

Cosa c'è dietro una buona pasta, se ne parla con il Consorzio Marche Biologiche sabato 1° luglio alle 16.30 al Monastero di Montebello di Isola del Piano (PU)

Cos'è che rende la pasta un prodotto buono e sano? Per raccontare aspetti produttivi e nutrizionali, e sfatare anche qualche falsa credenza, il Consorzio Marche Biologiche organizza per sabato 1 luglio alle 16.30, al Monastero di Montebello di Isola del Piano (PU) un incontro dal titolo "Grani e paste: origine, processi e proprietà. Tra falsi miti e reali benefici, per una spesa consapevole".

Introdurranno l'incontro Francesco Torriani, presidente del Consorzio Marche Biologiche, e Pierfrancesco Fattori, presidente della Montebello Cooperativa Agrobiologica. Daniela Bellini, responsabile qualità della Cooperativa Girolomoni, racconterà l'esperienza di un ecosistema dove da oltre 50 anni si intrecciano i saperi di agricoltori, pastai e mugnai, mentre l'Associazione Nutrizionisti Senza Frontiere si concentrerà sulle necessità metaboliche e nutritive dell'organismo e sul ruolo degli alimenti che contengono carboidrati, sulle modalità con cui i processi produttivi influenzano il prodotto finito, e sui grani antichi.

"Con questa iniziativa – sottolinea il presidente di ConMarcheBio, Francesco Torriani – vogliamo contribuire a

rendere il consumatore più consapevole, informandolo su quei processi che hanno un impatto sulla qualità, sul gusto e sulle proprietà nutritive di un prodotto. Le Marche hanno un grande patrimonio nel settore biologico basato sui concetti di alimentazione sana e sviluppo sostenibile; come Consorzio siamo al fianco degli agricoltori per sostenerli non solo nei processi di innovazione e nel lavoro in filiera, ma anche nel far percepire questi valori nelle scelte di acquisto”.

All'incontro seguirà un aperitivo al tramonto, a far da cornice il panorama mozzafiato che si gode dal Monastero. È gradita la prenotazione ai seguenti contatti: eventi@conmarchebio.it; 0721 720334 (segreteria ConMarcheBio).

Link per seguire l'evento online:

Consorzio Marche Biologiche

Il Consorzio Marche Biologiche nasce nel 2010 nell'obiettivo di concentrare in unica filiera tutta l'energia dei coltivatori biologici regionali. Riunisce le principali cooperative leader della filiera cerealicola biologica marchigiana: Gino Girolomoni, Montebello e La Terra e il Cielo; rappresenta inoltre 400 imprese agricole dislocate sull'intero territorio marchigiano, per un totale di 30.000 ettari di superficie coltivata e 18mila tonnellate di materia prima lavorata all'anno. Il Consorzio Marche Biologiche progetta nuove strategie comuni attraverso una struttura organizzativa nata per rafforzare il biologico marchigiano. Tra le principali attività: informazione agli operatori della filiera, promozione in Italia e all'estero, sviluppo di nuovi prodotti, assistenza agli agricoltori per la partecipazione al sistema di controllo e certificazione, servizi di consulenza negli ambiti Agronomici, Progettazione, Finanza Agevolata,

Controllo di gestione e Direzionale.