



# FIRENZE BIO

Stories

N. 1 - OTTOBRE 2018

Notizie a cura di SICREA | [info@sicrea.eu](mailto:info@sicrea.eu) [www.sicrea.eu](http://www.sicrea.eu)

**FIRENZE BIO**

**15 · 16 · 17**

**MARZO 2019**

**FORTEZZA DA BASSO**

**FIRENZE**

[www.firenzebio.com](http://www.firenzebio.com)



All'interno  
tante notizie  
sul mondo BIO



## PRIMO PIANO

# La nuova edizione di Firenze Bio

Dal 15 al 17 marzo torna alla Fortezza da Basso Firenze Bio: più grande, più ricca e con tante novità

Si rinnova l'appuntamento fiorentino con il biologico e il biodinamico, dal **15 al 17 marzo 2019**. La location è sempre la stessa, la prestigiosa **Fortezza da Basso di Firenze**, ma gli spazi saranno più ampi rispetto alla scorsa edizione. Dal padiglione Cavaniglia ci sposteremo infatti nel **padiglione Spadolini**, oltre 4.000 mq tutti dedicati al mondo del bio!

Stiamo lavorando per una nuova edizione più grande e più ricca: **nuove categorie** merceologiche si affiancheranno a **gastronomia** e **cosmesi**, prevalenti nell'edizione 2018, mentre il programma di eventi collaterali si amplierà con un numero maggiore di iniziative, dedicate a tutti - grandi e piccini, semplici curiosi e operatori del settore.

Parte delle tre giornate di svolgimento sarà poi **dedicata al B2B**, con incontri e contatto diretto tra aziende e soggetti operanti nel settore del bio. Sarà nuova anche l'**offerta di ristorazione**, di varia tipologia, e la possibilità per il pubblico di **degustare i prodotti in vendita**, così da godere appieno della qualità enogastronomica in mostra.



Importantissimo sarà anche il sostegno da parte delle Istituzioni e di tutti i più importanti soggetti che operano nel bio: Firenze Bio ha ricevuto, tra gli altri, il patrocinio di Regione Toscana, Comune di Firenze, ANCI Toscana, Camera di Commercio di Firenze, APAB, FederBio, CTPB, Ass. Città del Bio e Organic Cities Network Europe.

Ma Firenze Bio non è solo una manifestazione: anche grazie ai nostri **canali social**, Facebook e Instagram, abbiamo creato una comunità di persone

legate al **mondo del biologico e biodinamico**, e che seguono un modo di vivere sano, sostenibile, ecologico e bio. Si tratta però di una rete che non coinvolge solo i **consumatori**, ma anche gli **operatori** - dalle aziende più grandi ai piccoli produttori locali.

**Vi aspettiamo allora a Firenze Bio 2019, alla Fortezza da Basso di Firenze dal 15 al 17 marzo!**

Per informazioni commerciali e per partecipare come espositori contattate (Sicrea s.r.l.) 055 8953651  
info@firenzebio.com

## Enti Sostenitori

Anche per l'edizione 2019 di Firenze Bio si è rinnovata la collaborazione con i più importanti soggetti, istituzionali ma non solo, che operano nel mondo del biologico e del biodinamico.

Una collaborazione che si traduce nel sostegno rappresentato dal **patrocinio** e nella **partecipazione** attiva alla manifestazione, tramite l'organizzazione di iniziative specifiche al suo interno. Sono con noi:

CON IL PATROCINIO DI



ENTI SOSTENITORI



# Per un cibo amico della salute

Presentato da Vandana Shiva in occasione del SANA il Manifesto Food for Health.

L'obiettivo? Trasformare i sistemi alimentari dannosi per l'ambiente e per la nostra salute in sistemi alimentari rigenerativi e salubri

È stato presentato qualche giorno fa, in occasione del SANA di Bologna, il **Manifesto Food for Health**, curato da Navdanya International - l'organizzazione fondata e presieduta da **Vandana Shiva** - con la collaborazione di esperti internazionali nei settori della salute e dell'alimentazione; il documento è stato elaborato nell'ambito dell'omonima campagna internazionale ed è la prosecuzione del lavoro della **Commissione Internazionale sul Futuro del Cibo e dell'Agricoltura**.

Il Manifesto lancia un allarme: ci troviamo davanti a un'importante crisi sanitaria, connessa con il peggioramento dei metodi di produzione e commercializzazione del cibo e dovuta all'abbandono dei sistemi alimentari naturali e tradizionali. Ci troviamo dunque ad affrontare una sfida non da poco: fronteggiare la crescente dipendenza da un sistema produttivo malsano, caratterizzato dall'uso di sostanze chimiche e dalle economie di scala, il cui solo fine è quello di **umentare le quantità**

**prodotte** - a scapito delle **qualità nutrizionali e della salute**. Quello che non viene riconosciuto è lo stesso diritto a un **cibo adeguato**, salubre, accessibile ed economicamente sostenibile. Fortunatamente assistiamo, allo stesso tempo, ad una sempre maggiore presa di coscienza, sia da parte degli agricoltori che dei consumatori: un recente panel test di Nomisma ha evidenziato che in Italia l'acquisto di prodotti biologici è motivato dalla percezione che questi siano più salutari, in virtù dell'assenza - o delle minime quantità - di pesticidi e residui chimici; e dunque continua a crescere il consumo di bio, ormai non più considerato una nicchia ma una **fetta importante degli acquisti di prodotti alimentari**.

Purtroppo la strada è ancora lunga, e il Manifesto ribadisce con forza, e in più punti, la necessità di una transizione verso un sistema agroalimentare che tuteli la salute dell'uomo e dell'ambiente: il primo passo è **l'educazione alimentare dei consumatori, sin da bambini**; segue la riorganizzazione dei mercati alimentari, a partire da metodi produttivi più equi e responsabili, che privilegino l'agricoltura biologica,



la filiera corta e la biodiversità. Il tutto coordinato e organizzato da politiche governative internazionali e condivise a livello globale.

Il Manifesto Food for Health è edito in Italia da **Terranuova Edizione**, che lo ha reso anche consultabile gratuitamente online, all'indirizzo [https://www.terranuovalibri.it/landing\\_page--manifesto-food-for-health-318.html](https://www.terranuovalibri.it/landing_page--manifesto-food-for-health-318.html)



## ATTUALITÀ

# Plants from Plants, i primi Lego in bioplastica

Si chiama **Plants from Plants** ed è il primo set di mattoncini Lego realizzati in bioplastica. Si tratta di piccoli elementi che richiamano il mondo naturale, composti al 98% da un polietilene prodotto dalla **canna da zucchero**, malleabile, durevole e flessibile, in tutto e per tutto **simile alla plastica** a cui siamo abituati ma con una marcia in più: **la sostenibilità**. Per questo progetto Lego si affida infatti alla guida della **BFA - Bioplastic Feedstock Alliance** ([www.bioplasticfeedstockalliance.org](http://www.bioplasticfeedstockalliance.org)) del **WWF** e aderisce al **Chain of Custody Standard**,

elaborato dall'organizzazione internazionale **Bonsucro** (<https://www.bonsucro.com/chain-custody-standard/>) che garantisce la sostenibilità di un prodotto in tutte le sue fasi - dalla produzione alla lavorazione, fino alla commercializzazione.

Unica "pecca": purtroppo questo nuovo tipo di plastica vegetale non è biodegradabile. Si tratta però di una scelta precisa e ragionata dell'azienda, che ha preferito utilizzare un **materiale durevole** e - soprattutto - **riciclabile e riutilizzabile**. Ma quello che più sta a cuore a Lego è la sostenibilità: i fornitori di canna da zucchero devono infatti rispettare un apposito codice di condotta elaborato dall'azienda danese, il quale prevede **rigidi standard in fatto di etica, ambiente, salute e sicurezza**. Ma non solo: Lego crede che un materiale sostenibile ed alternativo debba, in primo luogo, avere un **impatto minore** rispetto al materiale che sostituisce, sia da un punto di vista ambientale che sociale. Se-

Sono arrivati da pochissimo sul mercato i primi mattoncini Lego realizzati utilizzando la canna da zucchero. E l'azienda danese punta ad essere sostenibile al 100% entro il 2030



condo questa logica una bioplastica, per quanto non biodegradabile, sarà sempre migliore di una plastica realizzata utilizzando, ad esempio, risorse fossili.

Per il momento possono divertirsi con questo nuovo set solo i **piccoli costruttori** di Stati Uniti, Canada, Regno Unito, Germania e Austria; **Plants From Plants** dovrebbe però arrivare presto anche negli altri paesi, soprattutto se consideriamo l'obiettivo che si pone Lego: raggiungere **entro il 2030 il 100% di sostenibilità** in tutti i prodotti e in tutti gli imballaggi.

