

## CASENTINO

# Tutti pazzi per i prodotti biologici Torna il mercato all'ex lanificio

«Vivere Bio» evento di dicembre: attesa per gli eventi del weekend

di FRANCESCA MANGANI

**TORNA** nel week end «Vivere Bio», la grande kermesse dedicata al biologico. Dopo il successo delle prime due edizioni, per il terzo anno consecutivo sarà l'ex lanificio di Stia ad ospitare sabato e domenica uno degli eventi più attesi dell'anno. L'anteprima della manifestazione è invece in programma a Pratovecchio nel giorno dell'Immacolata, con il tradizionale «Bio-mercato Natalizio». Saranno oltre 40 gli espositori presenti tra aziende biologiche e produttori del legno, ma nel programma anche momenti informativi, premiazioni, attività e laboratori didattici per i più piccoli, dimostrazioni di cucina, produzioni biologiche legate alla bioedilizia, al tessile e a tutto ciò che segue la filosofia «bio». Sabato la parte dedicata ai convegni, si aprirà con «Aiel», al quale seguirà domenica mattina «Anci» e «iBioNet» (spin off dell'Università di Firenze), che vedrà la partecipazione dell'assessore regionale Marco Remaschi.

**SEMPRE DOMENICA**, nel po-



**LA PRESENTAZIONE** Il sindaco Nicolò Caleri ha elencato gli appuntamenti ormai alle porte della kermesse

meriggio, sarà consegnato il 1° premio «Nardi Berti» assegnato ai giovani che hanno presentato progetti e tesi di laurea pertinenti all'argomento dell'evento. Fra le attività più vicine al settore agroalimentare, da segnalare quella sulla corretta panificazione, a cura di Biodistretto e Slow Food, per imparare la vera differenza fra

i tipi di farine e la relativa panificazione. Tornano anche i «cooking show»: sia sabato che domenica, l'associazione «Cuochi d'Arezzo» promette spettacolari dimostrazioni utilizzando piatti bio. Ospite dell'evento l'esperto nutrizionista della Asl 8 Francesco Cipriani, che parlerà della prevenzione della salute attraverso



una corretta alimentazione illustrando la piramide alimentare.

**NUMEROSE** le attività in programma anche per i più piccoli che, seguendo il tema dell'evento, potranno partecipare ai laboratori di cucina con la «Banda dei Piccoli Chef» e alle attività relative alla foresta a cura del Parco e di Coop. Novità di quest'anno è la partecipazione indiretta dei ristoranti: nel lanificio non sarà possibile ne pranzare ne cenare, saranno infatti i locali del paese, che hanno aderito all'iniziativa, a proporre dei menù a tema bio. L'evento, nato come una scommessa intrapresa dal comune alto-casentinese, con la collaborazione del Parco Nazionale, intende promuovere e lanciare prodotti non massificati e aspira a diventare un punto di riferimento per tutte le più importanti aziende e i consumatori del settore, in continua crescita. Nel biologico, la regione Toscana, nello scorso anno, ha stanziato oltre 17 milioni di euro. Il numero di aziende che praticano questo tipo di agricoltura sta infatti crescendo in maniera esponenziale.

#### **BALDINO E POLENTA DOLCE OGGI A FALTONA**

**OGGI** tradizionale sagra del baldino e della polenta dolce a Faltona di Talla. E' possibile degustare castagnaccio, polenta dolce con salsicce e ricotta, frittelle e altri dolci tipici e mostra di prodotti locali e di antiche ricette.