

BIODISTRETTO DEI COLLI EUGANEI

Nel nome della sostenibilità sistema alimentare più sano

I sindaci dei 15 Comuni del territorio vogliono preparare un regolamento unico
Prodotti fitosanitari per le mense scolastiche e la ristorazione collettiva

ESTE

Un regolamento per l'uso dei prodotti fitosanitari secondo le indicazioni regionali per la tutela della biodiversità e la strategia "dal produttore al consumatore" (Farm to fork), per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente. Questo il tema del tavolo di lavoro promosso dal Biodistretto Colli Euganei nella sede del Parco di Este con i rappresentanti dei 15 comuni del territorio

euganeo, del Gal Patavino e del Parco Regionale. «L'uso dei prodotti fitosanitari è particolarmente sentito nel territorio euganeo frequentato anche dai turisti delle Terme e dai visitatori che scelgono i colli per fare sport, esperienze naturalistiche ed enogastronomiche», afferma il presidente del Biodistretto, Marco Sambin. «Il Comitato tecnico ha iniziato a lavorare su questa opportunità a partire dal 2019. Tra le motivazioni per mettere d'accordo i comu-



La riunione a Este dei sindaci del biodistretto colli Euganei

ni su un unico regolamento vi sono quelle di dare regole omogenee all'area collinare e pedecollinare che presenta caratteristiche ambientali, economiche, sociali comuni e di costruire una cultura ambientale».

BOZZA DI REGOLAMENTO

La proposta è stata fatta ai 15 comuni del territorio del Parco ed è stata allargata anche a enti e amministrazioni sovramunicipali tra cui Parco Colli, Consorzio di Bonifica Adige Euganeo e Gal Patavino. I prossimi passi sono quelli di concordare una bozza di regolamento all'uso dei prodotti fitosanitari che verrà poi condivisa con le associazioni di categoria, operatori agricoli e del verde, rivenditori e cittadini. Verranno coinvolte anche le scuole primarie e secondarie. «Tra le proposte fatte ai Comuni vi è anche quella di promuovere la ristorazione collettiva e scolastica in linea con gli obiettivi e gli scopi del Biodistretto», aggiunge Sambin. «A tal fine si propongono alle amministra-

zioni interessate diversi percorsi, progressivi e volontari, a partire dalla formazione di tutti i referenti e operatori della ristorazione scolastica, alla valorizzazione delle forniture biologiche, alla valorizzazione della filiera locale. Oggi è più che mai importante una condivisione di obiettivi comuni per il bene e la sostenibilità del territorio».

SFIDA

Sandra Furlan del Comitato tecnico delle amministrazioni del Biodistretto lancia una sfida: «L'emergenza Covid e la nuova politica europea del Green Deal hanno portato all'adozione da parte della Comunità Europea di due nuove strategie: la biodiversità, per riportare la natura nella nostra vita, e il Farm to fork per un sistema alimentare sano e rispettoso dell'ambiente. Visto che la parola chiave è sostenibilità, l'obiettivo è un progetto innovativo e pilota per l'area euganea che coinvolga tutti gli attori». —

GIANNI BIASETTO