

# CAMPO AI GIOVANI

L'agricoltura non è un lavoro per vecchi anche se sono ancora molti i conduttori di aziende agricole che presentano una età avanzata. C'è bisogno di giovani che sappiano portare una carica di innovazione nel campo delle tecnologie, della modalità di gestione, della qualità e varietà dei prodotti. E nello stesso tempo serve capacità di unire la produttività dell'azienda con il rispetto dell'ambiente in armonia con gli equilibri ecologici. Molti giovani hanno scelto l'agricoltura e hanno imboccato la strada vincente di sviluppare aziende ad alto contenuto tecnologico con produzioni di qualità e multifunzionali o di gestire interamente le singole filiere dal campo alla tavola. Altri ancora hanno scelto la produzione biologica come risposta a una qualificata richiesta di mercato. Altri infine hanno scelto un indirizzo produttivo di tipo agroecologico. L'agroecologia è un riferimento imprescindibile per una agricoltura di qualità e sostenibile ed è richiamata più volte nei documenti programmatici comunitari. Conoscere l'agricoltura e familiarizzare con il mondo agricolo è importante per lo sviluppo della nostra società.

Esistono interessanti opportunità di impiego nel mondo agricolo o in settori affini e complementari, ma occorre informarsi in modo attento e consapevole per conoscere adeguatamente occasioni e profili professionali che toccano non solo il mondo dell'impresa ma anche quelli della ricerca e dell'innovazione, della difesa dell'ambiente e del territorio, del benessere della persona.

**Gioia Gibelli**

*Presidente Casa dell'Agricoltura*

# AGRICOLTURA E SOSTENIBILITÀ

La sostenibilità è il futuro dell'intero sistema produttivo, e l'economia circolare rappresenta una, ma non l'unica, modalità di esercizio che ci consentirà di raggiungere risultati sicuri.

L'agricoltura è stata fin qui un'attività esercitata in diretta sintonia con i cicli biologici naturali di piante e animali secondo un modello che oggi si potrebbe definire di economia circolare ante litteram. Nel corso degli ultimi decenni tuttavia si è consumata una frattura di questo equilibrio. I cambiamenti climatici ne sono il simbolo più noto. Contestualmente il settore è stato in condizione di soddisfare l'espansione della domanda alimentare attraverso un'impensabile capacità produttiva. Occorre mantenere saldo l'obiettivo della soddisfazione della domanda alimentare, ma serve avere consapevolezza che i metodi produttivi devono soddisfare - in modo sempre più rigoroso e diffuso - vincoli di sostenibilità. [E non abbiamo molto tempo.](#)

[La grande scommessa](#) è quella di coniugare un'elevata produzione agricola con la riproducibilità delle risorse naturali, a partire dalla integrità e fertilità dei suoli e dal corretto uso dell'acqua; la rigenerazione dei territori come storicamente si sono configurati; il risparmio di energia; la giusta remunerazione della professione agricola, sintesi di conoscenze tradizionali e di innovazione e garanzia di continuità del settore agricolo così come lo abbiamo finora conosciuto. Per conseguire questo risultato [occorre preservare con attenzione le risorse esistenti](#), ma innovare sempre più sia le tecnologie, sia l'utilizzo di queste, sia l'approccio sistemico e orizzontale alle diverse discipline.

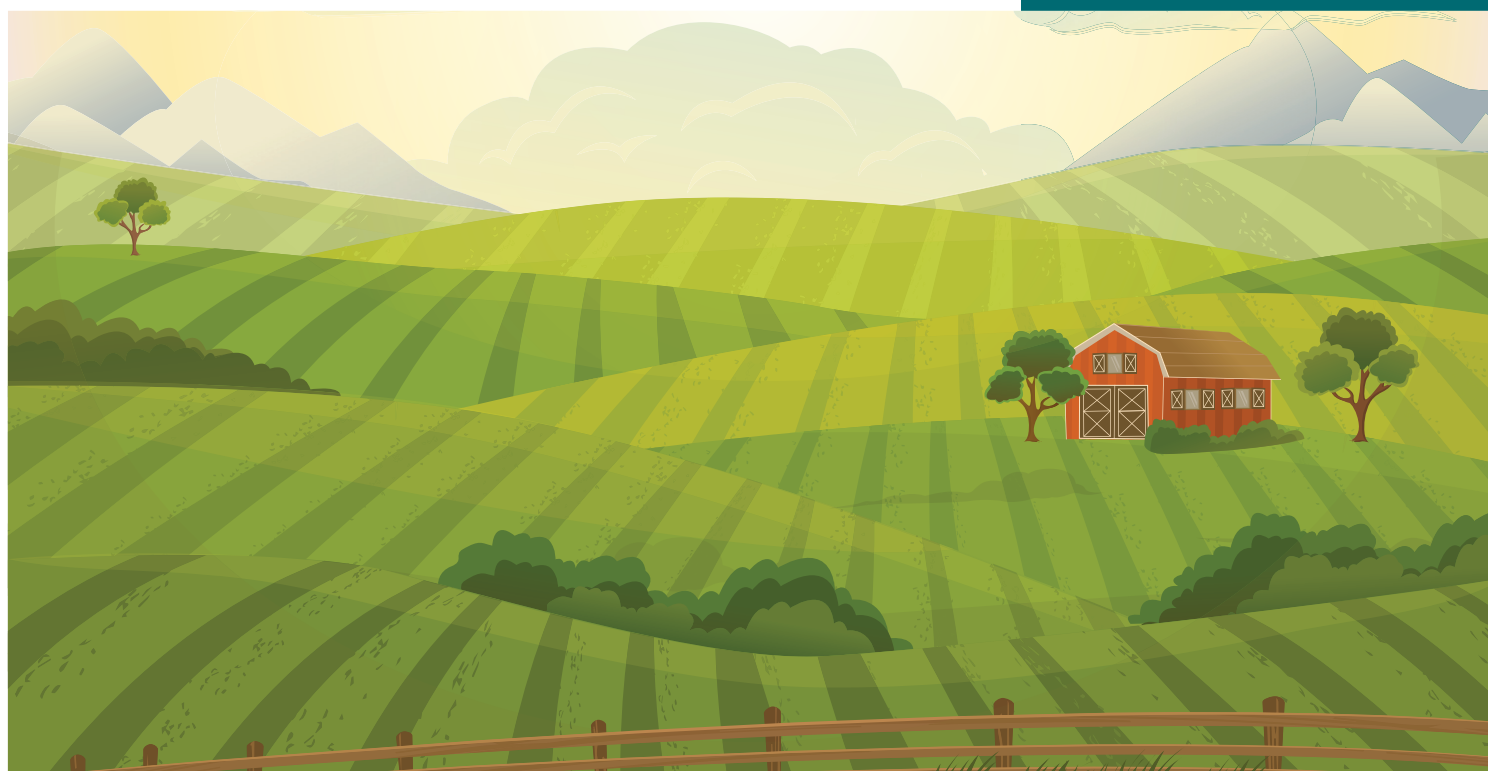
Per definizione, la sostenibilità è un [obiettivo multidisciplinare](#) che presuppone coerenza di indirizzi e correlazione di decisioni.

*(dal "Manifesto dell'Agricoltura sostenibile" promosso dalla Casa dell'Agricoltura)*

## CHE COSA È L'AGRICOLTURA SOSTENIBILE

Il [concetto di agricoltura sostenibile](#) è molto ampio e complesso. Può essere letto dal punto di vista ambientale, cioè un'agricoltura rispettosa delle risorse naturali quali acqua, fertilità del suolo, biodiversità e che non utilizza sostanze chimiche inquinanti. Si può parlare di sostenibilità sociale, cioè la capacità dell'intera produzione agroalimentare mondiale di far fronte alla domanda, non solo dei paesi industrializzati, ma anche di quelli in via di sviluppo. Si può infine intendere l'agricoltura dal punto di vista economico, cioè vantaggiosa per l'agricoltore: un reddito equo, la tutela della salute e il miglioramento della qualità della vita, anche dell'intera società.

Casa dell'Agricoltura, nello spirito di sostenere una agricoltura sostenibile, ha controfirmato il [Protocollo sulla Sostenibilità](#) promosso dalla Regione Lombardia vincolandosi ad iniziative di divulgazione dei temi della sostenibilità e di una agricoltura di qualità.



# L'AGRICOLTURA IN ITALIA

L'agricoltura italiana è la sommatoria di diverse agricolture: dalla grande cerealicoltura e zootecnia del Nord, tipica dell'agricoltura continentale, alla produzione olivicola e agrumicola del Sud, prodotti dell'agricoltura mediterranea; sono presenti inoltre, la vitivinicoltura di alta qualità nell'intero Paese e la ortofrutticoltura di valore in ampie zone specializzate delle nostre campagne. La compresenza di modelli agricoli e territoriali diversi ha consentito produzioni distintive, tipiche e di qualità, che sono la base del Made in Italy agroalimentare nel mondo. Si tratta comunque di un settore difficile da governare e che deve essere particolarmente tutelato dalla politica agricola europea.

Superficie Agricola Utilizzata (Sau) = **12.598.161 ettari\***

Superficie Agricola Totale = **16.526.472 ettari**

La Superficie totale a Boschi = **11.000.000 ettari** (+ 72% dal 1936 e + % dal 2005)

In **Italia** ci sono **12 miliardi di alberi**.

Negli ultimi 80 anni la **superficie a bosco si è triplicata**

In **UE** i boschi occupano **1/3 dell'intera superficie** europea

La **superficie agricola** e la **superficie a boschi** rappresentano oltre i **2/3 della superficie totale del Paese**, pari a 300.000 kmq circa

Aziende agricole italiane = **1.145.705** (- 22,1% rispetto al 2013)

Superficie aziendale media = **11 ettari** (+ 31% in 10 anni)

Con meno di 8 ettari/azienda = **62% delle totale aziende**

Con oltre 80 ettari/azienda = **4 % del totale aziende**, ma gestiscono il 43% della Sau  
**800.000 aziende agricole** circa sono iscritte alle **Camere di Commercio**

Produzione agricola lorda vendibile = **60 miliardi circa**

di cui **15,2 miliardi di prodotti a denominazione** e **8,8 miliardi di export**.

L'industria alimentare produce un fatturato di **130 miliardi di euro annui**.

\*(1 ettaro = 10.000 metri quadrati)

fonte: Itaconta 2019



## L'AGRICOLTURA IN LOMBARDIA

L'agricoltura italiana è la sommatoria di diverse agricolture: dalla grande cerealicoltura e zootecnia del Nord, tipica dell'agricoltura continentale, alla produzione olivicola e agrumicola del Sud, prodotti dell'agricoltura mediterranea; sono presenti inoltre, la vitivinicoltura di alta qualità nell'intero Paese e la ortofrutticoltura di valore in ampie zone specializzate delle nostre campagne. La compresenza di modelli agricoli e territoriali diversi ha consentito produzioni distintive, tipiche e di qualità, che sono la base del Made in Italy agroalimentare nel mondo. In una regione come la Lombardia, che punta soprattutto sull'industria e sulla produzione di servizi, l'attività agricola ha saputo conservare intatta la propria vitalità. La Lombardia si conferma da diversi anni, la prima regione agricola d'Italia: produce il 37% del latte italiano, il 42% del riso italiano, il 40% dei prodotti suinicoli italiani. È prima anche per superficie dedicata all'agricoltura, le cui attività coprono il 69% del territorio. 17.000 allevamenti di cui 5.500 di vacche da latte, 10.000 da carne bovina, 8.700 allevamenti suinicoli, 27.000 allevamenti avicoli. Risultati resi possibili dalla so-

lidità delle 50.000 aziende agricole lombarde. In Lombardia c'è tutto. Vigneti e uliveti, acquacultura, allevamenti di diverse tipologie, cerealicoltura di alto profilo produttivo, una risicoltura prima in Europa, frutta e coltivazioni orticole di infinite diversità. Anche nel settore delle colture innovative la Lombardia vanta numeri da primato. Ad esempio, in Lombardia si trova il 30% della superficie nazionale di colture di quarta gamma, cioè prodotti freschi, lavati, confezionati in imballaggi protettivi, pronti per essere consumati. Molte aziende producono cibo di alta qualità, spesso a denominazione certificata. Il comparto agricolo svolge un ruolo insostituibile in tutta la regione anche sul versante della tutela, riqualificazione e miglioramento del territorio. Dal punto di vista ambientale l'agricoltura lombarda ha infatti delle singolarità che meritano di essere salvaguardate: 900 alpeggi in cui pascolano 30.000 bovini e 80.000 pecore, 20 foreste regionali, 40.000 km di canali a uso irriguo o di bonifica che rappresentano un primato su tutto il suolo nazionale.



## DALLA PRODUZIONE AL CONSUMO

L'agricoltura è la base della produzione alimentare e, in parte, di quella energetica (biogas) del Paese. Questa condizione si definisce Filiera agroalimentare: il prodotto agricolo è trasformato dall'industria alimentare in diversa maniera, dal semplice confezionamento – es. frutta e verdura fresche – alla completa elaborazione di piatti pronti per la ristorazione. Nella filiera è compresa la distribuzione, che si suddivide in Grande Distribuzione Organizzata e in commercio al dettaglio. Negli ultimi tempi, soprattutto nelle grandi città, è comparsa la presenza della vendita diretta rivolta a consentire un'immediata relazione produttore/consumatore. Nell'ambito del rapporto agricoltura/industria/distribuzione, l'agricoltura è l'anello debole. La globalizzazione e il mercato mondiale delle derrate agricole (commodities) condizionano il mercato europeo in modo significativo, imponendo prezzi inavvicinabili per il nostro sistema produttivo. Ecco perché l'agroalimentare italiano si può affermare solo producendo qualità e distintività dei prodotti alimentari (Made in Italy)

## LA PAC E IL GOVERNO DELL'AGRICOLTURA

La Politica Agricola Comune è lo strumento di governo dell'agricoltura in tutta Europa e rappresenta ancor oggi la prima voce del bilancio europeo. Non si può prescindere dalle decisioni agricole comunitarie, occorre che esse siano le più rispettose delle diversità, ma sono vincolanti per tutti. Gli agricoltori sono chiamati a una funzione decisiva per la sostenibilità del territorio: 15 milioni di agricoltori gestiscono oltre il 50 % del territorio dell'Unione Europea. Se la UE dispone delle risorse e dei poteri per definire politiche, soggetti destinatari e modalità amministrative, applicate poi con provvedimenti nazionali, in Italia, le Regioni hanno delega primaria in materia agricola come stabilito dal Titolo V della Costituzione. Una legge regionale agricola ha lo stesso valore di una legge del Parlamento.

