

MILANOITALIA



Vino, oli e cosmetici. E' bio-mania. E l'Italia eccelle nell'agroalimentare

Lunedì 09.05.2011 13:22

Il mercato italiano dell'agroalimentare biologico è in costante crescita e diffusione per fatturato, volumi trattati e abitudini di consumo. **L'Italia è protagonista del comparto agroalimentare biologico a livello mondiale** per le superfici agricole destinate, per il numero di operatori coinvolti, per i volumi di vendita all'estero. E registra la continua crescita interna dei consumi domestici agroalimentari biologici, che, nel 2010, hanno registrato un incremento delle vendite a doppia cifra. A livello globale, la domanda dell'agroalimentare biologico è in costante crescita da anni. Tutte le voci del settore (superfici agricole, operatore, intenzioni di acquisto) sono in campo positivo, compresa la richiesta di prodotti agroalimentari biologici 'made in Italy'. Non a caso, **l'Italia è il più grande esportatore mondiale del settore.**

SPECIALE BIO

[REPORT 1/ I CONSUMI AGROALIMENTARI BIOLOGICI IN ITALIA](#)

[REPORT 2/ UNA PANORAMICA MONDIALE](#)

[Bio Expo, il programma](#)

[Tuttofood 2011: tradizione, innovazione e business al Salone professionale del food](#)

La fiera BtoBIO Expo - world organic trade è nata per dare un ulteriore e decisivo impulso a questa tendenza, con l'obiettivo di rafforzare la distribuzione delle eccellenze agroalimentari biologiche certificate a livello internazionale. E' la prima fiera professionale, biennale e internazionale del biologico certificato, una iniziativa che sin dalla prima edizione punta a divenire la grande piazza degli affari per gli operatori italiani ed esteri di tutta la filiera del biologico. BtoBIO EXPO nasce quindi per coniugare la richiesta del mercato mondiale di prodotti agroalimentari biologici italiani e l'esigenza dell'eccellenza del prodotto biologico certificato italiano di trovare nuovi canali, interlocutori e opportunità di smercio a livello internazionale. E non solo. Attraverso una serrata attività convegnistica cui partecipano Istituzioni, imprese, analisti e noti stakeholder, anche di livello internazionale, e una forte attività di invito e promozione dell'evento, ha tra i propri obiettivi quello della **migliore e più efficace promozione e organizzazione della filiera del settore.**

BtoBIO EXPO, in quest'ottica, grazie alla collaborazione, sinergia e contemporaneità con TUTTO FOOD - che riverterà nel padiglione di BtoBIO EXPO 30.000 visitatori professionali da tutto il mondo in rappresentanza di ogni canale di distribuzione e consumo - costituisce un motore formidabile di accelerazione e diffusione del mondo del biologico in tutti i canali distributivi, così da favorirne la maggiore conoscenza e diffusione presso i consumatori. Gli oltre 30 mila operatori garantiti da TUTTOFOOD entrano gratuitamente nel padiglione 18 dove possono trovare un'ampia offerta di biologico certificato da proporre al loro mercato di riferimento. Inoltre sono stati invitati anche i compratori e i decision maker di tutto il mondo della distribuzione, italiana e internazionale, che afferiscono al biologico. BtoBIO vuol dare infine un impulso decisivo al compito 'educativo' e di orientamento delle scelte di acquisto dei cittadini, scelte incentrate su prodotti sani e certificati, rispettosi dell'ambiente e dei criteri di produzione, allevamento, trasformazione.

"Sono stati gli operatori del mercato a chiederci una manifestazione come BtoBIO - spiega Sergio Rossi, AD di Fiere e Comunicazioni. Un nuovo appuntamento biennale e solo professionale, che avesse finalmente un carattere e una caratura internazionale e che raccogliesse i protagonisti della filiera del biologico certificato. Prodotti di qualità assoluta per buyer, distributori stranieri e nuovi canali oltre allo specializzato, come il normal trade, la ristorazione, e la ristorazione collettiva, il fuori casa e così via. Una fiera al servizio del business, con in più l'Expo 2015 sullo sfondo, il cui tema 'nutrire il pianeta, energia per la vita' è centrale rispetto alla nostra visione. I prodotti certificati 'bio' sono garanzia di procedure adottate dall'intera filiera, e sono sinonimo di qualità, freschezza, naturalezza, perché gli standard richiesti sono molto severi nel controllo degli additivi nei processi di produzione agricola, trasformazione, lavorazione e conservazione e impongono agli allevatori un tipo di allevamento più sano e genuino. Il bio certificato è sano, gustoso, sicuro. Per questo il consumatore premia il bio: perché il cliente è sempre più selettivo, e l'attenzione alla qualità a 360° - valori etici,



