Biolife 2013: le eccellenze del biologico in mostra a Bolzano

bio-1-4e49990e

Materie prime d’eccellenza come farine e cereali, carni e ortaggi, prodotti tipici regionali e presidi slowfood come formaggi, salumi, oli d’oliva, vini e dolci. E poi ancora condimenti, spezie e preparati per gelati: tutti rigorosamente biologici o biodinamici certificati. Si potranno trovare, conoscere meglio, scegliere e assaporare dal 22 al 24 novembre negli stand di Fiera Bolzano durante Biolife, decima edizione della Fiera dell’eccellenza regionale biologica dedicata alla produzione alimentare e cosmetica, e più in generale alla sostenibilità ambientale.

Oltre 200 piccoli produttori provenienti da ogni parte d’Italia, e anche da alcune città europee, esporranno 2.000 diversi prodotti come parmigiano stagionato fino a 72 mesi, pecorino e caciocavallo di Scanno, fagioli di Sarconi, manna siciliana, salumi piemontesi e lombardi, varietà antiche di grani e farine, rarità di ortofrutta da permacultura.

Durante la tre giorni di Biolife i visitatori troveranno spazi riservati alla degustazione pensati in particolare per ristoratori e albergatori, una ricca programmazione di convegni, incontri con operatori di strutture pubbliche e dimostrazioni pratiche tagliate su misura per cuochi e chef. I professionisti della cucina di qualità potranno conoscere meglio una grande quantità di ingredienti biologici e biodinamici garantiti per creare piatti unici.

I cibi saranno presentati proprio dai loro appassionati produttori, che ne racconteranno la storia e indicheranno agli operatori professionali il miglior modo di utilizzo: cottura, conservazione e abbinamenti. Biolife è dunque un momento d’incontro tra chi ama la terra e lavora nel pieno rispetto della natura e chi fa della cucina un’arte.

Biolife nasce nel 2004 a Bolzano come il primo appuntamento fieristico italiano completamente dedicato ai prodotti biologici certificati altoatesini. Nel corso degli anni Biolife è passata da momento di informazione sul biologico ad evento di promozione della piccola produzione di eccellenza alimentare

italiana, biologica certificata e ha visto un crescente interesse del mercato di consumo e professionale orientato alla qualità enogastronomica e alla sostenibilità.

Il biologico è un settore che non conosce crisi. Secondo gli ultimi dati diffusi da Nomisma oltre un italiano su due ha dichiarato di aver fatto almeno un acquisto a tema negli ultimi dodici mesi. Secondo la Confederazione italiana agricoltori, per le vendite nel biologico il 2013 è il settimo anno di fila in crescita: + 8,8%. In piena controtendenza rispetto ai consumi alimentari tradizionali, scesi a giugno dell'1,8% rispetto al primo semestre 2012. Oggi in Italia le aziende bio sono circa 50mila (+3% in un anno). Tra le regioni che "tirano" di più ci sono Puglia, Lombardia e Lazio, dove l'aumento è stato a due cifre, così come quello conosciuto dalle superfici bio coltivate a olivo, agrumi e cereali.

Tante anche le iniziative in programma durante Biolife, tra conferenze, congressi, convegni e laboratori: tra questi ultimi, durante tutti i 3 giorni della manifestazione di svolgerà un laboratorio sul gelato, mentre venerdì e sabato l'Associazione Pizzaioli Marchigiani organizzerà due appuntamenti sulla pizza.

Per dettagli ed aggiornamenti su Biolife 2013 è disponibile il sito www.biolife.it.

Seguite Biolife anche su Twitter e Facebook!

facebook.com/BiolifeFiera

@FieraMesse