La politica agricola in Italia è, di fatto, esito del continuo confronto fra Ministero e Regioni.

## L'OBIETTIVO 2 DELL'AGENDA 2030

Il 25 settembre 2015, le Nazioni Unite hanno approvato l'[Agenda 2030](#) per lo sviluppo sostenibile e i relativi 17 Obiettivi, articolati in 169 Target da raggiungere entro il 2030. Un evento storico e senza precedenti. Questi i propositi dell'obiettivo n. 2 "[Porre fine alla fame](#), raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile":

- eliminare la fame e assicurare l'accesso a un'alimentazione sicura, nutriente e sufficiente;
- eliminare le forme di malnutrizione;
- raddoppiare produttività e reddito dei produttori su piccola scala;
- garantire sistemi di produzione alimentare sostenibili che aiutino a conservare gli ecosistemi, rafforzino la capacità di adattamento ai cambiamenti climatici e migliorino il terreno e la qualità del suolo;
- assicurare la diversità genetica di semi, piante coltivate e animali;
- aumentare gli investimenti in infrastrutture, ricerca e tecnologie;
- correggere e prevenire le restrizioni commerciali;
- garantire il corretto funzionamento dei mercati.

Attualmente, a livello globale, soffrono la [fame](#) 821 milioni di persone. In Italia diminuisce la percentuale della popolazione in sovrappeso, aumenta la produttività del lavoro delle aziende agricole e si espande la superficie delle coltivazioni biologiche, ma occorre accrescere il contrasto alla povertà alimentare.



## I GIOVANI E I CAMBIAMENTI CLIMATICI

Il fenomeno mondiale, simbolo per la lotta contro i cambiamenti climatici, è Greta Thunberg. La sua iniziativa ha messo tutti di fronte alla necessità di mettere in moto azioni concrete per contrastare il cambiamento climatico con responsabilità e iniziative rivolte a modificare il modo di produrre e di consumare in tutto il pianeta. Moltissimi i giovani sensibili a questo appello. In Italia questa sollecitazione ha lasciato il segno in vasta parte dell'opinione pubblica.

[Fridays for future](#)  
[Ultima generazione](#)

## FARM TO FORK

La Commissione europea il 20 maggio 2020 ha pubblicato la Comunicazione relativa alla Strategia Farm to Fork. Questa iniziativa fa parte delle [azioni previste per attuare il Green Deal](#) insieme alla Strategia per la Biodiversità al 2030 e ha lo scopo di raggiungere la neutralità climatica nell'Unione europea al 2050 in linea con gli obiettivi dell'accordo di Parigi. La Strategia interverrà sul sistema agroalimentare europeo e sulle attività di tutta la filiera per renderla più sostenibile e resiliente; in particolare la Commissione mira a ridurre la dipendenza da pesticidi e antimicrobici e l'uso di fertilizzanti, ad aumentare l'agricoltura biologica, a migliorare il benessere degli animali e a invertire la perdita di biodiversità.

[Il consumo di suolo](#)  
[La tutela delle acque](#)  
[Il futuro dei boschi](#)  
[Le aree interne](#)

# LA DIETA MEDITERRANEA

La [dieta mediterranea](#) è un modello nutrizionale e uno stile di vita ispirato alle abitudini dei paesi europei del bacino del Mediterraneo negli anni Cinquanta del XX secolo.

Gli [ingredienti principali](#) di questo regime sono: frutta e verdura, cereali integrali, olio di oliva, vino; ma anche pesce (prevalentemente azzurro), carni bianche, latticini e uova. La dieta mediterranea prevede un'[alimentazione sana ed equilibrata](#), in grado di ridurre l'incidenza di malattie cardiovascolari, tumori, diabete e disturbi alimentari, nonché di rallentare il declino cognitivo tipico dell'invecchiamento. Un [regime sostenibile](#) non solo per la salute ma anche per l'ambiente, grazie all'utilizzo di risorse naturali e alle basse emissioni di gas serra, perché fondato prevalentemente su alimenti di origine vegetale e sul rispetto della stagionalità dei prodotti, delle tradizioni locali e della biodiversità.

La dieta alimentare deve le sue origini a due studiosi: Lorenzo Piroddi e [Ancel Keys](#).

Piroddi (1911 – 1999), studioso ligure, studiò la connessione tra abitudini alimentari e malattie del ricambio, e fu uno dei primi nutrizionisti a elaborare una dieta per i suoi pazienti che limitava il consumo di grassi animali e privilegiava quelli vegetali. Ma fu Keys (1904 – 2004), biologo e fisiologo statunitense, grazie ai suoi studi sulle abitudini alimentari delle popolazioni dell'Italia meridionale, fissò il concetto di "Dieta Mediterranea", dandole dignità scientifica e culturale. La dieta mediterranea nel 2010 è stata riconosciuta dall'[Unesco](#) Patrimonio universale.