## Cotton+Corn, le nuove sneakers 100% biologiche e biodegradabili

Appena uscite sul mercato sono andate a ruba

Sono le **Reebok NPC UK Cotton+Corn**, le prime sneakers 100% biodegradabili. Un must per chi ama uno stile di vita eco-sostenibile. Scopo dell'azienda è quello di produrre delle calzature realizzate con **"qualcosa che sia coltivato"**: e dunque le nuove sneakers hanno una **tomaia di cotone 100% biologico** e una suola fatta di un **materiale a base di mais - "Susterra propanediol"**, senza derivati del petrolio, atossico e certificato da USDA (United States Department of Agriculture). Non solo: **anche il packaging è totalmente riciclabile**.

*"La maggior parte delle scarpe sportive contengono sostanze derivate dal petrolio, utilizzate per produrre gomma sintetica e soles in foam", spiega Bill McInnis, responsabile di Reebok Future. "Considerando che ogni anno vengono prodotti circa 20 miliardi di paia di scarpe, va da sé che non stiamo parlando di metodi produttivi che si possano definire sostenibili.*

*E dunque noi di Reebok abbiamo pensato: e se iniziassimo a utilizzare materiali che possono essere coltivati, e piante al posto di derivati dal petrolio?"*

Ma, continua l'azienda, questo non è che l'inizio. L'intenzione è quella di proporre un tipo di scarpa radicalmente diverso, prodotto in modo diverso, così da dare agli acquirenti la consapevolezza di indossare qualcosa di buono, prodotto con materiali naturali e biodegradabili. E a giudicare dal fatto che le NPC UK Cotton+Corn sono letteralmente andate a ruba, questa è proprio la sensazione che cercano i consumatori.



DALLE AZIENDE

# Probios festeggia il suo 40° anniversario

Probios - **realità italiana** di primo piano nella distribuzione degli alimenti biologici vegetariani e per intolleranze alimentari - celebra il suo quarantesimo anniversario: un traguardo che non molte aziende possono vantare, soprattutto nel settore bio.

**Dal 1978**, anno della sua fondazione, l'azienda - che ha sede a **Calenzano**, in provincia di Firenze - propone una **vasta scelta di alimenti**, avendo come linea guida il **rispetto della salute e dell'ambiente**.

"Il nostro impegno come **Azienda biologica pioniera** nel settore è quello di contribuire alla divulgazione di corrette abitudini alimentari che tengano conto della salute dell'uomo e dell'ambiente. Facciamo ciò anche attraverso l'innovazione di prodotto che tiene conto



sempre di 4 fattori: l'**origine delle materie prime** (nel nostro caso l'85% delle materie prime proviene dall'Italia), la loro **qualità**, il **bilanciamento nutrizionale** delle ricette e la **bontà** del prodotto finale. Infatti, la scelta all'acquisto non viene guidata unicamente dal-

la fiducia nei confronti della marca e del settore in generale ma anche dalla capacità di assortimento, con scaffali dedicati e una maggiore **disponibilità di alimenti bio**, anche all'interno della **GDO**", ha dichiarato **Fernando Favilli**, Presidente Probios e Vice presidente di Assobio.

Il Gruppo - cui fanno capo anche la consociata **Probios Deutschland** e il laboratorio di produzione **Il Nutrimento** - negli ultimi cinque anni ha registrato una crescita media annua

Il Gruppo toscano, attivo in 43 Paesi, ha chiuso il 2017 con un fatturato di 33 milioni di euro, 830 referenze distribuite e oltre 4.000 punti vendita serviti

del 9,5%, chiudendo il 2017 con un fatturato di circa 33 milioni di euro: un successo che si inserisce nel contesto di un mercato - quello del biologico - in forte ascesa, come sappiamo.

Attraverso il marchio **Biostock**, nato nel **2003**, Probios offre anche **ingredienti sfusi in grande formato**, selezionati e certificati, rivolgendosi così a produttori, laboratori ed al canale Ho.Re.Ca..

Attualmente i **prodotti commercializzati sono 830**, il 90% dei quali a marchio proprio, i punti vendita serviti nel 2017 oltre 4.000, in Italia e all'estero, dove il Gruppo è attivo in **43 Paesi**: oltre al mercato europeo, il marchio è presente negli **Stati Uniti**, in **Canada**, **Sud America**, **Africa**, **Medio Oriente** e **Asia** (Giappone, Singapore e Hong Kong) dove il biologico rappresenta un settore in espansione. Il 90% della produzione è destinata al mercato italiano mentre il restante 10% al quello estero.

