

A Caggiano la giornata nazionale del biologico

Ella Pitollo

Sarà l'Azienda Agricola Biologica "Il Capitano", di Morrone Giuseppe, sita in Caggiano la location salernitana che ospiterà la Giornata nazionale del Biologico. Organizzata dalla Confederazione Italiana Agricoltori (Cia) e dalla sua Associazione per l'agricoltura biologica Anabio, si svolge oggi la Giornata nazionale del Biologico, che avrà il suo momento significativo a Bologna dove si sta svolgendo dal giorno 11 il Sana, Salone del biologico e dell'alimentazione naturale, fiera alla quale la Cia è presente con la sua Associazione Anabio. La giornata è organizzata in collaborazione con l'Istituto di Certificazione Icesa. L'iniziativa ha come punto focale l'incontro tra i produttori ed i consumatori, finalizzato alla conoscenza del biologico e degli approvvigionamenti alimentari nei circuiti brevi. Abbiamo chiesto al Presidente Provin-

ciale della Cia, Domenico Oliva il perché della scelta dell'Azienda Agricola di Morrone Giuseppe a Caggiano. «La nostra scelta è ricaduta sull'azienda denominata "Il Capitano" di proprietà di Giuseppe Morrone, sita in Caggiano - ha dichiarato il Presidente Oliva - in quanto è crede della tradizione derivata da cinque generazioni di una famiglia di contadini da sempre denominata "Capitano" e che vanta una prestigiosa tradizione secolare nella coltivazione agricola biologica, grazie alla quale le consente di eccellere sul mercato con ottimi prodotti quali olio, formaggio e salumi. Quest'azienda, tra l'altro aderisce al circuito organizzato da noi che prevede incontri diretti tra contadini e consumatori, offrendo così qualità e risparmi». Il programma della giornata, che ha come titolo "Indovina chi viene a pranzo - Il Bio in tavola" prevede un primo momento alle ore 9.30 con la colazione di benvenuto con dolci tipici e la presentazione dell'intero programma. Alle ore 10 si svolgerà la visita al centro medievale di Caggiano e a seguire la visita alla mostra di Andy Wharol, Ugo Marano, Lucio Fontana e Lello Esposito, allestita in occasione dei lavori di recupero del Castello medievale di Caggiano. Alle 12.30 è prevista un'ora di attività didattica dedicata alla trasformazione del latte, durante la quale il titolare dell'Azienda spiegherà alcune tecniche di agricoltura biologica. Seguirà una breve discussione sul bio a cura del Professor Gianni Ciccia, docente di Economia dell'ambiente e delle produzioni biologiche all'Università Federico II di Napoli. Alle ore 14 sarà servito ai convenuti il "Pranzo Tradizionale della Tosatura di Settembre" preparato dalla famiglia Morrone. Quella di oggi rappresenta anche l'occasione per presentare il programma della Cia Regionale che prevede, a partire dal prossimo autunno, la nascita nei capoluoghi campani di "farmer's market o mercati del contadino" dove sarà possibile acquistare i prodotti agricoli biologici.