## LA PIRAMIDE ALIMENTARE

Le componenti della dieta mediterranea trovano un'efficace sintesi nella [piramide alimentare](#). Essa dispone gli [alimenti da consumare](#) nella settimana: in basso i più salutari, in alto quelli con cui è bene non esagerare, e suggerisce una serie di [raccomandazioni valide](#) per la popolazione adulta.

Sinteticamente, le caratteristiche principali della dieta mediterranea sono:

- abbondanza di cibi di origine vegetale: frutta, verdura, pasta, pane, cereali, patate
- consumo prevalente di cibi freschi e di stagione e di provenienza locale (es. frutta di stagione, verdure appena colte)
- utilizzo dell'olio d'oliva come principale fonte di grassi
- consumo quotidiano di formaggi e/o yogurt, ma in quantità limitate
- pesce, carne bianca, uova, qualche volta a settimana
- dolci ricchi di zuccheri o di grassi saturi, poche volte a settimana
- carne rossa, solo qualche volta al mese.

È anche uno [strumento](#) fondamentale per una sana [pratica sportiva](#).



## LEGGERE LE ETICHETTE

L'etichetta è la carta d'identità dell'alimento: riporta [informazioni sul contenuto del prodotto](#) e fornisce le indicazioni utili a una dieta equilibrata. A questo [link](#), il decalogo del Ministero per orientarsi fra gli scaffali del supermercato ed evitare sorprese a tavola.



La cucina italiana è senza dubbio una delle più conosciute e apprezzate nel mondo. Le differenze climatiche, di territorio e quelle storiche hanno fatto della [cucina italiana](#) una realtà che presenta differenze notevoli semplicemente spostandosi di poche centinaia di km.

Le differenze climatiche e di [territorio](#) sono evidenti: si passa dalle Alpi, con clima tipicamente montano, alla pianura padana, dal clima continentale alle colline del centro, alle zone costiere, fino ad arrivare alle regioni del Sud e alle isole, con il loro clima temperato. Queste [differenze](#) si ripercuotono non solo sulla materia prima disponibile (per esempio il pesce sulle coste, la carne nell'entroterra), ma anche sui prodotti trasformati. Altro fattore che ha fortemente influenzato la cucina italiana è quello storico: la storia tumultuosa del nostro Paese, fatta di invasioni continue e di una grande frammentazione in Stati e Staterelli ha determinato una [grande varietà culturale](#) che ha influenzato molto la cucina tipica di ogni territorio.

## LA LOMBARDIA A TAVOLA

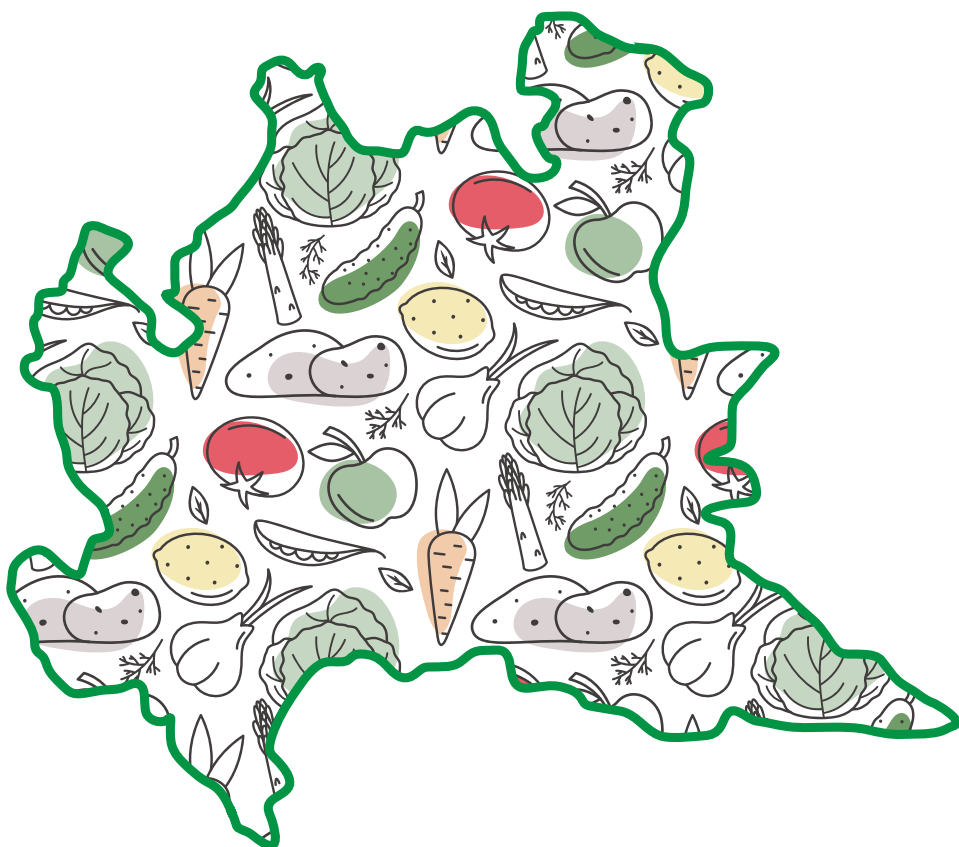
Consumare i pasti due volte al giorno, quello di mezzogiorno e quello della sera, con la famiglia riunita, è ormai diventato quasi impossibile. Il cosiddetto "pranzo" si è trasformato, per la quasi totalità delle persone che lavorano fuori casa, in un rapido spuntino e per i ragazzi in un momento ludico in mensa. Resta comunque importante che la famiglia si riunisca tutta intorno alla tavola. È una tradizione che si sta perdendo, ma che sarebbe prezioso conservare. Lo stare a tavola insieme è infatti uno dei momenti migliori per iniziare bambini e ragazzi a una vera e propria educazione al gusto, all'assaggio, alla conoscenza dei vari prodotti, alla curiosità di [sperimentare nuovi abbinamenti tra i cibi](#). Qualche consiglio per portare la Lombardia a tavola.

