Fresco e di qualità: il piatto 'bio' arriva al ristorante

AL RISTORANTE *arriva il piatto 'bio' con tanto di carta d'identità che garantisce qualità, salubrità, tipicità e legame col territorio. E' il frutto del progetto 'Il bio nel piatto: il biologico nel circuito breve produzione-ristorazione', presentato ieri al Sana dal presidente della Cia (Confederazione italiana agricoltori) Giuseppe Politi. Partito in via sperimentale in alcune regione tra cui l'Emilia Romagna, il piatto 'bio' è il risultato del passaggio diretto tra agricoltore biologico e ristoratore. «Un vero esempio di filiera corta che — ha spiegato Politi —, oltre a garantire freschezza e 'made in Italy', consente una spesa accessibile a tutti perché vengono eliminati tanti passaggi e i loro onerosi costi». Si tratta, ha aggiunto Politi, di «un circuito virtuoso che mette in linea diretta agricoltori, ristoranti e qualificati certificatori».*

BOLOGNA CRONACA 19

Il sindaco Delbono inaugura la Città dello Zecchino

I vini bolognesi in passerella a Corte Isolani

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato