

2
MARZO
2018

GOLA
gioconda

I piaceri
della tavola
in Toscana,
in Italia,
nel mondo

La Toscana punta sul BIO

Chi produce
Chi consuma
Chi cucina

**Lo speciale dedicato
a FirenzeBIO**
23-25 marzo 2018
Fortezza da Basso
Ingresso Libero

abbiamo
a cuore

la bontà

Per le nostre mucche,
solo cose buone.



Facciamo crescere **ottimi foraggi**
nelle campagne toscane per nutrire le nostre mucche.
Da sempre facciamo di tutto per ciò
che abbiamo a cuore.



www.mukki.it

Perché BIO?

Dal 23 al 25 marzo Firenze ospita una mostra mercato sui prodotti biologici e biodinamici e **Gola Gioconda** ne è partner. Perché?

Potremmo rispondere con un paradosso. Siamo interessati al biologico perché ha finito di essere una moda. Abbiamo guardato con sospetto a questo mondo fino a quando, anche per colpa di chi lo promuoveva, è stato marginale anche dal punto di vista culturale. Come se essere pochi e belli fosse una scelta di salvaguardia. Non è più così. Il mondo del biologico si è aperto, ha accettato la sfida della quantità accanto a quella della qualità. Non più ideologico ma pragmatico. Così oggi grandi aziende hanno iniziato la conversione e sempre più ettari di terra vengono strappati a un'agricoltura tradizionale, spesso tradita dalla chimica, e convertiti al biologico.

Nella preparazione degli eventi che ci

vedranno impegnati a **FirenzeBio** ne abbiamo incontrate tante, alcune le trovate rappresentate in questo numero, e abbiamo potuto constatare l'impegno e la volontà che accompagnano i processi di conversione.

Insieme a questo abbiamo avuto la riprova di come ancora la burocrazia e l'inefficienza condannino chi cerca di innovare e di cambiare le cose. Con un paradosso, ne parliamo nell'intervista a **Maria Grazia Mammuccini (FederBio)**, chi non inquina paga e deve dimostrare di essere pulito, chi inquina no.

Un mondo alla rovescia, che sarebbe bene cambiare a partire magari dalla nostra spesa quotidiana.

Vi aspettiamo a FirenzeBio dal 23 al 25 marzo con Gola Gioconda

Dove tutto è **comunicazione**

L'attività di Sicrea spazia oggi in tutti i campi dove la **comunicazione** è protagonista. Dalle produzioni televisive alla gestione di reti di digital signage, dall'organizzazione di **eventi** e **fiere** agli uffici stampa, dall'edizione di riviste on line ai social network.

Punti di **forza**



eventi
allestimenti
comunicazione
ops
gola gioconda

Via di Gramignano, 70
50013 Campi Bisenzio (FI)
T. +39 055 8953651
Fax. +39 055 8953843
info@sicrea.eu

Centro Ponte a Greve
Viuzzo delle Case Nuove, 9
50018 Firenze
T. +39 055 8953651

www.sicrea.eu



- 1 EDITORIALE** – PERCHÉ BIO?
- 4 COMMENTI DI GOLA** – LA TOSCANA PUNTA SUL BIO
- 6 COMMENTI DI GOLA** – RIMEDI DELLA NONNA?
- 10 GOLA CURIOSA** – TUTTI I NUMERI DEL BIO IN TOSCANA
- 14 GOLA EXPO** – A FIRENZE IL BIO SI METTE IN MOSTRA
- 20 GOLA EXPO** – I CONVEGNI DI FIRENZE BIO
- 22 GOLA EXPO** – I COOKING SHOW
- 24 LE INTERVISTE DI GOLA** – PER UNA CUCINA SANA E GOLOSA
- 28 GLI AMICI DI GOLA** – CAMBIA LA TERRA. NO AI PESTICIDI
- 34 CHEF BIO** – I GRANDI CHEF E I PRODOTTI BIOLOGICI
- 42 COSA E DOVE** – UNA SCUOLA DI PENSIERO E DI VITA
- 48 COSA E DOVE** – UN GRANO BUONO
- 52 GOLA CONSIGLIA** – UN FORMAGGIO CHE SA DI POESIA

La Toscana punta sul bio

* Assessore all'agricoltura
della Regione Toscana

Il futuro della nostra agricoltura e dell'intera Toscana è nella valorizzazione di un'agricoltura biologica e sostenibile attenta alla tutela del paesaggio, all'ambiente alla cultura e al vivere sano.

È partendo da questo assunto che ritengo in piena linea con la nostra idea di Toscana e di futuro il sostegno a tutte quelle iniziative capace di far crescere un comparto come quello biologico e di sostenere le aziende toscane che operano in quest'ambito. Per questo la **Regione Toscana** sostiene la prima edizione di Firenze Bio. Non solo: per dare spinta necessaria a questa prima edizione e favorire la partecipazione delle aziende e delle diverse filiere produttive biologiche con sede in Toscana abbiamo previsto l'assegnazione di un contributo volto all'abbattimento dei costi di partecipazione. Siamo convinti che manifestazioni come queste siano estremamente funzionali alla crescita di un rapporto sempre più fidelizzato tra produttore e consumatore: il produttore ha la possibilità di mostrare compiutamente il valore del suo lavoro, il consumatore



Marco Remaschi

comprende meglio l'importanza di utilizzare prodotti di qualità e sostenibili come quelli bio.

Inoltre, con manifestazioni di respiro nazionale come questa c'è un beneficio complessivo per tutto il comparto.

In Toscana le aziende biologiche sia per numero (oltre 5.000) che per estensione (oltre il 18% della superficie agricola regionale) hanno un trend di crescita e di affermazione ben superiore alla media nazionale e contribuiscono a rafforzare l'immagine di una regione da sempre attenta al paesaggio, alla sua tutela ambientale, al suo sviluppo e al vivere sano.

Da qui l'impegno della Regione Toscana ad incentivare e sostenere l'agricoltura biologica. Un impegno che ha avuto l'espressione più tangibile nel bando 2015 del Piano di sviluppo rurale per l'introduzione e il mantenimento dell'agricoltura biologica, per il quale la Regione ha stanziato oltre 130 milioni

di Euro in 5 anni al fine di soddisfare tutte le 2.059 aziende che avevano fatto domanda.

Un investimento così importante è stata assunto in considerazione del fatto che la valorizzazione dell'agricoltura biologica ha un ruolo fondamentale per favorire e incentivare un processo di cambiamento delle pratiche agricole, puntando come obiettivo sulla conservazione della biodiversità, sulla conservazione dei paesaggi, sulla riduzione dell'inquinamento delle risorse idriche, sul contenimento dell'erosione e della perdita di fertilità dei suoli, contribuendo anche alla riduzione dell'emissione dei gas serra. Il bio è dunque una scommessa centrale della nostra agricoltura. Una scommessa che si vince anche divulgando e affermando i valori, le competenze, la qualità di questo settore. Come farà, ne sono certo, la prima edizione di Firenze Bio.

Rimedi della nonna?

No, nella bio-agricoltura
ci vuole innovazione



È facile dire bio. Più difficile capire questo fenomeno fino in fondo. Gola Gioconda dà i numeri per fotografare un settore diviso tra tradizione e innovazione



Il bio piace, a chi mangia ma anche a chi coltiva la terra. In un'epoca in cui le vendite alimentari arrancano, l'intero settore biologico ha visto un aumento record del fatturato, pari al 20 per cento l'anno scorso.

Da una parte questi prodotti certificati hanno un forte *appeal* sul consumatore finale, dall'altra sempre più aziende decidono di puntare sui metodi di coltivazione "green".

Ad oggi la Toscana vanta quasi un quinto della superficie agricola utile destinata a colture biologiche. «A livello nazionale, la nostra regione è stata tra i pionieri in questo campo con le prime esperienze negli anni Settanta – dice **Gaio Cesare Pacini**, docente di Agro-ecologia all'Università di Firenze –. Da pochi punti percentuali di superficie destinata al biologico, siamo passati a uno sviluppo graduale dal 2000 in avanti. Poi, negli ultimi quattro-cinque anni, abbiamo assistito a una crescita esponenziale.

Oggi la media italiana è del 15 per cento di superficie agricola utile dedicata alle

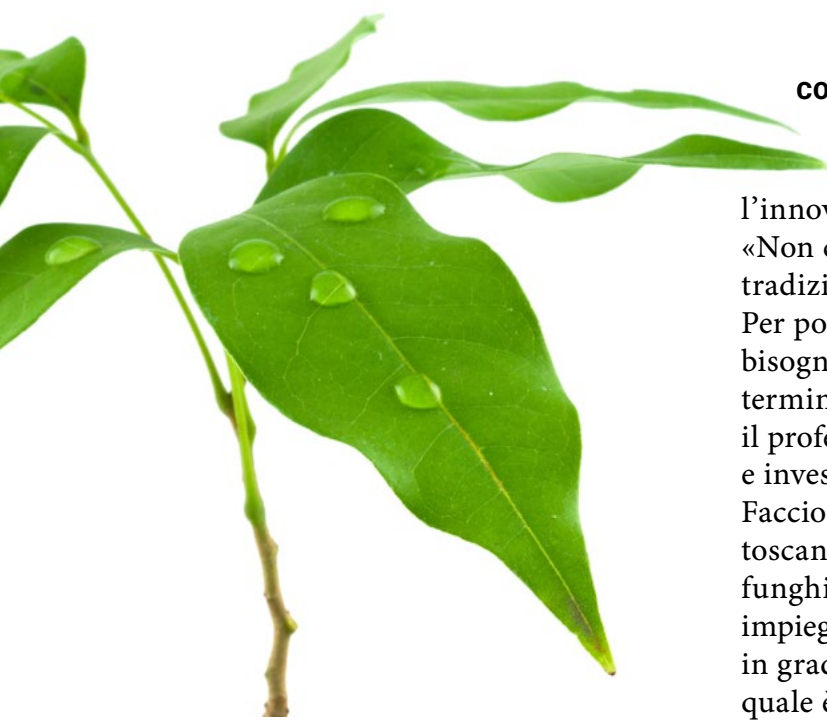
coltivazioni biologiche: in Toscana siamo al 18,7 per cento, mentre in Puglia, una delle regioni più avanti in questo settore, si arriva fino al 25 per cento».

Il boom nasconde la possibilità di qualche effetto collaterale.

La corsa al bio porta con sé il rischio dell'affermarsi di quella che gli addetti ai lavori chiamano "agricoltura biologica di sostituzione": in pratica, spiega l'esperto, il processo produttivo è certificato, perché si rispettano alla lettera le regole in materia, ma si tende a replicare gli stessi meccanismi dei metodi di coltivazione convenzionali sostituendo semplicemente i pesticidi e i fertilizzanti chimici con prodotti naturali.

Per strada però si perde la filosofia da cui è stato generato tutto questo mondo.

«Lo spirito da cui sono nate le aziende agricole 'storiche' e portato avanti ancora oggi da molte realtà – aggiunge Pacini – si basa sull'approccio agro-ecologico che tende a valorizzare tutte le potenzialità della natura: ad esempio al posto di pesticidi chimici si tende a facilitare la



presenza di insetti utili, i cosiddetti insetti entomofagi che mangiano altri insetti, favorendo il loro habitat naturale». Attenzione poi a un altro luogo comune. Bio non vuol dire necessariamente rimanere fermi ai rimedi contadini della nonna, anche in questo settore

L'innovazione può fare la differenza. «Non confondiamo l'agricoltura tradizionale con quella biologica. Per portare avanti quest'ultima non bisogna fare di meno, ma di più anche in termini di sviluppo tecnologico – avverte il professor Pacini –, è necessario credere e investire sulla tecnologia applicata. Faccio un esempio: in alcuni mulini toscani per prevenire la presenza di funghi nel grano biologico sono stati impiegati sensori a fibra ottica che sono in grado di riconoscere chicco per chicco quale è stato attaccato da un fungo e quale invece è sano. La sfida attuale dell'agricoltura bio – conclude – è non farsi fagocitare dalla sua evoluzione improvvisa e non perdere le proprie radici anche affidandosi a centri di ricerca e di formazione di cui la Toscana è ricca».



Con il patrocinio di

REGIONE
TOSCANA



CITTÀ METROPOLITANA
DI FIRENZE



COMUNE
DI FIRENZE

In collaborazione con



FEDERAZIONE CICLISTICA ITALIANA



florence-bike festival

13-15 aprile 2018

Parco delle Cascine, Firenze



www.fbf.bike

Info commerciali:

055 8953651

info@sicrea.eu

Main Sponsor

Partners

 **estra** | GAS
LUCE


Publiacqua

DECATHLON

 **SEBACH**
WWW.SEBACH.COM


nencinisport.com



BIO
48%
25
65
AZM
97
H
65
Q
3
G
8
9
1

6M
QK
75
V
2R
XJ
10
A
F
4
S
G
L
1
%
2
B
U
3
2
5
9
3
4
7
8
9
1
5
1
3
4
2

Tutti i numeri del BIO in Toscana

È la prima regione del centro nord per superfici coltivate e numero di operatori. Cresce la percentuale delle aziende che iniziano la conversione.

