

BIO LIFE 2011

SAPORI E PROFUMI, SALUTE, SOSTENIBILITÀ

18 - 20 novembre 2011 | Bolzano

Fiera dell'eccellenza regionale biologica

ven-dom: 9.30-18.00

plus

Eccellenze enogastronomiche

Degustazioni a tema

Incontro con i produttori

200 Aziende presenti

10 Regioni rappresentate

INSIEME A
SANI&VITAL 2011
16-20 NOVEMBRE



FIERABOLZANO



MESSEBOZEN



www.biolife.bz

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



AUTONOME
PROVINZ
BOZEN
SÜDTIROL



PROVINCIA
AUTONOMA
DI BOLZANO
ALTO ADIGE

ABTEILUNG
LANDWIRTSCHAFT



RIPARTIZIONE
AGRICOLTURA

Bioland

ASSOCIAZIONE ITALIANA
AGRICOLTURA BIOLOGICA

ABCERT.

Istituto Certificazione
Etica e Ambientale
ICEA

Manifestazione fieristica

Biolife 2010: 200 espositori, 38.000 visitatori



Informazione e formazione

Attività 2010: incontro con lo staff dell'Hotel Città di Bolzano



Identità del territorio

Attività 2010: cena dedicata alla Regione Lombardia



Sensibilità e consapevolezza

Biolife 2010: Chef Christa Pernter, Hotel Majestic - Riscone [BZ]



L'identità di Biolife

Nata nel 2004 come evento di presentazione dell'agricoltura biologica di qualità, Biolife crede che l'eccellenza biologica regionale, la salvaguardia di tali produzioni e la relativa collocazione in mercati idonei sia la strada principale per la realizzazione della propria visione e di un progresso autentico.

La competenza organizzativa dimostrata negli anni, l'impegno profuso nell'attività di informazione e formazione del pubblico, del consumatore e degli operatori professionali, il livello dei prodotti presenti nelle varie edizioni della manifestazione, rendono oggi Biolife, alla propria ottava edizione, un evento di sicuro peso per la ristorazione e la gastronomia di alta qualità.

Cosa offre Biolife per la ristorazione

Oltre 2000 prodotti alimentari, eccellenze regionali da ogni territorio italiano, con queste caratteristiche:

- qualità sensoriale superiore;
- alta qualità nutrizionale;
- piena rintracciabilità e sostenibilità;
- sicurezza alimentare garantita;
- rappresentatività del territorio d'origine;
- prezzo equo.

Oltre 200 produttori di alimentare biologico da tutte le regioni italiane:

- per avere informazioni sul prodotto direttamente dal produttore;
- per conoscere le modalità e le particolarità del metodo di produzione;
- per conoscere il territorio di origine;
- per entrare in contatto con l'agricoltura e gli agricoltori di valore.

La miglior selezione di alimentari, bevande e vini da agricoltura biologica:

- materie prime;
- prodotti ortofrutticoli freschi e frutta secca;
- prodotti della macinazione, pasta e riso;
- miele e derivati;
- preparati e conserve di frutta e di ortaggi;
- prodotti lattiero-caseari;
- carni, salumi e pesce;
- prodotti da forno: pane, grissini, torte e dolci;
- olio d'oliva, aceti, condimenti, spezie;
- acque minerali, bevande e birra;
- vini ed alcolici;
- the, tisane, caffè;
- integratori.



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



Novità 2011: bio eco cosmesi garantita

A partire da questa edizione, Biolife può offrire prodotti di cosmesi che soddisfano tali criteri:

1. Il prodotto vanta una certificazione che rispetta uno standard "ecologico, biologico, ambientale" noto e certificato da terzi;
2. A prescindere da tale certificazione, il prodotto non può comunque contenere sostanze o classi di sostanze possibilmente nocive alla salute ed all'ambiente.
(vedi www.biolife.bz per dettagli).

I prodotti di cosmesi, da banco e da cabina, presentati a Biolife 2011:

- creme corpo e creme viso;
- prodotti per capelli;
- prodotti per la detergenza del corpo;
- oli da massaggio;
- oli essenziali;
- trattamenti intensivi;
- accessori.

Gli eventi per gli operatori di Biolife 2011

Per l'edizione 2011 sono previsti incontri e degustazioni riservate agli operatori a promozione del prodotto e dei territori. In più, alcune sessioni di approfondimento su tematiche enogastronomiche tenute da produttori e tecnici di grande esperienza.

- In linea di massima:
- **Prodotti:** degustazioni di olio d'oliva, legumi, formaggi e vini;
 - **Territori:** degustazioni organizzate da Alto Adige, Lombardia, Marche e Lazio;
 - **Informazione.** Momenti tecnici di approfondimento sulle seguenti tematiche: farine, panificazione, pastificazione, cucina antroposofica, riso, biologico e sostenibilità).

Per il programma e le modalità di partecipazione vedi www.biolife.bz.

Il parere degli operatori su Biolife 2010

Chef Arturo Spicocchi - LA STÜA DE MICHIL (La Perla - Corvara)

Quest'anno ho visitato Biolife per la prima volta ed ho trovato molti aspetti interessanti. Molto valida l'offerta di prodotti alimentari, davvero di qualità, ed il piacere di scoprirne l'origine e le caratteristiche direttamente dai produttori. Per noi che operiamo nella ristorazione di alta fascia queste produzioni sono indispensabili perché ci assicurano la materia prima adatta alla nostra offerta. Senza considerare poi tutti gli impatti sulla sostenibilità ambientale.

