

Made in Nature: inaugurato a Bologna il Frutteto Zero Emissioni

LINK: <https://www.freshplaza.it/article/9498409/made-in-nature-inaugurato-a-bologna-il-frutteto-zero-emissioni/>

Ieri 26 gennaio è stato piantato il primo albero del Frutteto Zero Emissioni, un'idea nata per compensare le emissioni delle azioni di comunicazione svolte nel corso del progetto **Made in Nature** e per trasmettere ai consumatori una reale percezione del valore della produzione biologica in termini di sostenibilità. Nel corso dei primi mesi del 2023 saranno piantati 90 alberi, altrettanti per ognuno dei tre anni del progetto, che si stima assorbiranno 4500 kg di CO2. La sostenibilità quindi attraverso gesti concreti: è questo il senso dell'iniziativa Frutteto Zero Emissioni ideato da **Made in Nature**, il progetto di **CSO Italy**, finanziato dall'Unione Europea con il contributo di aziende leader del mercato italiano: Brio, Canova, Ceradini, Conserve Italia, Orogel e Veritas Bio frutta. Obiettivo: promuovere la conoscenza e il consumo di prodotti ortofrutticoli biologici in Italia, Germania, Francia e Danimarca, il Paese europeo più rappresentativo in termini di consumi di biologico. Gli alberi da frutta saranno piantati in un terreno di circa un ettaro adiacente al

CAAB e saranno gestiti attraverso un progetto pilota che prevede la coltivazione sia con agricoltura biologica che rigenerativa. Il luogo potrà in questo modo divenire uno spazio dimostrativo utile per la comunicazione del progetto ma anche per la comunità di Bologna. Allo scopo di creare una sorta di economia circolare sono stati coinvolti nel progetto del Frutteto Zero Emissioni, anche la Cooperativa Eta Beta e Cucine Popolari. L'una per la raccolta dei frutti e l'altra per il loro utilizzo in cucina, a favore di chi ne ha più bisogno. **P a r t e c i p e r a n n o** all'inaugurazione tutti gli attori coinvolti nel progetto Marco Marcatili, Presidente di CAAB, Elisa Macchi, direttrice di **CSO Italy**, il Prof. Stefano Tartarini del Dipartimento di scienze e tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna, Roberto Morgantini, fondatore di Cucine Popolari, tecnici esperti delle aziende sostenitrici del progetto **Made in Nature**. "Abbiamo accolto con entusiasmo il progetto perché propone un paradigma nuovo, capace di coniugare sostenibilità ambientale e sociale"

spiega Marco Marcatili, presidente del CAAB. "Bologna è il luogo adatto a sperimentare progettualità di questo genere. Per noi, il Frutteto Zero Emissioni è un'occasione importante per promuovere i valori in cui crediamo: innovazione responsabile, attenzione all'ambiente, solidarietà e cultura della buona impresa e del buon cibo. Oggi appare con chiarezza che ciò che mangiamo per essere davvero buono deve rispettare non solo il gusto, ma anche l'ambiente e i diritti di chi lavora. Siamo certi che i bolognesi coglieranno l'invito a visitare il frutteto e a scoprire il CAAB, che sempre più intende proporsi come un ecosistema che nella cittadinanza una delle **s u e c o m p o n e n t i** fondamentali". "Il CAAB - prosegue Duccio Caccioni, vice direttore di CAAB - si propone da tempo come punto di riferimento per la sostenibilità e l'agricoltura urbana. Il frutteto è il seguito delle tante iniziative portate avanti negli anni per la orticoltura e apicoltura urbana che hanno coinvolto con corsi, visite, manifestazioni e la creazione di due complessi di orti urbani migliaia di

cittadini. Il frutteto sarà gestito secondo la prassi dell'agricoltura rigenerativa, metodi agronomici sostenibili che si vogliono oggi proporre all'attenzione del grande pubblico". "Poter vedere oggi nascere questo frutteto e sapere se sarà anche fruibile dai cittadini più bisognosi attraverso il supporto di CAAB e di Cucine Popolari, è un vero punto di orgoglio per noi che crediamo che l'agricoltura possa essere un comparto trainante per il nostro Paese" afferma Elisa Macchi, direttrice di **CSO Italy**. Ma quale futuro per il biologico? "**Made in Nature** è certamente uno dei progetti che potrà in qualche modo contribuire a rafforzare la cultura del Biologico con l'obiettivo di migliorare la conoscenza e le virtù di queste produzioni che sempre più colgono le esigenze del consumatore moderno, attento e rispettoso dell'ambiente e della biodiversità" conclude Elisa Macchi. Data di pubblicazione: ven 27 gen 2023