

# **BIOLIFE** 2011

GENUSS, GESUNDHEIT, NACHHALTIGKEIT

## **BIOLIFE 2011**

**Messe für regional angebaute biologische Qualitätsprodukte**

**Bozen, 18. – 20. November 2011**

### **Biolife 2011 für Fachbesucher**

*Die „Biolife“ ist nicht nur eine ausgezeichnete Gelegenheit, sich über die Bio-Produkte zu informieren und einzukaufen, sondern auch für Fachbesucher wie Hoteliers und Köche Bio-Produkte zu verkosten und mit den Produzenten in direkten Kontakt zu treten.*

Bozen, 11. November 2011 – Zu den Höhepunkten der „Biolife 2011“ zählen eine internationale Tagung über Biokost in Schulausspeisungen am 18. November 2011, die Generalversammlung des Südtiroler Köcheverbands am Samstag, den 19. November und eine Reihe an Verkostungen und Workshops für Fachbesucher.

#### **Verkostungen**

Das Zertifizierungsinstitut ICEA bietet eine Käseverkostung unterschiedlichster Käsesorten mit verschiedenem Reifegrad in Begleitung von Äpfeln und Weinen an

Die Region Lombardei bietet eine Verkostung von Wurst- und Käsearten der Region und verschiedener typischer Gerichte an.

Die Region Marken bietet die Verkostung verschiedener typischer Gerichte auf Gemüsebasis an.

#### **Workshops**

In die Welt des Olivenöls entführt der namhafte Olivenöl-Experte Adolfo Piangevino. Weiters gibt es einen Vortrag von Gianni Aste über die Bedeutung einer gesunden Ernährung im Kindesalter und im Falle von gesundheitlichen Beschwerden.

Aldo Bongiovanni von der gleichnamigen Mühle gibt eine Einführung in die verschiedenen Mehlarnten.

Maria Carla Albergoni des Bio-Anbaubetriebs Cascina Blevedere im Piemont gibt eine Einführung in die verschiedenen Reisarten und wie sie in der Küche am besten eingesetzt werden.

Rita Salvadori baut in der Toskana verschiedene Peperoncino-Sorten an. Auf der Messe erklärt sie die verschiedenen Sorten und wofür sich welche Sorte gut eignet.