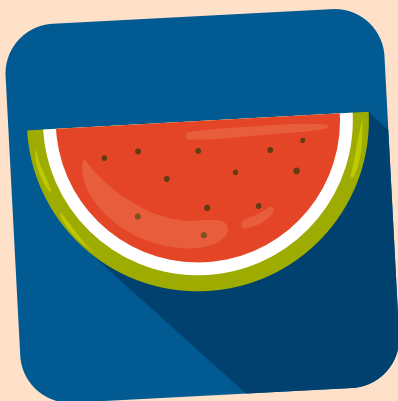
■ [Le ricette della tradizione](#)

■ [Viaggio tra i sapori della Lombardia](#)

■ [Il codice della cucina lombarda](#)

■ [Vini di Lombardia](#)





## LA STAGIONALITÀ DEGLI ALIMENTI

Ormai nei negozi si trova davvero di tutto e spesso si finisce per fare acquisti sbagliati. È molto importante, invece, comperare e mangiare frutta e verdura locale e di [stagione](#):

- per assumere tutte le proprietà nutritive ed evitare conservanti e sostanze chimiche
- per spendere meno
- per ridurre l'inquinamento atmosferico dovuto ai tempi di trasporto
- perché gli alimenti di stagione sono più buoni e saporiti.

## TONNELLATE DI SPRECO

Il rapporto annuale di [Last Minute Market](#) afferma che [il valore del cibo che gettiamo](#) è pari allo 0,88% del Pil: lo spreco domestico vale 12 miliardi, mentre quello di filiera, tra produzione e distribuzione, è stimato in oltre 3 miliardi.

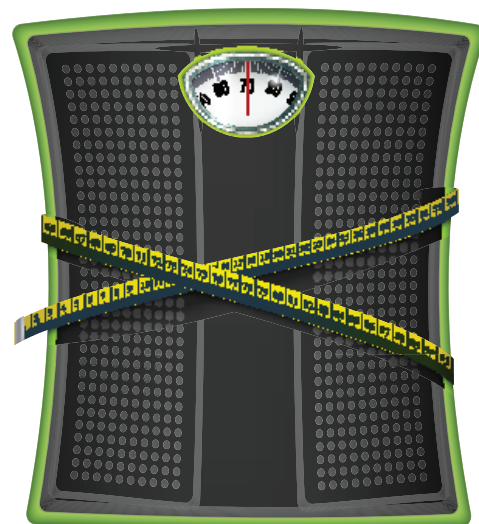
Gli [sprechi](#) si concentrano soprattutto nell'alimentare (64%) e nell'acqua (58%). Nel caso del [cibo](#), per il 62% ciò è dovuto a confezioni troppo grandi, ma anche (52%) ad acquisti superiori alle necessità e alla scadenza indicata sull'etichetta (43%). Nel 2016 è stata approvata la [legge 166](#) con lo scopo di ridurre gli sprechi della filiera agro-alimentare e di favorire [il recupero e la donazione](#) dei prodotti in eccedenza.



## POCO, TANTO... GIUSTO!

I [disturbi dell'alimentazione](#) si manifestano sotto forma di modificazioni del peso, che può essere eccessivo (obesità), eccessivamente ridotto (anoressia) o fluttuante, e sotto forma di preoccupazioni eccessive che possono portare ad assumere comportamenti alimentari disordinati e pericolosi per la [salute](#). Questi disturbi sono un sintomo di un malessere sociale a livello dell'identità e delle relazioni.

