



## **I PRODUTTORI BIODINAMICI DEMETER A TERRA MADRE**

**Demeter Italia** partecipa a Terra Madre – Salone del gusto 2024, che **dal 26 al 30 settembre, al Parco Dora a Torino**, ospita numerose aziende e realtà italiane e internazionali del mondo del food. L'associazione ed ente certificatore dell'agricoltura biodinamica è presente con un proprio stand, nel quale trovano spazio anche le **aziende certificate** con le loro produzioni di qualità.

Allo stand è possibile acquistare le specialità biodinamiche e partecipare agli eventi, **seminari e workshop**, occasione di conoscenza e approfondimento dell'agricoltura biodinamica e dei suoi principi.

### **IL PROGRAMMA COMPLETO DEGLI EVENTI**

Nell'area espositiva di Demeter Italia (SP2), dotata di diverse postazioni e un'ampia sala che accoglierà gli eventi, si potranno scoprire i prodotti dell'alveare, frutta fresca e secca, ortaggi, legumi, conserve, salumi, erbe officinali, tisane e oli essenziali. Sarà **un viaggio tra i sapori e le esperienze** dell'agricoltura biodinamica italiana.

Le aziende presenti, a testimoniare l'attività e l'impegno degli associati a Demeter Italia, saranno 14.

### **LE AZIENDE DEMETER A TERRA MADRE**

**Zad Agrodynamics** di Enrico Zagnoli, apicoltore biodinamico di Castel di Casio (BO), presenterà prodotti dell'alveare, varietà di miele, propoli e caramelle. L'azienda dell'Appennino tosco-emiliano si dedica al recupero di varietà antiche, alla cura delle siepi e delle querce secolari, all'allevamento brado del bestiame e all'apicoltura. L'azienda agricola Zad dell'Alta Val del Reno è biologica dal 1996 e accreditata come Fattoria Didattica dal 2012.

**Biogaia** nasce nel cuore della Valle del Belice in Provincia di Trapani, sulle colline coltivate a vigneti e uliveti della Città Medievale di Salemi, una terra ricca di sole, tradizioni e sapori. L'azienda, risultato della grande passione di tre agricoltori, produce pasta, legumi e vino. La realtà agricola, così come ogni prodotto di Biogaia è il risultato di un atto d'amore verso la terra e verso l'uomo.

**Amico Bio Allevamenti** fa parte del gruppo Amico Bio, azienda specializzata nella produzione di prodotti orticoli da agricoltura biologica e biodinamica. L'azienda, situata nello splendido paesino di Giano Vetusto (CE) a circa 300 metri sul livello del mare, alleva bovini di razza marchigiana e, soprattutto, suino "Nero casertano" allo stato brado. Il "Nero casertano" è una razza millenaria, oggi a rischio di estinzione. L'azienda ha realizzato un allevamento dove il suino, molto pregiato anche per le sue carni, possa vivere seguendo il ciclo naturale senza costrizioni o limitazioni.

**Biomonviso Fruit** è una società agricola cooperativa di Scarnafigi, in provincia di Cuneo, impegnata nella produzione di frutta: mirtilli, pesche, pere, susine, prugne e mele di qualità certificata. L'azienda nasce nel 1926 con l'allevamento di vacche da carne di Giacomo Mellano. Nel 1970 si cominciò a integrare la superficie aziendale con la coltura



di frutteti. Nel 1996 il figlio di Giacomo, Sergio, ha convertito l'intera superficie aziendale a frutteto e nel 1999 ha avviato l'iter per la conversione dei frutteti in biologici. Oggi Stefano, l'attuale titolare, ha raccolto l'eredità del nonno e del padre e, dal 2009, ha scelto di dedicarsi all'agricoltura biodinamica. Dal 2020 Biomonitoring Fruit è certificata Demeter.

**L'Azienda agricola Marco Chiri** nasce nel 2011 a Villanova d'Asti e decide da subito di adottare il metodo biodinamico. L'apicoltore Marco Chiri ha seguito i preziosi insegnamenti di Rudolf Steiner ottenendo prima la certificazione biologica e successivamente, nel 2014, quella biodinamica con il marchio Demeter. L'amore per la terra e la Natura ha guidato Marco nella sua attività, che è cresciuta come espressione del suo stile di vita. L'azienda agricola produce miele di tarassaco, ciliegio, castagno, millefiori di alta montagna, di rododendro, di acero, di acacia, propoli, aceto di miele e anche nocciole.

L'OP **Bio Sikelia** è un'organizzazione di produttori nata nel 2010 dall'unione di alcuni imprenditori agricoli siciliani con un'esperienza pluriennale nella produzione di frutta e ortaggi in biologico. I prodotti Bio Sikelia, diretti alla grande distribuzione, sono certificati biologici al 100%: il sistema di tracciabilità lega ciascun frutto o vegetale al terreno di origine e la qualità è garantita da analisi periodiche molto rigorose. Tra i prodotti certificati: arancia bionda e rossa, carciofo, carota, cavolo rapa, cipolla, fagiolino, finocchio, indivia, limone, melone, patata e zucca.

