

# COMUNICATO STAMPA



ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

Con il patrocinio del



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI



# Primavera **Bi**

le fattorie biologiche aprono le porte ai cittadini

**25 aprile > 27 maggio 2012**

[www.primaverabio.aiab.it](http://www.primaverabio.aiab.it)

in collaborazione con:



sponsor:



**20 Maggio 2012**

**Az. Agricola Tenuta Lago D'anice – Castellaneta Marina (TA)**

**L'edizione 2012 di “PrimaveraBio”, la campagna nazionale di AIAB, Alpa, Ctm Altromercato, Movimento Ecosportivo, Federparchi e Legambiente per la promozione del biologico si terrà in Puglia il 20 Maggio**

Per avvicinare la città alla campagna e accorciare la distanza tra tessuto urbano e rurale, così come per promuovere un rapporto più stretto e diretto tra cittadini consumatori e produttori, le aziende biologiche del territorio nazionale per tutta la durata della campagna apriranno le porte a cittadini, consumatori, studenti e scuole.

Un modo poco teorico e molto pratico per fare conoscere la loro capacità di produrre cibi di alta qualità, salvaguardando l'ambiente e i beni comuni e fornendo alla collettività importanti servizi ecosistemici. L'azienda agricola Tenuta Lago d'Anice e altri produttori bio locali accoglieranno gli amanti del cibo naturale e del gusto, organizzando visita guidata, degustazioni, dimostrazioni pratiche sulla produzione e sull'utilizzo degli insetti utili. Un momento imperdibile per grandi e bambini sarà il lancio della Coccinella sui campi per contrastare gli insetti dannosi.

Sarà occasione per approfondire le proprietà salutistico-nutritive degli alimenti biologici, nonché i risvolti 'green' dell'agricoltura bio, grazie alla distribuzione del dossier **“Il Buono Bio”**. La PrimaveraBio 2012 è dedicata proprio al tema del “Buono Bio”. Gli eventi legati alla campagna, infatti, porranno l'accento sulla salubrità e i valori nutrizionali del biologico, spiegando in modo chiaro e semplice i motivi per i quali il bio è un'alternativa più salutare e gustosa di mangiare e anche quali 'regole' seguire per essere sicuri di acquistare buon biologico italiano.

Gli obiettivi dichiarati della campagna sono: favorire i consumi dei **prodotti biologici locali**, promuovere un **modello di sviluppo e stili di consumo eco-sostenibili**, stimolare una riflessione sulla **qualità dell'alimentazione**, promuovere la **conoscenza del paesaggio** e del territorio.

*La giornata "Primavera BIO 2012" del 20 Maggio p.v. che si terrà presso l'Azienda Agricola Campobasso Marco in agro di Castellaneta Marina, dove si producono arance biologiche, è così programmata:*

## *Mattina*

*Ore 9:00 in contro presso l'azienda*

### **Presenza di altri produttori Locali per vendita diretta**

*Ore 9:30 Dott. Marco CAMPOBASSO: visita aziendale con degustazione in campo delle arance*

*estive "Valencia" e descrizione dei metodi di produzione.*

*Ore 10:30 Dott.ssa Tonia COLELLA: illustrazione dell'allevamento aziendale di insetti antagonisti e lancio degli stessi in agrumeto.*

*Ore 11:30 Dott.ssa Gabriella DELIA: Biodiversità a tutto campo!*

*Osservazione dell'ambiente*

*naturale e delle specie spontanee.*

*Ore 13:00 Pausa pranzo a sacco*

## *Pomeriggio*

### *Convegno Sul BUONO BIO e Filiera Corta*

Come raggiungere l'azienda:

Tenuta di Lago d'Anice - Azienda Agricola Campobasso Marco  
c.da Orsanese - Castellaneta Marina (Taranto)

Percorrendo la SS 106 in direzione da Taranto verso Reggio Calabria prendere la 2° uscita per Castellaneta Marina al km 464 e seguire le indicazioni "Primavera Bio".

Percorrendo la SS 106 in direzione da Reggio Calabria verso Taranto prendere la 1° uscita per Castellaneta Marina al km 464 e seguire le indicazioni "Primavera Bio".

Percorrendo la SP 13 in direzione da Castellaneta verso Castellaneta Marina prendere lo svincolo per la SS 106 al km 15,880 in direzione Reggio Calabria e seguire le indicazioni "Primavera Bio".

Provenendo da Castellaneta Marina prendere la complanare Nord in direzione Ginosa Marina e seguire le indicazioni "Primavera Bio".