Le ultimissime di MilanoItalia

Cambia sezione

De Corato: "Salvini vicesindaco? Aspettiamo di vedere le preferenze"



Riccardo De Corato, vicesindaco e candidato con il Pdl alle prossime elezioni comunali, in un'intervista ad Affaritaliani.it respinge le accuse di essere un razzista ("ho ricevuto quattro denunce, tutte archiviate. Non me ne frega niente. La gente vuole

Milano, auto dei vigili sulla pista ciclabile. Foto Una vettura dei vigili sulla pista



ATM VA IN ONDA

Indovina chi sale in tram



BEATIFICAZIONE KAROL WOJTYLA

Coniate da OMEA le medaglie di Papa Giovanni Paolo II



EVENTI

Fiera Milano, tutte le news sulle esposizioni più importanti d'Italia



CULTURE

Arte protagonista della comunicazione ENI



LA CASA IDEALE?

Trovala subito fra 700.000 proposte di immobili



Scopri ora



CHAT

Cerchi l'amore? Trovalo online grazie a Meetic!

Provalo adesso!



MUTUIONLINE

Scegli tra le offerte di 40 banche. Il servizio è gratuito

Confronta ora!



Cinqueallegre

tutela ambientale, salubrità del prodotto consumato - è sempre più centrale nelle decisioni di acquisto. Anche i prodotti esposti a BtoBIO saranno rigorosamente certificati: a monte, noi effettuiamo un controllo, mentre a valle, durante i giorni di fiera, sarà la Sezione Soci Organismi di Controllo di Federbio a controllare che i prodotti esposti siano certificati. Su questo siamo stati chiari sin da subito: BtoBIO si regge su dei pilastri, e la certificazione del prodotto biologico è uno di questi", spiega Sergio Rossi.

Chef stellati, alta cucina e showcooking alla fiera del biologico

BtoBio expo, oltre a essere la prima manifestazione professionale del biologico certificato, organizza una serie di incontri, convegni, workshop e iniziative a favore di espositori e operatori. Interessante, e anche avvincente, la collaborazione tra BtoBIO e CHIC, l'associazione Charming Italian Chef, che **organizzerà stage di alta cucina e incontri formativi con noti cuochi, e un bio-ristorante** durante i giorni di fiera. SHOWCOOKING continuo durante le giornate di fiera, a beneficio di espositori, visitatori, stampa e studenti di istituti professionali: le rappresentazioni vedranno la presenza sul palco di giornalisti, un produttori e chef legati a prodotti e territori di qualità, per raccontare al pubblico il meglio delle eccellenze del settore biologico.

BtoBIO e Chic gestiranno anche il BtoBIO CHIC & GOURMET Ristorante Alta Cucina Bio: 50 coperti serviti su 2 turni fino a mercoledì 11 maggio. Il ristorante sarà seguito dallo staff del PICCOLO LAGO di Verbania con lo chef Marco Sacco, 2 stelle Guida Michelin 2011 (e vicepresidente CHIC).

Eventi speciali BtoBIO Expo: assaggi, degustazioni, alta cucina bio vegetariana e vegana, prodotti innovativi, premiazioni...

Un ricco, gustoso e profumato calendario di eventi e degustazioni, incontri e assaggi, prove e ncampioni si spalma sui 4 giorni di fiera. Chi tutti i giorni (vedi di seguito), chi in giornate e momenti precisi (vedi più in basso): ecco, in continuo aggiornamento, l'agenda:

Tutti i giorni:

BtoBIO Expo e CHIC - charming Italian Chef, organizzano ogni giorno uno showcooking con chef di alta cucina e grande fama. Le performance si svolgono al mattino (orari: 10-11 e 11.30-12.30) e al pomeriggio (orari: 15-16 e 16.30-17.30).