L'azienda agricola **Tre Querce** di Forlì nasce dalla volontà di produrre una noce dal gusto e dalle proprietà nutraceutiche superiori. Nel 2014 Giovanni Drei, agricoltore e agronomo, decide di mettere a frutto le proprie competenze professionali nella creazione di un noceto biodinamico e di unire i propri sforzi nella realizzazione di un progetto di coltivazione biologica del noce. Un'autentica passione di famiglia portata avanti con Giorgio Drei e Claudia Tampellini. L'azienda offre una noce coltivata senza rame e senza zolfo.

**Officinali della Collina** produce oli essenziali, tisane e miele sulla collina torinese. Tra boschi e aree incontaminate l'azienda pratica la coltivazione biologica e biodinamica di erbe. Dal 2015 il titolare, Nils Klaass, si dedica a issopo, melissa, rosa damascata, calendula, malva, alloro, maggiorana ed elicriso, ma in particolare lavanda officinale e ibrida. Nel suo laboratorio, nella sede di Pino Torinese, esegue continuamente prove di distillazione per migliorare e raffinare la ricerca su numerosi oli essenziali, molto richiesti soprattutto all'estero. L'azienda ha anche un'importante valenza didattica.

La **fattoria Cuore Verde** nasce nel 2006 a Castel Focognano, in provincia di Arezzo. L'azienda, guidata da Emanuele Tellini, applica un'agricoltura di tipo biologico e biodinamico e produce "Essentiæ - officinali del Casentino", una linea di prodotti coltivati, trasformati e confezionati direttamente in azienda, che include aromi per la cucina, tisane ed erbe aromatiche. Si tratta di prodotti ottenuti dall'amore per la Natura, senza alcun processo industriale. Per questa ragione le caratteristiche e le proprietà della materia prima restano inalterate.

**Le Lame** è una delle aziende storiche della biodinamica in Italia. Dal 1982, nei terreni che circondano la splendida masseria settecentesca "Lo Tenente", si pratica l'agricoltura biodinamica. Cereali, ortaggi estivi e invernali, olive, pomodori vengono coltivati e trasformati, nello stabilimento aziendale, in conserve sott'olio (carciofi, peperoni, melanzane, zucchine ecc.), passate e sughi, ottimi pomodori pelati, paté e molto altro



ancora. Il rispetto verso i luoghi con la loro storia agricola, la produzione di alimenti sani per l'uomo e per l'ambiente sono la missione delle persone che lavorano in azienda.

Tonino e Maurizio Falzarano sono impegnati da circa 30 anni nell'agricoltura sostenibile per produrre cibo sano e genuino in armonia con la natura. Nel 1985 nasce una cooperativa che poi, nel 2014, prende il nome di **Biolatina**. L'impresa si dedica alle produzioni biologiche e biodinamiche fresche e di alta qualità come radicchio, finocchio, carota, cavolo cappuccio, endivia, sedano, puntarelle, sedanorapa, zucchini, pomodoro datterino, kiwi verde, arachidi e molto altro.

**Camurein** nasce dal desiderio di Catia Frignani e Paolo Morini di dedicarsi alla terra facendo rivivere una vecchia casa colonica in mezzo ai campi della pianura reggiana. Nel 2002, nel podere dei nonni, la loro attività comincia recuperando le antiche varietà di ortaggi, come la "zucca cappello da prete" e frutti antichi. Proprio per questo impegno nella difesa della biodiversità, l'azienda è iscritta nel registro "Custodi del seme" e fa parte di un presidio Slow Food per la produzione degli antichi meloni reggiani. Camurein produce ortaggi freschi, farine e i prodotti della dispensa come conserve, giardinieri, agrodolci, oltre a marmellate e confetture.

**Rewild** nasce da un progetto di Chiara e Federico: importare in Italia prodotti tipici e naturali del Sud America e integrarli nell'alimentazione italiana. Dopo aver vissuto per quasi 10 anni in America Latina, i due si specializzano nella vendita di frutta secca ed essiccata biologica come anacardi, noci pecan, noci brasiliane, noci di macadamia, cocco essiccato, mango essiccato, fave di cacao o granella di cacao. Oggi continuano a viaggiare per conoscere le piccole realtà biologiche latino-americane e italiane selezionando prodotti di alta qualità.

**Biodinamica Maciot** è una giovane realtà di Cocconato, in provincia di Asti, innamorata della sua terra. Nel cuore del Monferrato, Biodinamica Maciot ha mantenuto vive le antiche tecniche di coltivazione adattandole alle nuove esigenze. L'azienda produce vini, distillati e dedica cinque ettari alla coltivazione della nocciola Tonda Gentile Trilobata Igp. La lavorazione delle nocciole – sgusciatura, tostatura, selezione e confezionamento – avviene sul posto garantendo un elevato standard di qualità al prodotto finale. Tra le specialità, la gustosa Cocciolata, crema di gianduia.

Ufficio Stampa  
ZEDCOMM

Giulia Ledda  
Cell. +39 347.8139971  
Direct E-mail: [giulia.ledda@zedcomm.it](mailto:giulia.ledda@zedcomm.it)

Elena Brunati  
Cell. +39 340 7552578  
Direct E-mail: [elena@zedcomm.it](mailto:elena@zedcomm.it)