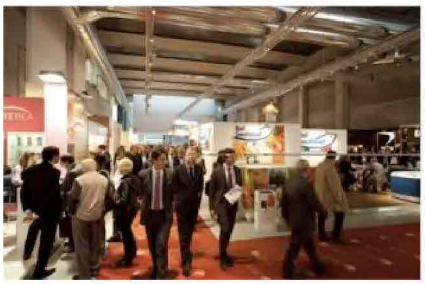
www.ecostampa.it

<a href="http://openx.greenplanet.net/www/delivery/ck.php?n=a3cdff63&cb={random}" mce_href="http://openx.greenplanet.net/www/delivery/ck.php?n=a3cdff63&cb={random}" target='_blank'>&amp

Pro.B.E.R. protagonista al Cibus Tour 2011

VENERDÌ 01 APRILE 2011 11:23



Pro.B.E.R (Associazione dei Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna) sarà protagonista al Cibus Tour 2011 in programma dal 15 al 17 aprile 2011 nel quartiere fieristico di Parma, con un ricco programma di eventi incentrati sui prodotti biologici.

Presso l'Area BIO (pad. 5), il settore di Cibus Tour dedicato agli alimenti biologici e ai prodotti sviluppati e com mercializzati in ottica di sostenibilità, sarà possibile visitare il Villaggio Bio, un'area di rappresentan za e di esposizione delle eccellenze biologiche ita liane curata direttamente da Pro.B.E.R. In quest'area il pubblico potrà soddisfare alcune curiosità sulla cucina a ba se di ingredienti biologici.

Il Villaggio è arricchito da un'area dimostrativa di cooking show e degustazioni, con cucina a vista altamente attrezzata dove tutti e tre i giorni della manifestazione fieristica, dalle ore 11 alle 17, verranno realizzate "in diretta" ricette e preparazioni gastronomiche utilizzando esclusivamente ingre dienti biologici: ai fornelli si alterneranno cuochi pro fessionisti dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani e, soprattutto, Palma D'Onofrio, cuoca titolare di scuole di cucina, che è reduce dal successo del libro SOS Cuoca edito da Sonzogno.

All'interno del Villag gio Bio è in programma anche la presentazione del progetto Bio Gourmet; gli operatori della ristorazione e i consu matori possono ricevere tutte le informazioni e richiedere i dati sul settore presso l'apposita postazio ne.

Il biologico è inoltre presente a CibusTour an che attraverso due seminari organizzati da Fiere di Parma in collaborazione con Buonitalia.

Il 15 aprile alle ore 11, è previsto un evento dedicato agli operatori del settore e ai genitori dal titolo "Il bio logico protagonista della ristorazione scolastica", alla presenza di esperti dal mondo istituzionale e medico. "Occorre supportare le amministrazioni nell'introduzione del prodotto bio nelle mense scolastiche. Nonostante la crisi economica, si possono trovare strategie per introdurre il biologico compatibilmente con le finanze pubbliche ed i redditi delle famiglie", afferma Paolo Carnemolla Presidente di Pro.B.E.R. che parteciperà all'evento in qualità di moderatore.

Il 16 aprile, presso la sala convegni dell'area Bio è in programma un appuntamento più ludico dal titolo "Il biologico visto dai ragazzi"che sarà dedi cato ai più giovani, ovvero i consumatori del futuro.

Le Aziende Informano

- Il Natural Lifestyle award 2010 alla pasta della cooperativa Iris
- Bto Bio, più business, più BIO
- Il bio a marchio garanziaAIAB Italia nello store online
- Aumentano le referenze bio da Auchan
- Mondus Vini, oro e argento per Barone Pizzini

Le Associazioni Informano

- BIOLCALENDA: ANTEPRIMA DI APRILE
- Federbio: per un'agricoltura amica dell'ambiente

Bollettino Bio Green Planet net
Iscriviti a Bollettino Bio
newsletter settimanale di Greenplanet

In evidenza

<a
href="http://openx.gree
n=ae20c2f0&cb=IN
mce_href="http://openx
n=ae20c2f0&c
target='_blank'><in
src="http://openx.greer
zoneid=34&n=ae2(
mce_src="http://openx.
zoneid=34&n=
border='0'
alt='' />

Città del Bio

<a
href="http://openx.gree
n=a437cd43&c
mce_href="http://openx
n=a437cd43&c
target='_blank'><in
src="http://openx.greer
zoneid=40&n=
mce_src="http://openx.
zoneid=40&n=
border='0'
alt='' />

104618

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.