Area Bioagricert: il buono e il bello del bio!

Nell'area Bioagricert nei giorni di fiera si terranno degustazioni di conserve vegetali di Macina Ligure, offerta e prova di campioni di cosmetici bio Le Fate e un'offerta continua Bioagricert di informazioni per vendere i prodotti nella Comunità Europea e in qualsiasi destinazione nel mondo.

Alta cucina vegetariana e vegana!

L'Associazione Vegetariani Italiani, con lo Chef Simone Salvini (Chef vegetariano da 18 anni, già Chef del Gioia - MI) darà vita a delle fantasiose e sfiziose preparazioni vegetariane e vegane con gli eccezionali prodotti offerti dalla rassegna. Dalla maionese vegetale al carpaccio di anguria, una **carrellata di sfiziose novità per piatti di grande richiamo, alta qualità e a basso costo.**

BIOLAB, "Vegetarian & vegan organic food", offrirà assaggi dei propri prodotti.

Scienza della Qualità/Ecoarea

Tutti i pomeriggi, dalle 13.00 alle 15.00, degustazioni e premiazione dei prodotti della Città del BIO, con Ignazio Garau.

Aceti, creme, oli e molto altro!

Acetificio Mengazzoli e antico frantoio Sommariva faranno assaporare i propri aceti, creme e oli ma non solo: formaggi, frutta secca, pomodori secchi, capperi, olive, pasta corta all'uovo, menta, biscotti con lamponi, nocciole e semi di papavero e altro ancora. Chardonnay, spumante e passito, con altri vini, accompagnano le degustazioni.

Vino, vinsanto, olio e salumi da gustare!

Cavalerino, nell'area AIAB, offrirà assaggi e degustazioni di salumi di cinta senese e vino. Il Consorzio Bio.Cor., in collaborazione con AIAB, offre tutti i giorni degustazioni di vini dell'Oltrepò Pavese.

Degustazioni quotidiane presso lo stand dell'azienda aretina Mannucci Droandi: a disposizione degli operatori e della stampa assaggi di vino Toscana Igt, Chianti Colli Aretini Docg, Chianti Classico Docg, Vinsanto del Chianti Classico Doc e di Olio Extra-Vergine Chianti Classico Dop.

L'ULIF, azienda agricola biologica dal 1989: degustazioni di vini DOC Garda Classico e olio DOP Garda Bresciano, ogni giorno.

Società Agricola SANBIAGIO: degustazioni di Olio Extra vergine di Oliva BIO

La Masseria Duca d'Ascoli offre assaggi del vino Bianco Del Duca - Blanc de noir, un'occasione unica per degustare in ANTEPRIMA il grande vino bianco prodotto da uve nere. Un evento d'eccezione per scoprire l'altra affascinante faccia del Nero di Troia da agricoltura biologica. La Società Agricola L'Antica Quercia nei giorni di fiera offre degustazioni e assaggi dei propri vini.17

VALLE DELL'ASSO offre degustazione di Galatina DOC bianco rosato e rosso, IGT Salento Negroamaro, IGT Salento Primitivo.

Cantuccini, kamut e altro:

Antico Molino Rosso: sfogliatine artigianali e cantuccini di kamut e farro Caffè, ginseng, bevande: per tutti i gusti!

Torrefazione Caffè Salomoni: offerta in fiera di caffè bio e presentazione di nuove miscele di guaranà, ginseng, caffè d'orzo e bevande alla cicoria. Mercurio Erbe organizza degustazioni di caffè, caffè al ginseng, succedanei del caffè a base di cicoria e latte di riso e cereali.

Abafoods-I sola Bio offre assaggi di bevanda di ananas 100%, bevanda di uva 100%, bevanda di grano saraceno, thè alla pesca deteinato, Premium ACL (nettare dolcificato con succo d'agave), - Premium succo di mela.