I principali tipi di disturbi dell'alimentazione sono l'[anoressia nervosa](#) e la [bulimia nervosa](#). C'è poi l'[obesità](#), un fenomeno che negli ultimi anni sta diventando un'emergenza sanitaria nei paesi occidentali: un problema che spesso non ha origine nell'adolescenza o nell'età adulta, ma nell'infanzia, anche nel primo anno di vita.





# LAVORARE IN AGRICOLTURA

A partire dagli anni '50 intere generazioni di contadini hanno lasciato la campagna italiana. Stiamo assistendo adesso a un'inversione di tendenza che non è paragonabile in termini quantitativi, ma che è riscontrabile in una diffusa presenza di [giovani nell'attività agricola](#), favorita anche dalle nuove tecnologie e da livelli sempre più alti di scolarizzazione. Da non sottovalutare inoltre che in Italia [le aziende agricole al "femminile"](#) sono quasi 215mila, cioè il 28,6% del totale, e il nostro Paese è il primo dell'area euro per numero di dirigenti donne di aziende agricole. Inoltre, il 25% delle aziende femminili è a guida ragazze under 35. L'agricoltura italiana è oggi tra le più "green" d'Europa, con il maggior numero di agricoltori biologici a livello europeo, attenta alla sicurezza alimentare e alla biodiversità, con una vasta rete di aziende agricole di ottimo livello tecnologico, numerosi agriturismi e imprese multifunzionali. Ci sono più laureati in Agraria, ma anche [altre figure per mestieri inediti](#). Ecco quindi nascere il "professore di tartufo", l'architetto del verde, il consulente enogastronomico, lo stilista attento all'ecosostenibilità che utilizza materiali e fibre vegetali. E poi catering a filiera corta e fattorie sportive che si affiancano a quelle didattiche e sociali.

## L'OCCUPAZIONE IN AGRICOLTURA

In UE operano 15 milioni di agricoltori su 490 milioni di abitanti.  
In Italia operano 1,2 milioni i lavoratori di cui 150.000 fissi, i restanti stagionali.  
Gli stranieri sono 147.000 (6,9% del totale). Il 17 % delle aziende agricole italiane sono condotte da agricoltori con meno di 40 anni (+14% in tre anni)

*fonte: Itaconta 2019*

## PRODUZIONI DI QUALITÀ

L'Italia è il Paese europeo con il maggior numero di prodotti agroalimentari a denominazione di origine e a indicazione geografica riconosciuti dall'Unione europea. È la dimostrazione della grande qualità delle nostre produzioni e del forte legame che lega le eccellenze agroalimentari italiane al territorio di origine. Anche in Lombardia la [certificazione](#) offre maggiori garanzie di tracciabilità e di sicurezza alimentare.



# LA PIAGA DEL CAPORALATO

I lavoratori migranti possono diventare un potenziale bacino d'offerta di lavoro sottopagato e dequalificato. Una cospicua parte risulta ingaggiata irregolarmente, attraverso il cosiddetto "sistema del caporalato". I "caporali", senza rispettare il collocamento e le tariffe contrattuali, fungono da intermediari con i datori di lavoro, arruolando la mano d'opera e trattenendo per sé una parte del compenso.

La pratica del caporalato muove un'economia illegale di oltre 5 miliardi di euro. Un'attività denunciata dai sindacati e da diverse associazioni. Per [contrastare questo fenomeno](#) il Parlamento ha approvato una importante legge, la n. 199 del 2016.

# I CONSORZI DI TUTELA

La Lombardia si è ritagliata un ruolo di prestigio sul fronte della produzione agroalimentare di qualità. La tutela dei prodotti si traduce non solo in un motore economico importante per la regione ma anche in cura del territorio, difesa della qualità degli alimenti e della loro salubrità nonché nella valorizzazione dell'identità locale e turistica lombarda. Un ruolo importante nel preservare la qualità dei prodotti agroalimentari lombardi e le loro tradizionali caratteristiche è svolto dai [Consorti di Tutela](#).

# L'INNOVAZIONE

L'innovazione è la chiave per affrontare le sfide della sostenibilità in agricoltura. L'agricoltura è peraltro già oggi conta [importanti risultati](#) in diverse direzioni: l'agricoltura conservativa, l'agricoltura di precisione sia per l'uso di acqua che per l'uso di fertilizzanti e anche di fitosanitari, l'innovazione derivata dallo studio fine del microbioma del terreno, la selezione di piante a basso consumo idrico e di prodotti chimici e la selezione del bestiame da reddito per aumentare la capacità produttiva, l'introduzione dell'informatica in ogni comparto dell'organizzazione della produzione.

# IL BIOLOGICO

I [metodi di produzione](#) biologica sono "naturali" perché si basano sull'uso di tecniche e di prodotti già presenti in natura ed ecosostenibili, escludendo quindi l'impiego di sostanze chimiche. I risultati sono lo sviluppo di un'agricoltura più sostenibile, la tutela del suolo, delle acque e della biodiversità, e la produzione di alimenti privi di residui tossici. Biologico vuol dire attenzione alla produzione ma anche ai [metodi di trasformazione](#) degli alimenti affinché siano mantenute l'integrità biologica e le qualità essenziali del prodotto in tutte le varie fasi.



