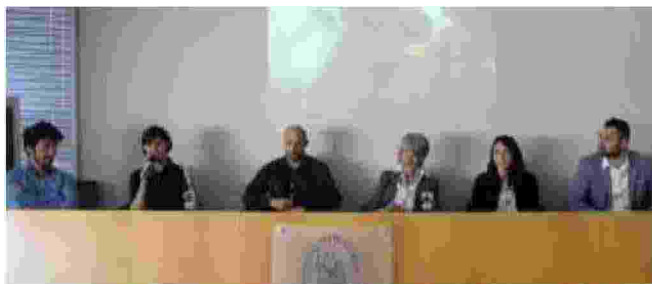


**L'INIZIATIVA.** Nell'ambito di Sme Organics  
**Biologico, Brescia  
 fa scuola in Europa  
 con pratiche al top**



Una fase dell'incontro ospitato in Camera di commercio a Brescia

In Cdc un confronto ad hoc obiettivo puntato sulle migliori attività da portare come esempio

Incrementare la competitività e la sostenibilità delle Pmi del settore agroalimentare biologico, migliorandone le prestazioni e la capacità di crescita sui mercati regionali, nazionali e internazionali.

È l'obiettivo del progetto europeo «SME Organics», finanziato da fondi erogati con il «Programma Interreg Europe», che ha visto la Camera di commercio di Brescia ospitare una delle sue tappe principali. Protagoniste della giornata, le piccole e medie imprese del comparto bresciano, a confronto con oltre quaranta stakeholders provenienti dalle regioni europee coinvolte nel programma interessati a selezionare e condividere le migliori pratiche nella produzione biologica.

La giornata si è articolata in diversi incontri, dibattiti e de-

gustazioni. Le attività selezionate in qualità di esempi di competitività nel contesto europeo verranno inserite come «best practices» nella pubblicazione con i risultati del progetto.

La giornata è iniziata all'Azienda Agricola **San Michele** di Capriano del Colle (vino biologico) e si è conclusa all'Azienda Barone Pizzini di Provaglio di Iseo. Sono intervenute Azienda Perla del Garda di Lonato del Garda (vino), Società Agricola Lazzeri di Capriano del Colle (vino), Azienda Agricola Leonardo di Elisa e Nadia Turelli di Sale Marasino (olio di oliva e cosmetici bio a base di olio), Cascina Clarabella società coop. agricola onlus di Corte Franca (vini bio, olio extra vergine di oliva e miele), Sempreverde Biogermogli di Marone (germogli e prodotti da materie prime bio) e Demetra professione terra di Passirano (multiprodotto e avorazioni agricole). •

