

“Come il profitto incide sull'alimentazione”, un incontro a Samarate

Pubblicato: Lunedì 31 Marzo 2025



“Come il profitto incide sull'alimentazione è il titolo di un incontro al Circolo di Samarate, proposto col patrocinio del comune di Samarate.

Si parla della filiera biologica tra sostenibilità e regole e, all'opposto, il ruolo delle multinazionali della chimica.

«L' incontro che vi proponiamo vuole essere un momento di riflessione attorno alle nostre scelte alimentari e a come le stesse sono influenzate dalle grandi aziende chimiche

Appuntamento **domenica 6 aprile** alle ore 16:45 al salone superiore del Circolo in piazza Italia 26 (Parcheggio zona mercato, piazza 11 settembre).

È un incontro a **ingresso libero**.

Gli ospiti sono il Dott. Giuseppe De Santis, il Dott. Francesco Beldi, nonché gli agricoltori Michele Prandina e Silvia Aquilecchia.

Dott. Giuseppe De Santis

Agronomo attivo nella rete Semi Rurali. Dal 1996 è impegnato nella ricerca in agricoltura e l'innovazione per sviluppo rurale e la pianificazione strategica partecipata. Ha collaborato con il mondo delle Organizzazioni non Governative, Istituti di Ricerca e Università e Agenzie Internazionali. Ha vissuto in Africa e lavorato in America Latina. Ha coordinato le attività del

progetto europeo CERERE Parlerà dell'importanza di variare le scelte alimentari quotidiane per arricchire la nostra salute; della biodiversità e del mercato del profitto alimentare; di monoculture e prodotti standardizzati; del sistema alimentare sostenibile con un modello economico sociale e solidale.

Dott. Francesco Beldì

Agronomo esperto in agricoltura biologica, cura i laboratori di orticoltura e frutticoltura biologica presso l'ENAI di Busto Arsizio, collabora con il Mensile Terra.

Parlerà di biologico tracciabile e sostenibile; della regolamentazione europea e l'applicazione in Italia; del rispetto dei cicli naturali delle piante nelle produzioni biologiche; di sostenibilità e di biodiversità.

Michele Prandina e Silvia Aquilecchia

Agricoltori biologici "le capinere"

Racconteranno in prima persona cosa significa la scelta del biologico; il rispetto dei prodotti e della varietà naturali; la riscoperta dei cicli e della tradizione legata agli stessi

Gli orari dell'incontro

Ore 18:45 apericena con i prodotti biologici all'insegna della sostenibilità – Azienda Agricola "Le Capinere"

Ore 20:00 proiezione del breve filmato "Cereal rinascence in the field"

Per iscrizioni all'apericena mail a: patrizio.betto@hotmail.it

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it