

Navigando tra Ostia e Fiumicino

Gli eventi del 19 settembre al X Municipio e del 20 a bordo di un battello sul Tevere per far conoscere al pubblico le straordinarie produzioni del Biodistretto Etrusco Romano ETS.

di Massimiliano Mattiuzzo, presidente Biodistretto Etrusco Romano

Il 19 settembre nell'Aula Consiliare del X Municipio di Ostia si è svolto il convegno sul "Foro del Buon cibo". E il giorno dopo, 20 settembre, è stata la volta di "Navigando il Biodistretto", navigazione panoramica a bordo di un battello sul Tevere partendo dalla meravigliosa area archeologica dei porti di Claudio e Traiano. Due eventi molto partecipati con esposizione e degustazione dei prodotti del Biodistretto Etrusco Romano ETS, organizzatore di entrambe le iniziative. Ideate per fare conoscere al pubblico, le tante eccellenze prodotte nel territorio. Nell'ambito del progetto TERSA, finanziato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, il Biodistretto ha infatti iniziato a proporre una serie di incontri pubblici per promuovere le sue straordinarie eccellenze. TERSA, acronimo del Territorio del Biodistretto Etrusco Romano per la Sostenibilità Ambientale, è stato uno dei progetti vincitori dell'avviso per la selezione di proposte progettuali da parte di Distretti biologici, per favori-

re le forme di produzione agricola a ridotto impatto ambientale e per la promozione di filiere e Distretti di agricoltura biologica. Le attività sono iniziate nel gennaio 2025 e termineranno a dicembre 2026.

Gli obiettivi del progetto sono numerosi, in particolare si rivolgono alla promozione, diffusione e valorizzazione di: metodo di produzione biologico nel campo agricolo, zootecnico e agroalimentare; filiere corte di produzione, trasformazione e distribuzione; nuovi metodi tecnologici al fine di migliorare la qualità dei prodotti, di ridurre l'impatto ambientale e di gestire al meglio le risorse; integrazione con il settore turistico al fine di creare un virtuoso connubio fra agricoltura, cibo buono e sano, svago e riposo; cura dell'ambiente per la conservazione degli habitat naturali e seminaturali, nonché della flora e della fauna selvatica; creazione di reti per la vendita diretta.

Nel progetto sono previsti anche incontri, mostre ed esposizioni per far conoscere tutto il grande potenziale del patrimonio del Biodistretto Etru-

sco Romano ETS. Gli incontri del 19 e 20 settembre sono stati preparati per questo. Il Biodistretto Etrusco Romano ETS è stato riconosciuto dalla Regione Lazio il 1° ottobre 2019, associazione senza scopo di lucro, è un Distretto della produzione e della comunità del biologico dei territori del Comune di Fiumicino, del Comune di Cerveteri e della Riserva Naturale Statale del Litorale Romano. Fanno parte del Biodistretto ben 17 aziende di agricoltura biologica, tra le migliori della provincia di Roma. Oltre alle aziende agricole, partecipano alle attività del Biodistretto anche aziende di servizi che si occupano di precision farming e altre tecnologie innovative di controllo e gestione agronomica. Compresi gli enti pubblici, Comune di Fiumicino e Comune di Cerveteri, interessati alla valorizzazione dell'agricoltura biologica, della gestione e fruizione del territorio.

Per il buon esito dell'evento, svoltosi presso il X Municipio, si ringraziano il suo Presidente, Dott. Marco Falconi, l'Assessore Antonio Caliendo e tutto lo staff amministrativo che ha operato per l'organizzazione. Un particolare ringraziamento è rivolto alla Prof.ssa Silvia Migliaccio dell'Università La Sapienza che insieme alle colleghe/i Mihaela Gravila, Maria Pintavalle e Luca Muzzioli, hanno presentato il prezioso lavoro di ricerca eseguito dagli studenti del "Dipartimento di Medicina sperimentale", con cui è in atto una Convenzione per la valorizzazione delle tipicità agroalimentari e del turismo enogastronomico nelle aree rurali. Un particolare ringraziamento lo rivolgo alla Dott.ssa Maria Luisa Scalvedi del CREA per la sua relazione su "Agricoltura biologica e mercato" e a tutti gli operatori presenti, in particolare alla dirigente dell'Istituto alberghiero Paolo Baffi di Fiumicino, per la consolidata collaborazione nella realizzazione di ricette con l'impiego dei prodotti biologici delle aziende operanti nel territorio del Biodistretto,

