



Territori**BIO**



FEASR



REGIONE DEL VENETO



PSR
VENETO
2014-2020

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

COMUNICATO STAMPA

“BUONO SANO E VELOCE” LA CUCINA DEL TERRITORIO ONLINE

Il Biodistretto Colli Euganei presenta il progetto di video ricette con prodotti sostenibili locali realizzati da chef del territorio.

Vo' 17 novembre 2020 - Il **Biodistretto Colli Euganei** promuove il progetto di video ricette di un piatto unico, **Buono Sano e Veloce**, per coniugare territorio, salute dei cittadini, cultura del cibo.

Il progetto è ideato dal **Comitato Tecnico delle Amministrazioni del Biodistretto** per comunicare i valori del biologico e della sostenibilità ambientale, sociale ed economica all'interno dell'area euganea e dei 15 comuni interessati. Il territorio dei Colli Euganei ha visto aumentare nel biennio 2017-2019 la **percentuale di Sau Biologica del 2%** (2017 Sau bio 5,69% -2019 7,8%) stando al passo con il Veneto che ha registrato un più 2% di Sau bio (2017 Sau bio 27.979 ettari -2019 49.768 ettari).

La proposta di video ricette parte dal desiderio di **coinvolgere la comunità, le famiglie, le scuole e la ristorazione, in particolare quella scolastica**, nella realizzazione di **ricette semplici, buone e veloci da fare, evitando gli sprechi e con un apporto equilibrato nutrizionale**. E' importante per la preparazione dei pasti consumati da bambini e giovani siano rispettati i CAM Criteri Ambientali Minimi dove il biologico gioca un ruolo fondamentale per la salubrità delle pietanze servite nelle mense scolastiche. A questo riguardo il Biodistretto Colli Euganei sostiene la creazione di filiere alternative in grado di fornire alla ristorazione prodotti stagionali, sostenibili del territorio a km0. Il solo comparto della **ristorazione scolastica nel bacino euganeo vede il confezionamento di 4.174 pasti al giorno**. Di questi il nido consuma 220 pasti giornalieri, le scuole dell'infanzia 862, la primaria 2680 e la scuola secondaria 412. *(dati rilevati da un questionario fatto a 11 comuni su 15 dei Colli Euganei dal Biodistretto Colli Euganei).*

Le video ricette della durata 5/6 minuti prevedono un approfondimento iniziale di un **prodotto del territorio** che verrà utilizzato e la preparazione e spiegazione della ricetta proposta dagli chef: **Barbara Calaan - Bacco e Arianna (Vo')**, **Andrea Cesaro - Istituto Manfredini di Este**, **Mauro Cristofanon - Il Bastione (Rovolon)**, **Valentina Ongaro - Al Peraretto (Cinto euganeo)**.

Tra le proposte elaborate dagli chef ::

- **Crostatine di frittata con zucca biologico, crema di fagioli biologica e nuvola di ricotta fresca bio;**
- **Burger con straccetti di pollo padovano al limone, verze biologiche e prosciutto di Montagnana, crocchette di patate bio e ketchup di pomodoro fresco bio.**
- **Sformatino di riso al pomodoro. polpettine di fagioli lamon bio, spinaci bio e guazzetto di pomodoro fresco bio e basilico”**

- **Gli intramontabili “sofficini” con farina biologica dei Colli Euganei ripieni di zucca bio, pancetta e formaggio**

Le ricette vengono pubblicate a distanza di 10 giorni e diffuse online. sul **canale you tube di Territori Bio**: il progetto finanziato da misura PSR per la promozione del territorio in chiave biologica nei Colli Euganei e nella Venezia Centro Orientale di cui Biodistretto Colli Euganei e Biovenezia sono partner.

Presentazione video progetto Buono Sano e veloce <https://youtu.be/TJZiOfaCzrE>

Company profile

L’Associazione Biodistretto della Produzione e della Comunità del Biologico dei Colli Euganei nasce nel 2016 grazie alla presenza di una superficie agricola utilizzata (SAU) biologica maggiore alla media regionale, da un gruppo di aziende biologiche, associazioni di categoria e enti locali che insieme perseguono gli obiettivi della conservazione della biodiversità e del patrimonio naturale del Parco Regionale dei Colli Euganei Elementi essenziali per la sua costituzione sono inoltre la coesistenza di un’agricoltura biologica tra comuni confinanti e un ambiente favorevole sia dal punto paesaggistico che di grande ricchezza naturale per la flora e fauna presente.

Oggi conta oltre 50 soci tra operatori biologici del territorio euganeo, associazioni,, enti e Università di Padova e sostenitori quali Amministrazioni pubbliche Consorzi di tutela, enti commerciali.

Il Comitato tecnico delle Amministrazioni del Biodistretto si è costituito nel 2019 e vede la partecipazione di tecnici esperti quali Sandra Furlan referente dei Biodistretti del Veneto, Paola Trionfi esperta nel settore Biologico e della ristorazione collettiva, Barbara Grosoli per la promozione, gli assessori alle attività produttive Marco Romito del Comune di Baone, Cristian Guarise del Comune di Cinto Euganeo e Francesca Callegaro del Comune di Rovolon.

Biodistretto dei Colli Euganei:

Piazzetta Martiri 10 Vo’

Barbara Grosoli, cell. 329 8464757

info@biodistrettocolleuganei.it www.biodistrettocolleuganei.it