

CIBO BIO ALLA FORTEZZA LA PRIMA FIERA

Maurizio Bogni

Ad un fenomeno in ascesa dirompente, quello del cibo bio, mancava solo un happening all'altezza. Adesso c'è. Si chiama "Firenze Bio". Ed è la mostra mercato dedicata ai prodotti biologici e biodinamici che si tiene alla Fortezza da Basso di Firenze dal 23 al 25 marzo (orario: 10-19).

pagina IX



La tendenza

Cresce la voglia di bio e sbarca la prima fiera

Alla Fortezza da Basso dal 23 al 25 marzo la mostra mercato dei prodotti
In un anno acquisti saliti del 20 per cento, 131mila gli ettari coltivati

MAURIZIO BOLOGNI

La "bio vocazione" della Toscana, regione green per l'eccellenza di coltivazioni e paesaggi, non è una novità. Ma ora la "bio vocazione" si sta trasformando in movimento diffuso, se non di massa: in un anno più produttori (+12,3%), più superfici e colture (+15,8%), più acquisti bio (+20%), un'infinità di "ravvedimenti" da parte di quegli agricoltori che chiedono di convertire le loro produzioni da tradizionali a biologiche. Così, oggi, la Toscana è la prima regione del Centro-Nord per superfici coltivate (131mila ettari), numero di aziende (5mila) ed ha una ineguagliabile percentuale di imprese certificate rispetto al totale delle tradizionali: il 6,7% contro il 4,4% della media nazionale e al 5,2% di quello del Centro-Nord. Ad un fenomeno in ascesa dirompente mancava solo un happening all'altezza. Adesso c'è. Si chiama "Firenze Bio". Ed è la mostra mercato dedicata ai prodotti biologici e biodinamici che si tiene alla Fortezza da Basso di Firenze dal 23 al 25 marzo (orario: 10-19). Tanti eventi, dai dibattiti scientifici ai momenti ludici, iniziative per grandi e piccolissimi, una grande kermesse ad ingresso libero, laboratori e attività con le scuole e un gustosissimo e inedito mercato dei prodotti della terra (tutti gli appuntamenti si trovano sul sito www.firenzebio.com).

Oltre 110 le aziende presenti, in gran parte toscane, da minuscole imprese sostenute con grinta e passione soprattutto da giovani, ai giganti come Probios, azienda leader nella distribuzione insediata a Calenzano con una grande stabilimento di recente realizzazione. In prima fila la Toscana, che ha concesso un contributo agli standisti, ma anche altre Regioni e i comuni che hanno dato vita a un distretto biologico sul proprio territorio. Dal ricco calendario di appuntamenti - per parlare del presente e del futuro dell'agricoltura pulita e della qualità della vita - ne emergono alcuni: l'incontro promosso da Accademia dei Georgofili e FederBio su "Ricerca e strumenti di trasferimento dell'innovazione per l'agricoltura biologica" (giovedì 22 marzo, alle 9 presso il Teatrino Lorenese); la presentazione della campagna nazionale "Cambia la Terra - No ai pesticidi sì al biologico" promossa da FederBio (venerdì 23 marzo ore 16 Teatrino Lorenese); ma anche i confronti sugli originali abbinamenti bio, cosmesi e sport.







Biologici saranno ovviamente anche i cooking show con alcuni grandi protagonisti della ristorazione come Vito Mollica (executive chef del ristorante Il Palagio Four Season Hotel) che cucinerà per i più piccoli (venerdì 23 alle ore 10) in un'iniziativa promossa dall'assessorato all'istruzione del Comune di Firenze. E nei giorni

della fiera sarà più facile mangiare biologico anche nei ristoranti fiorentini grazie a MangiaBio Menu. Sono infatti una cinquantina i ristoranti che hanno aderito alla campagna di Fipe e Fiepet per promuovere (e indicare) l'uso di prodotti biologici.

Tra gli eventi anche il primo corso per "Agrichef" della Toscana, che si "diplomano" partecipando ad un corso organizzato da Coldiretti Campagna Amica e Terra nostra, affidato alla guida di Diego Scaramuzza, primo agrichef d'Italia e presidente nazionale di Terra nostra, e Francesca Buongarelli, prima agrichef toscana, titolare dell'agriturismo Al Benefizio di Barga (Lu). È una figura sempre più richiesta anche come veicolo d'informazione, messaggero sia dell'impresa agricola sia del territorio e del suo cibo, nell'ambito di un mondo che corre veloce: ormai 20 milioni di italiani mangiano biologico e se la Grande distribuzione organizzata sembra poter uscire dalla crisi, molto lo deve al boom di questi prodotti salutistici.

Cooking show con alcuni grandi chef come Vito Mollica del Palagio al Four Season Hotel

Gli ettari a biologico in Toscana

	FORAGGI	37.883
	CEREALI	26.275
	OLIVO	15.374
	VITE	12.631
	ORTAGGI	2.900
	FRUTTA	978

centimetri

Inumeri

Al top per numero di ditte
molte presenti in Fortezza

5.000 La Toscana è la
regione del
Centro-Nord con
più produttori bio. Sono 5mila e tra
loro molti sono giovani e
appassionati agricoltori

110 Sono invece oltre
110 le aziende
presenti a Fiera

Bio, in gran parte toscane: da
minuscole imprese sostenute con
grinta e passione soprattutto da
giovani, ai giganti come Probios



Le coltivazioni Prodotti biologici in vendita