

# BIOLIFE 2011

SAPORI E PROFUMI, SALUTE, SOSTENIBILITÀ

## BIOLIFE 2011

### Fiera dell'eccellenza regionale biologica

### Bolzano, 18 - 20 novembre 2011

## Eventi e protagonisti di eccezione a BIOLIFE 2011

Le tre giornate dell'ottava edizione di Biolife, a Bolzano dal 18 al 20 novembre, si caratterizzano da presenze, degustazioni ed incontri tecnici di alto spessore.

### **Presenze straordinarie**

Siamo molto lieti di segnalare la presenza a Biolife di persone ed organizzazioni che ogni giorno si adoperano con convinzione, competenza e grande passione nella salvaguardia dell'uomo e dei valori più alti.

All'ottava edizione di Biolife saranno presenti: **ONU (UNHCR) con Save the Children e Medici Senza Frontiere, Greenpeace, Libera, Emergency.**

### **Degustazioni**

Per la gastronomia, protagonisti i momenti organizzati da ICEA, Regione Lombardia e Regione Marche.

L'apporto di **ICEA** è una degustazione guidata di formaggi da pascolo accompagnati da mele e vino regionale. I prodotti, provenienti da tutta Italia e ottenuti in stagioni dell'anno differenti, sono tutti caratterizzati dal profumo e dal sapore delle essenze con cui gli animali, alimentati al pascolo, si nutrono.

Regione **Lombardia** propone invece assaggi di salumi, formaggi e piatti tipici lombardi (come polenta con salumi o gorgonzola) accompagnati da vino di produzione regionale.

Dalle **Marche**, degustazione di piatti a base di legumi tipici della cultura marchigiana: la Zuppa della Salute (a base di farro, lenticchie e orzo) e i ceci lessati con aglio e rosmarino, come nella maniera tradizionale.

### **Incontri tecnici**

Per gli incontri tecnici, previste varie tematiche e relatori di grande rilievo.

Attraverso l'esperienza della degustazione e del confronto di opinioni, **Adolfo Piangevino**, esperto di fama ed operatore consolidato, ci accompagnerà nella conoscenza dell'olio di

oliva: caratteristiche e criteri di scelta, differenze tra i vari cultivar (tipi di olive) ed i territori, metodi per la produzione dell'extravergine.

Sulla rilevanza della biodinamica nell'alimentazione l'intervento di **Gianni Aste**, chef del Casa Raphael di Roncegno (TN) e tecnico di alto livello, che illustrerà come sia importante puntare sulla qualità del cibo, soprattutto in un fisico debilitato, durante una malattia o nello sviluppo dei bambini. Inoltre si parlerà del ruolo dei cuochi, rilevando come sia sempre più necessario puntare sul valore intrinseco degli alimenti.

**Aldo Bongiovanni**, appassionato di alimentazione naturale e titolare dell'omonimo Molino, permetterà di conoscere le tipologie di farine esistenti, le diverse caratteristiche nutrizionali, i vari tipi di macinazione e le caratteristiche tecnologiche.

Si parlerà inoltre degli aspetti tecnici relativi all'uso di farine speciali per prodotti tradizionali, in particolar modo per quelli salutistici e destinati a diete particolari (senza zucchero, uova, glutine).

Sul riso invece la vera lezione di **Maria Carla Albergoni** della Cascina Belvedere. Argomenti principali del suo intervento, le spiegazioni sull'utilizzo dei molti tipi di riso, le relative caratteristiche e i metodi di cottura.

**Rita Salvadori** (Peperita), che coltiva in Toscana decine di varietà di peperoncino, spiegherà l'uso di questo prodotto tipico della tradizione mediterranea, ne illustrerà tipologie e proprietà ed offrirà consigli per l'utilizzo.