

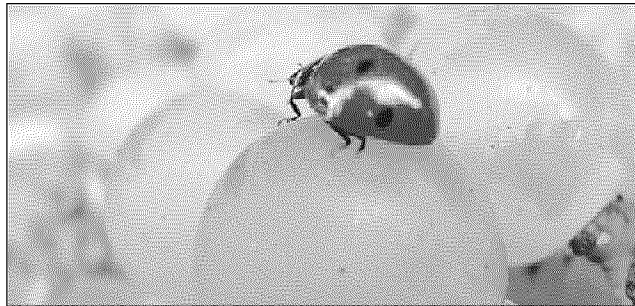
Pratovecchio Stia *Da domani a domenica tante iniziative anche per i bambini*

Vivere bio: convegni, laboratori e oltre 40 stand dedicati all'agricoltura

► PRATOVECCHIO STIA

Da domani all'11 dicembre a Pratovecchio Stia, in Casentino, si terrà la terza edizione di Vivere Bio, manifestazione dedicata al biologico. Tema dell'edizione 2016 sarà la filiera foresta-legno-energia. L'iniziativa è stata presentata in Regione dall'assessore regionale all'agricoltura Marco Remaschi assieme al sindaco di Pratovecchio Stia Nicolò Caleri e alla vicesindaco Serena Stefani.

"La Regione Toscana - ha detto l'assessore Remaschi - riserva grande attenzione al biologico, alla tutela delle produzioni di qualità e all'attenzione per il benessere del consumatore. Lo facciamo con serietà, promuovendo politiche di tracciabilità ed etichettatura e implementando le risorse destinate al bio, che ad oggi sono 110 milioni su 962 totali del Piano di sviluppo rurale. E i risultati si vedono dato che in soli due anni la superficie agricola destinata alle produzioni biologiche è aumentata del 20%". E' poi intervenuto il sindaco di Pratovecchio Stia, Nicolò Caleri, che ha sottolineato il "grande entusiasmo per l'avvicinarsi della terza edizione di Vivere Bio, che colloca Pratovecchio Stia al centro dell'attenzione per tutto il settore bio. Una tre giorni di convegni, cooking show, bio Expo, degustazioni e attività didattiche per i bambini". Sabato 10 e domenica 11 dicem-



Vivere bio Da domani a domenica a Pratovecchio e Stia

bre l'evento si terrà nell'antico lanificio di Stia, ma domani ci sarà la consueta anteprima con un biomercato natalizio allestito a Pratovecchio in oc-

casione della tradizionale Fiera dell'Immacolata. A Vivere Bio saranno presenti oltre 40 espositori tra aziende biologiche e produttori del legno, a

Pratovecchio sarà inoltre esposta anche una macchina cippatrice per la dimostrazione della produzione del cippato. In programma anche importanti convegni curati rispettivamente da Aiel (Associazione italiana energie agroforestali) e da Anci e iBioNet (spin off dell'Università di Firenze). Sabato pomeriggio si terrà inoltre la visita all'Azienda Agricola Zuccari di Fronzola (Poppi), che ha realizzato un esempio di edificio costruito con paglia e legno. Domenica pomeriggio, infine, si terrà la premiazione del 1° premio "Nardi Berti", assegnato a giovani che presentino progetti e tesi di laurea pertinenti al bio. Fra le attività relative al settore agro-alimentare da segnalare quella sulla corretta panificazione (a cura di Biodistretto e Slow Food) per capire la differenza fra i vari tipi di farine, del lievito e relativa panificazione, e i cooking show, con l'Associazione Cuochi d'Arezzo che effettuerà dimostrazioni su piatti bio. Francesco Cipriani della Asl toscana centro parlerà inoltre della prevenzione attraverso una corretta alimentazione. Ai più piccoli, infine, saranno dedicati laboratori di cucina con 'La banda dei piccoli chef' e laboratori sulla foresta a cura del Parco e coop Oros. In occasione della manifestazione anche i ristoranti della città proporranno menù a tema bio. ◀

