

## “d e m e t e r”

# PORTATORE DI VERO DI BELLO DI BUONO

Ogni alimento Demeter è pieno di vitalità: viene coltivato e raccolto in armonia con la natura e trasformato secondo processi delicati.

Tali alimenti sono sottoposti ai severi standard di controllo qualità Demeter, dal campo fino alla tavola.

Demeter è il marchio di garanzia internazionale che tutela i consumatori nei 78 stati ove il più antico marchio di qualità Demeter è stato depositato. Demeter controlla e certifica i prodotti freschi e trasformati ottenuti col metodo agricolo Biodinamico. L'agricoltura Biodinamica assicura una fertilità durevole dei terreni e garantisce un allevamento rispettoso degli animali.

Dagli anni '20 ad oggi, la Demeter ha fatto tanta strada: oltre al latte ad ai suoi derivati, questo marchio di qualità internazionale contraddistingue molti altri cibi e leccornie provenienti dal metodo agricolo Biodinamico. Come i cereali integrali della MOLINO PEILA macinati a pietra, i 40 tipi di pasta de L'ORIGINE con i simpatici gnomi, la farina di grano duro del MOLINO GRASSI, il riso di varietà antiche della CASCINA ORSINE, nelle cui risaie ancora gracida no le rane.

Nel settore dei latticini molte ditte a marchio fanno a gara a chi li fa più buoni: è il caso degli yogurt Demeter di FATTORIA SCALDASOLE naturale o magro (in confezioni da 500g o in bicchierini da 125g) o della linea degli yogurt alla frutta, flan e creme della latteria bavarese Demeter dal nome impronunciabile: la famosa BERCHTESGADENER MOLKEREI. E che dire del latte ANDECHSER che fa ancora la panna come quando io ero bambino piccolo...

E come tacere sulla bontà dei gelati Gildo RACHELLI che sono davvero artigianali e mica gonfiati di aria, stabilizzatori, addensanti, emulsionanti, coloranti e chi più ne ha più ne metta.

Chi ha bambini piccoli si rallegri a sentire che i succhi di frutta e di carote SUNVAL sono bio al 100%, anzi di più: 100% biologici e 100% dinamici!

Ottime le pappe per bambini della ditta HOLLE che fu la prima cooperativa a ricevere il marchio Demeter nel 1927: le farine latte assicura no i valori nutrizionali secondo le curve di crescita dei poppanti

Esiste anche il grana delle ORSINE a marchio Demeter, come pura la ricotta, e le caciotte SAN MICHELE e del POGGIO DI CAMPORBIANO, mista pecora. L'orzo macinato, perlato o tostato per caffè di POGGIO ANTICO vanta pure il marchio Demeter, che sa quanto sul ore costa farlo così bene.

Bene come le mele e pere della OSIRIS, cooperativa tirolese o della VENUSTA o le sementi Biodinamiche della ARCO IRIS (ex MERIDIA SEMENTI) che garantiscono veramente la coerenza Biodinamica dal principio alla fine: dal seme Demeter alla tavola del

consumatore più attento, esigente e cosciente che ogni nostra scelta e acquisto consapevoli voti il favore dei nostri figli.

L'olio di oliva extra vergine spremuto a freddo CEGLIE, SAN MITRIANO, CONTANGELO, SOLEDOR, OEKOPLANT, POGGIO TRE LUNE fanno a gara come farfalle per vincere la palma d'oro del condimento più delicato e fragrante. Così le uova e polli della AVICOLA BIODINAMICA o il pesto genovese.

Un capitolo a parte meriterebbero i vini da uve DEMETER: ma chi vi scrive è astemio. LA CASCINA DEGLI ULIVI e LA NUOVA CAPPELLETTA sono famosi ben oltre i confini del Piemonte. Idem per il vino romano e le nocciole di CLAUDIO MENICCI.

Non da meno sono le nocciole di PETROTTA o le albicocche di VALLEVONA o OFFICINALE, che fa pure ottimi mieli secondo le linee direttive di agricoltura Demeter.

Il sale aromatico alle erbe Demeter della CA' DEI FIORI è consigliabile per insaporire piatti salati, come pure la gamma di erbe e condimenti del GIARDINO BOTANICO DEI BERICI. I migliori olii essenziali da piante officinali si trovano alla AGRONATURA ottenuti nelle Langhe.

E che dire della scelta di paste, crackers e muesli Demeter della ditta ECOR, che distribuisce pure l'ortofrutta e il fresco a marchio Demeter come anche i prodotti cosmetici dell'AGAPERigorosamente esenti da conservanti e OGM.

Infatti il marchio di garanzia Demeter assicura l'origine Biodinamica delle derrate, come avviene per la spettacolare PASTA SALAMITA; od alle tagliatelle SAN CRISTOFORO di Pedrini con la trafilatura artigianale a rame!

Dall'estero dominano le miscele pronte per dolci della SPIELBERGER, squisite e varie nell'assortimento al cacao Demeter o alle uvette e gli incomparabili succhi di frutta VOELKEL, autentiche cascate di vitamine da frutti integri e maturi. Ci sono in quasi tutti i gusti disponibili: dai frutti esotici avocado, mango alle piccole bacche (lamponi, cassis, ribes, more, fragole samburo) in bottigliette, tetrapak e bottiglie grandi in vetro. Non da meno sono il sidro OSIRIS, i succhi di frutta Demeter ZIPPERLE, e quelli tedeschi senza coloranti né dolcificanti BEUTELSBACHER e SUNVAL (questi ultimi pensati per la sete dei più piccini). A tal proposito vorrei citare il pozzo di vitamine A, C, E cui attingere con l'estratto di olivello spinoso Biodinamico della OEKOPLANT, sempre a marchio DEMETER così come pure la efficacissima propoli ZADAGRODYNAMICS.