Franz Hillebrand BIONEGOZI TRIADE (Alto Adige)

Visitiamo la fiera ormai da molti anni. Nel nostro percorso di conoscenza dei prodotti biologici, soprattutto quelli regionali, e di costruzione dell'offerta (abbiamo ad oggi tre bionegozi in tutta la provincia), Biolife è stata molto importante. Grande peso anche sotto il profilo della comunicazione e sensibilizzazione verso il pubblico, fattore rilevante nella costruzione del nostro mercato.

Manuela Irsara - CLUSTER ALPINE WELLBEING (TIS - Bolzano)

Come responsabile dell'area Wellness del TIS, impegnata nel seguire ed orientare le nostre aziende verso una maggiore qualità della produzione cosmetica, trovo fondamentale la scelta di Biolife di stabilire criteri di ammissibilità alla manifestazione anche per i prodotti per il corpo. Pur non esistendo ad oggi una regola globalmente condivisa, sono da valorizzare iniziative di questa natura, sia per la tutela del consumatore che per la soddisfazione dei produttori più virtuosi.

Il 2010 di Biolife

[dati provenienti da rilevazioni statistiche durante la scorsa manifestazione]

Visitatori 2010:

- oltre 37.000 visitatori, con 1.500 operatori professionali (gastronomia, commercio e turismo);
- oltre il 92% del pubblico ha confermato un gradimento molto alto per la manifestazione.

Espositori 2010:

- oltre 200 espositori provenienti da tutta Italia con presenza istituzionale di varie regioni;
- il 90% ha avviato relazioni commerciali ed il 30% ha avviato forniture.

Breve vademecum del Biologico

L'agricoltura amica dell'ambiente

L'agricoltura biologica è un sistema di produzione agricola che ha come obiettivo il rispetto dell'ambiente, degli equilibri naturali e della biodiversità, proteggendo al contempo la salute dell'operatore e del consumatore. L'azienda agricola biologica è un unico "agro-eco-sistema" nel quale l'attività dell'uomo si inserisce utilizzando tecniche rispettose della fertilità del suolo, delle singole colture, degli animali e dell'equilibrio ambientale: tali tecniche escludono l'impiego di concimi, fitofarmaci e medicinali veterinari chimici di sintesi, Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

I valori del Biologico

Qualità nutrizionali | Molti studi effettuati da enti di rilievo (es. Università "Tor Vergata" di Roma) dimostrano che il consumo di prodotti biologici può garantire un'efficace azione antiossidante, in grado di contrastare gli effetti dei radicali liberi e diminuire i processi infiammatori, azioni importanti per prevenire patologie cronico-degenerative. I risultati di questi studi testimoniano in modo inequivocabile un diverso effetto sull'organismo dei prodotti biologici rispetto ai convenzionali (se inseriti in un regime dietetico equilibrato).

Qualità sensoriali | I prodotti da agricoltura biologica, escludendo l'uso di addizionali esterni nei metodi di produzione (concimi, fitofarmaci e medicinali veterinari chimici di sintesi, OGM) possono vantare caratteristiche gastronomiche pure, e presentano quindi sapori e profumi originali, integri e genuini.

Vitalità dei suoli | Varie analisi hanno dimostrato che i contenuti di materia organica nei suoli coltivati con il metodo biologico sono più elevati proprio grazie alle concimazioni organiche (reflui degli allevamenti, paglia, compost, sfalci, sovesci) ed alla rotazione delle colture. Tali pratiche sviluppano maggiormente anche l'attività biologica del suolo: i suoi organismi viventi (lombrichi, funghi, insetti di superficie) sono più numerosi, diversificati e attivi.

Protezione delle acque | L'agricoltura biologica pone particolare cura nella gestione dei suoli ed effettua le concimazioni delle colture utilizzando soltanto prodotti di origine naturale: ciò fa sì che la qualità delle acque di superficie e sotterranee resti elevata. Diversi studi hanno dimostrato che le acque di falda a ridosso di aziende biologiche presentano un tasso di nitrati molto inferiore al limite massimo fissato per le acque potabili dalla legge europea.

Salvaguardia del paesaggio e della diversità agricola | La cura che gli agricoltori biologici pongono nelle loro pratiche si rispecchia anche nella gestione "ambientale" delle aziende. Recupero e conservazione di siepi, boschetti, piccoli specchi d'acqua, piantumazione di alberi e siepi, tutto concorre a salvaguardare quella biodiversità da cui l'agricoltore bio sa di poter trarre solo vantaggi.

Meno gas serra | Il ricorso, infine, ai concimi compostati, utilizzati in agricoltura biologica, e le specifiche tecniche di coltivazione, permettono di ridurre le perdite di carbonio: ecco come il settore contribuisce alla riduzione dei gas che provocano l'effetto serra. Anche le iniziative che il settore mette in atto per diminuire i consumi di energia vanno in questa direzione.



Info su BIOLIFE 2011

18 - 20 novembre 2011 | Bolzano
Presso Fiera Bolzano
P.zza Fiera 1, 39100 Bolzano (BZ)
Tel. 0471 324 239 | Fax 0471 324 164
www.biolife.bz
biolife@csu-online.it