# AGRICOLTURA È ANCHE...

## AGRITURISMO

L'agriturismo è un'[attività](#) gestita da un imprenditore agricolo che offre un servizio di vitto e alloggio presso la propria azienda e che utilizza in prevalenza i propri prodotti per la ristorazione. In [Lombardia](#) l'agricoltore organizza anche corsi, attività ricreative e gite turistiche.

## MADE IN ITALY

L'Italia è il [Paese](#) europeo con il maggior numero di [prodotti](#) agroalimentari a denominazione di origine e a indicazione geografica riconosciuti dall'Unione europea e noti in tutto il mondo. L'ultimo elenco ufficiale raccoglie 300 prodotti alimentari e 524 vini.

## ORTI URBANI

Gli [orti urbani](#) sono terreni attrezzati che alcuni Comuni (ad esempio, Roma, Bologna, Milano) mettono a disposizione di privati cittadini per piccole coltivazioni. Regione [Lombardia](#) ha approvato un apposito bando per l'assegnazione per la realizzazione di orti didattici, urbani e collettivi.

## PAESAGGIO RURALE

Il [paesaggio rurale](#) è il prodotto nel tempo del lavoro agricolo sul territorio naturale per renderlo più idoneo alle proprie esigenze vitali. Per il suo [valore estetico e culturale](#), riconosciuto in tutto il mondo, quello italiano è divenuto patrimonio dell'intera comunità.

## AGRICOLTURA SOCIALE

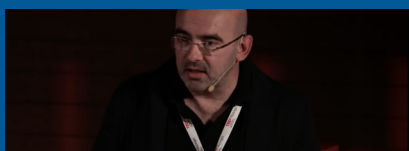
L'[agricoltura sociale](#) è una pratica che offre assistenza a persone portatrici di disagio che trovano nella permanenza in campagna occasione di recupero e di cura. Si fonda sulla [collaborazione](#) con il terzo settore e sul coordinamento delle strutture pubbliche.

## FATTORIE DIDATTICHE

Le [fattorie didattiche lombarde](#) sono aziende agricole che offrono un servizio alle scuole, un'[ospitalità](#) che ha l'obiettivo di insegnare le fondamentali attività di produzione e allevamento.



## Le Scuole TEDx per l'agricoltura



**Gianni Gaggiani**  
[Tutto quello che avreste voluto sapere dell'agricoltura](#)



**Michele Morgante**  
[L'agricoltura è una rocket science](#)



**Brent Loken**  
[Possiamo creare la fattoria perfetta?](#)



**Alessandro Vitale**  
[Guida galattica per consumatori](#)



**Marco Dalla Rosa**  
[Scenari per un futuro sostenibile](#)



**Lisa Casali**  
[Comprare, cucinare, e mangiare il giusto](#)

# ARCHIVI VIDEO



[L'Unione Europea](#)



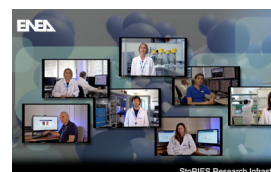
[La Politica Agricola Comune](#)



[Parlamento europeo. Multimedia Centre](#)



[Rai Scuola. Eco](#)



[Enea/Channel](#)



[Ansa Europa](#)



[I Musei del cibo](#)



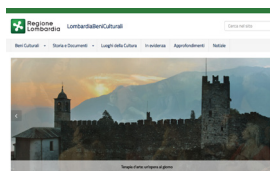
[Biblioteca Storica Nazionale dell'Agricoltura](#)



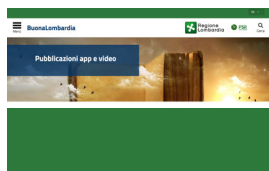
[Film su Agricoltura e Vita contadina](#)



[Film su Cibo e Cucina](#)



[Gli Archivi dell'Immagine di Regione Lombardia](#)



[Buona Lombardia, pubblicazioni app e video](#)



[Archivio fotografico Ersaf](#)

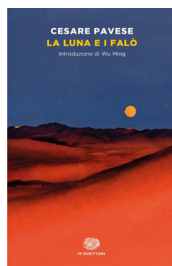
# LETTERATURA



[I leoni di Sicilia](#)



[Il taglio del bosco](#)



[La Luna e i falò](#)



[Il mondo dei vinti](#)



[Io non ho paura](#)



[Cristo si è fermato a Eboli](#)



[Il segreto del Bosco Vecchio](#)



[Le otto montagne](#)

# FILM



[Novecento](#)



[L'albero degli zoccoli](#)



[Un'ottima annata](#)



[Ratatouille](#)



[Amore, cucina e curry](#)



[La fattoria dei nostri sogni](#)