Insomma, con Demeter non c'è che l'imbarazzo della scelta.

### **IL "CO BRANDING"**

Una peculiarità di Demeter sta nel certificare sia i prodotti freschi che trasformati provenienti da agricoltura Biodinamica e da lei stessa controllati secondo precise linee direttive di allevamento in molti punti più rigide delle norme CEE sul biologico. Tutti i prodotti Demeter sono anche biologici, mentre non vale il contrario.

Le referenze di prodotti Demeter agroalimentari sono oltre 600 e provengono dai cinque continenti: cereali dall'Oceania, cotone datterie e profumi dall'Africa, théessenze e legumi dall'Asia, sciroppo d'acero dal Canada e zucchero grezzo di canna dal Brasile, cacao dalle Antille. In Europa olio di oliva, latticini, carni sicure, uova prelibate, mieli deliziosi, ogni

tipo di verdure fresche, di semi e frutta secchi ( fichi, mandorle, uvette, pinoli, scorza di arancia etc.), passate di pomodoro, dolci, vini, erbe aromatiche ed oli essenziali.

Oltre ai numerosissimi prodotti alimentari che ottengono dagli Uffici di controllo Demeter l' autorizzazione alla stampa delle etichette numerate con il marchio Demeter in co-branding a quello del produttore, da 50anni Demeter ha ideato severi Disciplinari di trasformazione delle fibre tessili, e dei Cosmetici. Esistono perciò in commercio pure shampoo, dentifrici, creme, lozioni (delle ditte ARGITAL, PRIMAVERA LIFE, FLORA, GIOVE, WELEDA) ed anche anallergici tessuti di cotone, lino, lana e capi lavorati per vestitini da bébé ( come NET, I PICCO LISSIMI).

Gli ispettori Demeter vengono formati dopo una lunga selezione a discernere chi fra gli aspiranti al marchio Demeter sia degno del più gettonato e affascinante marchio a garanzia della qualità Biodinamica: gli Uffici di controllo operanti in 21 paesi del mondo sono sottoposti alla partner evaluation da parte del Consiglio di Accredimento della Demeter International che è la Federazione mondiale delle organizzazioni Demeter di tutto il mondo.

Il marchio collettivo Demeter è stato registrato a Ginevra all' Organizzazione Mondiale della Proprietà intellettuale nel dopoguerra, così pure come ad Alicante, e per l' Italia al Ministero del Commercio. Esso viene concesso in uso a chi, dopo appropriata conversione al metodo agricolo Biodinamico, ne abbia i requisiti dettati dai tre Manuali di Linee Direttive: 1) Lo standard di produzione agricola 2) il disciplinare di Trasformazione industriale 3) Le linee direttive per l' etichettatura dei prodotti a marchio.

### **DEMETER e LEANALISI**

Per certificare solo il meglio, nella pratica di controllo, DEMETER effettua campionamenti nelle aziende agricole in conversione Biodinamica per le analisi del suolo che scongiurino residui tossici dalle gestioni precedenti. Le "cromatografie" evidenziano una buona struttura del terreno Biodinamico. Le aziende agricole a marchio – che hanno già superato brillantemente il periodo di conversione e attuato la pratica Biodinamica per aumentare la fertilità dei suoli agrari in dono alle future generazioni – ricevono in fase ispettiva il prelievo di campioni di prodotto che viene sottoposto alle seguenti analisi: Vitamine sulla frutta, nitrati sulle lattughe e carote, residui chimici eventuali, prove di tenuta alla lievitazione nelle paste (alveografo di Chopin), peso ettolitrico nei cereali, assenza di ommoni nelle carni, prove di qualità come la "cristallizzazione al cloruro di rame" e la "dinamolisi capillare" permettere in risalto le forze vitali. Per informazioni più complete consultare [www.demeter.ch](http://www.demeter.ch), [www.rudolfsteiner.it](http://www.rudolfsteiner.it), [lafamia@lafamia.it](mailto:lafamia@lafamia.it), [www.agricolturabiodinamica.it](http://www.agricolturabiodinamica.it).

Analogamente le industrie di trasformazione alimentare a marchio Demeter, i distributori e gli importatori ricevono visite ispettive con monitoraggio dei flussi e prelievo di campioni di prodotto e di semilavorati per le analisi sopra descritte.

## **DEMETER CERTIFICA I PRODOTTI BIO DINAMICI**

Oggi appare sempre più evidente che nel mondo le transazioni commerciali non veicolano esclusivamente merci, bensì la cultura che le ha prodotte. Valga l'esempio della pasta nostrana esportata per decenni: essa ha contribuito a diffondere oltre alle calorie i vantaggi dietetici della dieta mediterranea.

Analogamente lo sviluppo dei prodotti a marchio internazionale Demeter contribuisce a diffondere i temi culturali che stanno a fondamento del metodo agricolo Biodinamico, oltre a nutrire genuinamente e in salute sempre più persone.

Il metodo agricolo Biodinamico rappresenta la prima forma alternativa di agricoltura sostenibile in assoluto, migliorandosi da oltre settanta anni: il metodo è stato depositato legalmente ed è citato su atti ufficiali di istituzioni governative (nell'Unione Europea, nella Confederazione elvetica, nello stato Federale Australiano). Ciò dimostra che la cultura si sta facendo strada.

Enrico Zagnoli (Sett. 2008)