Da sette anni il mondo del biologico prosegue la sua corsa, un crescita costante, a doppia cifra con una punta nel 2016 di **+16%** di vendite*.

I dati si riferiscono alle vendite nella grande distribuzione, ed è qui che si concentra la maggior parte degli acquisti (il **48%** nei super e il **35%** negli iper). Limitatamente al settore food il biologico rappresenta adesso il **3,4%** della produzione totale.

A fronte di un aumento delle vendite corrisponde ovviamente un aumento delle produzioni e oggi in Italia **2 ettari** di terreni coltivati **su 10 sono biologici** e solo nell'ultimo anno sono stati **300.000** quelli convertiti.

E la Toscana che ruolo ha in tutto questo? Diciamo subito che il mondo produttivo bio in Italia è concentrato nel meridione, con la Sicilia che da sola vale 1/5 della produzione nazionale. La Toscana è insieme al Lazio la prima regione del centro nord con circa **130.000** ettari coltivati in modo biologico.

Cosa si produce in Toscana? Soprattutto cereali e foraggio che insieme

fanno quasi la metà delle produzioni, poi vite e olio e in quota molto minore ortaggi e frutta. Gli operatori sono oltre **5.000**, un dato che fa, anche in questo caso, della Toscana la prima regione del centro nord con un incremento nell'ultimo anno del **4,8%**.

Ma è nel rapporto tra agricoltura tradizionale e biologica che la Toscana segna la differenza con una percentuale di aziende certificate rispetto alle altre nettamente più alto della media, il **6,7%** rispetto al **4,4%** della media Italia e al **5,2%** della media del Centro Italia.

Un ultimo sguardo infine ai consumi, con i dati che AssoBio (l'Associazione Nazionale delle Imprese di Trasformazione e Distribuzione di Prodotti Biologici e Naturali) ha diffuso recentemente.

Nei primi mesi del 2017 (gennaio/aprile) le vendite complessive di food (alimentari + bevande + pet) sono aumentate del **3,7%**, Il valore delle vendite di prodotti biologici è invece aumentato del **19,7%**, con un importo di **1,33 miliardi** nei dodici mesi terminanti il 31 marzo 2017.

* Rapporto Sinab, ottobre 2017.

ORI E TESORI IN FORTEZZA

Dal 21 aprile al 1° maggio 2018

Fortezza da Basso, Firenze

Oltre 40 maestri orafi
toscani per la più bella
mostra d'arte orafa



Un'iniziativa di **Firenze Fiera** all'interno della

 **Mostra
Internazionale
dell'Artigianato**
sapere e fare dal 1931



Info per espositori:

055 8953651 | info@sicrea.eu

A Firenze il BIO si mette in mostra

A Firenze la mostra mercato dei prodotti biologici e biodinamici. Il contributo della Regione Toscana per le partecipazioni delle aziende. Firenze, 23-25 marzo 2018

Fortezza da Basso - Ingresso gratuito

In una fase di grande crescita della produzione e consumo di prodotti biologici e biodinamici **FirenzeBIO** offre, in una vetrina di grande prestigio, l'occasione per un approfondimento sui temi legati al benessere, dall'alimentazione alla cura del corpo, dall'educazione alla sicurezza. Non solo mostra mercato ma una serie di eventi che coinvolgeranno gli spazi della Fortezza da Basso e il resto della città. Convegni, degustazioni, cooking show, iniziative nelle scuole, menù dedicati in oltre 50 ristoranti della città, il coinvolgimento delle più importanti realtà produttive del paese.



Per Firenze è una prima edizione ma giunge in un momento di grande vitalità per il settore bio, con un crescente interesse da parte dei produttori e dei consumatori.

Dal 23 al 25 marzo alla Fortezza da Basso i visitatori troveranno non solo un grande mercato di prodotti alimentari e della biocosmesi ma anche tante occasioni di approfondimento.

Le aziende. Da tutta la Toscana quelle che hanno accettato l'invito, grazie anche al contributo che la **Regione Toscana** ha messo a disposizione per abbassare il costo di partecipazione.

