



Dottori Agronomi e Dottori Forestali toscani, insieme al CONAF, ad Expo Rurale dal 12 al 15 settembre a Firenze

Sicurezza alimentare: gli agronomi insegnano come nasce e si legge un'etichetta

Orto fai da te? Ad Expo Rurale i segreti delle piante da scegliere. E momenti di approfondimento dedicati alla filiera dell'olio extravergine d'oliva nel programma 'fiorentino' degli agronomi e forestali

La sicurezza alimentare passa anche da una maggiore conoscenza dell'etichetta da parte del consumatore. E con un mini corso riservato a consumatori ed aziende agricole gli agronomi toscani insegneranno come nasce e si legge una qualsiasi etichetta di un prodotto alimentare, dal vino all'olio, dai salumi ai formaggi. E' solo uno degli appuntamenti in programma ad Expo Rurale - dal 12 al 15 settembre -, a Firenze (Fortezza da Basso – stand Padiglione Cavaniglia) organizzati dalla Federazione dei dottori agronomi e dei dottori forestali della Toscana, con il contributo del CONAF, nell'ambito della campagna di promozione nazionale dell'attività professionale che prende il nome di Coltiv@ La Professione. E poi un laboratorio sulla progettazione dell'orto domestico ed eventi divulgativi dedicati alla filiera dell'olio extravergine d'oliva.

«Sarà una presenza importante quella degli agronomi e forestali all'Expo Rurale 2013 – commenta Rosanna Zari, vicepresidente CONAF -, la manifestazione organizzata dalla Regione Toscana è un grande evento di promozione della cultura e della tradizione rurale regionale». «Expo Rurale – prosegue Monica Coletta, presidente Federazione toscana - ha il merito di avvicinare i cittadini-consumatori alla campagna con l'obiettivo di far conoscere il patrimonio agroalimentare toscano e ciò che sta dietro ad una produzione agricola. Per questo, nei quattro giorni della rassegna della Fortezza da Basso, proponiamo attività che coinvolgono direttamente il consumatore».

Gli eventi degli agronomi toscani ad Expo Rurale 2013:

- 1) **Mini-corsi sull'etichettatura.** Nelle giornate di sabato 14 e domenica 15 settembre allo stand della Federazione agronomi e forestali della Toscana, si terranno i laboratori dedicati a conoscere tutte le fasi di un'etichetta agroalimentare. Come nasce, quali sono le attenzioni da fare, cosa bisogna sapere per una corretta sicurezza alimentare.
- 2) **Le piante del giardino e dell'orto domestico: come fare la scelta giusta.** Sempre più persone hanno scelto l'orto fai da te come hobby della domenica. Ma come si fa a fare un orto domestico o a scegliere quali sono le piante ideali per il nostro giardino di città. Lo spiegheranno i dottori agronomi ad Expo Rurale attraverso semplici ma utili suggerimenti.
- 3) **La filiera dell'olio extravergine d'oliva.** Sabato 14 e domenica 15 settembre (dalle 14 alle 15), nello spazio dedicato alla filiera dell'olio extravergine d'oliva, gli agronomi illustreranno tutte le fasi della filiera, dalla pianta all'olio in bottiglia, parlando anche di raccolta meccanica, tutela della qualità e riduzione dei costi per le aziende olivicole. Tutti i segreti, insomma, che stanno dietro ad uno dei prodotti agroalimentari di qualità della Toscana.

Roma, 10 settembre 2013 - C.s. 59