la stessa possibilità dei popoli di scegliere cosa produrre e come alimentarsi. La strada proposta dall'agricoltura geneticamente modificata è l'opposto di quella proposta dall'agricoltura biologica: per questo la loro coesistenza è impossibile. Agriturismo Biologico: sai cosa mangi. Sapere cosa si mangia significa conoscere in che modo un alimento è prodotto in ogni fase produttiva, dal campo alla tavola. Questo è possibile se la produzione di un cibo è governata da un insieme di regole sotto la vigilanza di un organismo indipendente di certificazione dell'Agriturismo Biologico. L'applicazione del Regolamento Cee 2092/91 stabilisce ispezioni presso l'Agriturismo Biologico sia per il processo produttivo che per il prodotto finale, che in campo alimentare offre le maggiori garanzie.