Camera di Commercio Italo-Germanica: tanti sapori da gustare! 10 aziende tedesche offrono assaggi di un'ampia selezione di pane (integrale, fresco, surgelato ecc.), accompagnato da biscotti e craker, salumi tipici e vino biologico.

Per i prodotti surgelati è prevista anche la cottura in forno, su richiesta. Degustazioni inoltre di miscele di legumi e cereali per zuppe e piatti integrali, deliziosi mix di spezie e aromi pronti per una cucina veloce ma genuina che spazia dalle preparazioni classiche ai mix più esotici.

Per la salute e per depurare l'organismo viene presentato un prodotto fitoterapico a effetto drenante



Segui la sezione Milano di Affaritaliani.it sul tuo cellulare. Digita

m.liberio.it/milano-affari/

GIOCA CON LA COVER GIRL

Clicca qui per votare

SHOPPING: LE OFFERTE DEL GIORNO



Tv led SAMSUNG

674 €



Collezione abiti

sposa

1.499 €

dalle miracolose qualità. La Camera di Commercio Italo-Germanica, infine, fornisce informazioni sui suoi servizi a tutte le aziende interessate al mercato tedesco.

Bjorg presenta il programma quotidiano di degustazioni:

colazione alle 11: latte di soia, latte di soia al gusto di vaniglia, latte d'avena, fiocchi d'avena, muesli alla frutta, fiocchi d'avena con riso soffiato e cioccolato.

short lunch alle 13: vellutata di legumi verdi, assaggi di contorni pronti: lenticchie e carote, zucchine, e piselli, peperoni e fagioli, serviti con gallette di riso, mais e cereali.

spuntino alle 16: budini di soia al cioccolato e vaniglia, biscotti arricchiti al miele, frollini ricoperti al cioccolato, squisiti dolcetti alla frutta, cremosità alla frutta da bere.

Planerbe in collaborazione con AH-UM Milano Jazz festival presenta in esclusiva da lunedì a mercoledì, dalle 12.30 alle 14.00:

DANIELE GREGOLIN GIPSY TRIO

Daniele Gregolin/chitarra, voce

Claudio Lagumina/chitarra ritmica - Giacomo Tagliavia/contrabbasso

Daniele Gregolin con il suo Gipsy Trio ci condurrà nel cuore delle origini del jazz europeo. Le radici dello swing, quel ritmo che darà vita alle prime pop songda classifica per intenderci. il viaggio comincia dalla musica dei primi del novecento contaminata e forgiata da Django Renhardt, il più importante e discusso musicista che tracciò un enorme solco nel mondo del jazz in Europa, sino ad arrivare alla forme musicali dei nostri giorni, in un unico percorso che omaggia la musica senza barriere di tempo, se non quelle dello swing! Con lui Claudio Lagumina alla chitarra ritmica e Giacomo Tagliavia al contrabbasso.

tags: [bio](#) [Tuttofood FieraMilano](#)

Vota questa notizia: ★★★★★

Media voti:

Condividi >

[PER LEGGERE TUTTE LE NOTIZIE DI MILANOITALIA CLICCA QUI](#)

Affaritaliani.it - Testata giornalistica registrata - Direttore responsabile Angelo Maria Perrino - Reg. Trib. di Milano n° 210 dell'11 aprile 1996 - P.I. 11321290154

© 2008 Uomini & Affari S.r.l. Tutti i diritti sono riservati

Affaritaliani, prima di pubblicare foto, video o testi ricavati da internet, compie tutte le opportune verifiche al fine di accertarne il libero regime di circolazione e non violare i diritti d'autore o altri diritti esclusivi di terzi. Per segnalare alla redazione eventuali errori nell'uso di materiale riservato, scrivetececi a segnalafoto@affaritaliani.it: provvederemo prontamente alla rimozione del materiale lesivo di diritti di terzi.

[MAIL](#) | [SHARE](#) | [NEWS](#) | [MOBILE](#) | [ADSL](#)

[Pubblicità](#) | [Aiuto](#) | [Blog ufficiale](#) | [Condizioni d'uso](#) | [Privacy](#) | [Libero Easy](#) |

Copyright Libero © 1999-2011