



## **Giornata mondiale della Biodiversità: Probios in prima fila per la salute del pianeta**

*Filiera corta, tracciabilità, tutela delle sementi del territorio: con la linea Natura Toscana Probios ribadisce l'importanza della difesa della biodiversità*

"Il nostro cibo, la nostra salute e la nostra biodiversità": è il tema quest'anno della **Giornata mondiale della Biodiversità**, proclamata dall'Onu il 22 maggio 1992 per celebrare l'adozione della Convenzione sulla Diversità Biologica. Un giorno speciale, per sottolineare l'impatto che la mancata difesa della natura può provocare in termini di sostenibilità, varietà e sicurezza alimentare. Perché non ci sono dubbi: i modi in cui coltiviamo, trasformiamo, trasportiamo, consumiamo e sprechiamo il cibo sono le principali cause dell'allarmante perdita di biodiversità, correlata anche ai cambiamenti climatici.

**A tale proposito, fin dalla sua nascita nel 1978, l'azienda Probios è in prima fila per la sostenibilità alimentare**, da sempre consapevole che vendere prodotti bio non sia soltanto un business, ma possa contribuire a migliorare la vita del pianeta.

L'azienda toscana sceglie di privilegiare **la filiera corta, la tracciabilità, la tutela delle sementi del territorio**, premiando la produzione agroalimentare biologica locale di qualità e limitando lo spostamento delle materie prime, fonte di inquinamento e spreco.

Un esempio è la **Pasta di frumento Probios**, realizzata con cura e passione con il migliore grano duro biologico toscano, proveniente da zone selezionate per clima e caratteristiche del terreno.

Per **incoraggiare le produzioni biologiche** della propria terra d'origine, Probios propone inoltre la linea **Natura Toscana**: un viaggio nei sapori di una delle regioni più amate d'Italia. Materie prime di alta qualità e lavorazioni con metodi tradizionali garantiscono la conservazione dei sapori e dei profumi originari, mentre i controlli sulla filiera garantiscono la tracciabilità di ogni prodotto. Questo progetto sostiene così i piccoli produttori che, con il loro lavoro, salvaguardano la biodiversità del territorio.

Ed ecco, il profumo del pomodoro cresciuto al sole delle terre toscane: Polpa, Bio passata e Pomodori pelati interi della **linea Natura Toscana**, garantiti senza glutine e senza zuccheri aggiunti, permettono di valorizzare ogni ricetta. Anche i sughi sono prodotti con pomodoro



di origine toscana. La linea Natura Toscana comprende anche altre tipologie di prodotti come cereali e conserve di frutta.

La linea è altresì un esempio di **tutela delle sementi autoctone**: si tratta di **autentici gioielli della terra** come il Cece fiorentino, il Farro tradizionale, e il *Triticum monococcum*, o farro piccolo, il tipo di farro più anticamente coltivato. Poiché richiede un ciclo di rotazioni annuali per mantenere un giusto equilibrio nel terreno, questo cereale, dalla scarsa resa a livello agricolo, è stato sostituito nel tempo con varietà più resistenti e produttive. Per le sue caratteristiche nutrizionali uniche, negli ultimi anni in Toscana è stata recuperata la sua coltivazione. Ed anche in questo caso, Probios promuove buone pratiche agroalimentari nella difesa della varietà biologica.

Tutti i prodotti Probios provengono da agricoltura 100% biologica e metodi di coltivazione delle materie prime che non cedono all'uso di diserbanti, antiparassitari, concimi chimici e di sintesi, né OGM, che inquinano la nostra terra, le nostre acque e la nostra aria: per un biologico senza compromessi che sia sicuro e tracciabile dall'orto alla tavola.

**Contatti per la stampa:**

Trefoloni e Associati

Marta Franceschini: [marta@trefolonieassociati.com](mailto:marta@trefolonieassociati.com) - m: +39 347 7241216

Dante Trefoloni: [Dante@trefolonieassociati.com](mailto:Dante@trefolonieassociati.com) - m: +39 +39 339 3964334