Istituzioni. Folta sarà anche la rappresentanza delle altre regioni sia con la partecipazione di aziende che delle singole istituzioni.

I Comuni. Molti i comuni toscani che hanno deciso di partecipare a **FirenzeBIO** e tra questi quelli che hanno dato vita a un distretto biologico sul proprio territorio.

I convegni. Non solo mercato ma tante occasioni per conoscere e discutere. Un ricco calendario di appuntamenti per parlare del presente e del futuro dell'agricoltura pulita e della qualità della vita.



MangiaBIO Menù. Dal 22 marzo al 1 aprile, una serie di ristoranti dell'area fiorentina metteranno in carta piatti realizzati con prodotti di origine bio certificati. L'iniziativa sarà accompagnata da una specifica campagna informativa sulla qualità dei prodotti usati. In collaborazione con FIPE e FIEPET.

Cooking show. Tradizionale appuntamento con le degustazioni. I prodotti delle aziende biologiche cucinati dai migliori chef, viaggi nelle cucine regionali, i menù biologici delle mense scolastiche e tanto altro. A cura di **Gola Gioconda**.

BIOristorante. Anche alla Fortezza da Basso sarà allestito un ristorante, ovviamente interamente biologico.

Concorso PulcinoBIO. Una proposta per le scuole del **Comune di Firenze**. Agli alunni delle quinte elementari e delle medie sarà chiesto di esprimersi con un progetto grafico sui temi della sana alimentazione e del rispetto degli animali.

Città semplice. Come evento collaterale a **FirenzeBIO** negli stessi giorni la Fortezza da Basso ospita "Città Semplice" uno spazio espositivo per illustrare, vedere, toccare quanto è stato fatto e quanto ancora si può fare per rendere le nostre città, moderne e innovative.

Le partecipazioni. La manifestazione ha ottenuto il patrocinio di:

- Regione Toscana
- Comune di Firenze
- Camera di Commercio di Firenze
- ANCI Toscana

Sostenitori. Tutto il mondo dell'agricoltura biologica è rappresentato, dalle organizzazioni dei produttori a quelle dei consumatori.

- Coldiretti Toscana
- CIA Toscana
- Unione Provinciale Agricoltori Firenze
- Campagna Amica
- Confcooperative
- Federbio
- LegaCoop
- Confesercenti
- Confcommercio
- Associazione per l'Agricoltura Biodinamica
- Coordinamento Toscano Produttori Biologici
- Città del bio
- Istituto di formazione APAB



Media partner. Terra Nuova, Gola Gioconda.

Organizzazione. Sicrea.

Ufficio stampa Sicrea. Maurizio Izzo
m.izzo@sicrea.eu - 348 3517722

www.firenzebio.com
info@firenzebio.com
Tel. 055 8953651

FIRENZE BIO

**MOSTRA MERCATO DEI PRODOTTI
BIOLOGICI E BIODINAMICI**

23 · 24 · 25 MARZO

ORE 10:00 - 19:00

FORTEZZA DA BASSO · FIRENZE

INGRESSO LIBERO

EXPO

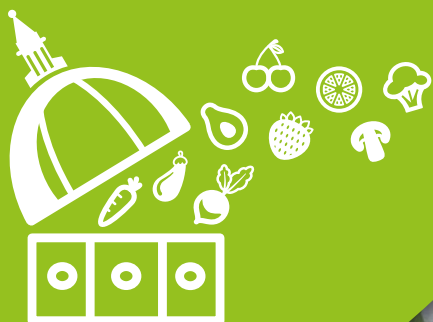
INCONTRI

CONVEGNI

LABORATORI

ATTIVITÀ CON LE SCUOLE

BIO MENÙ NEI RISTORANTI



f  www.firenzebio.com

PARTNER



CON IL PATROCINIO



FIRENZE BIO

MOSTRA MERCATO DEI PRODOTTI BIOLOGICI E BIODINAMICI

PROGRAMMA

GIOVEDÌ 22 MARZO

ORE 9:00-13:30 | TEATRINO LORENESE

**RICERCA E STRUMENTI
DI TRASFERIMENTO DELL'INNOVAZIONE
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA**

A cura di FederBio e Accademia dei Georgofili

VENERDÌ 23 MARZO

ORE 10:30-12:00 | AREA COOKING SHOW GOLA GIOCONDA

UGA COOKING SHOW

Vito Mollica, executive chef ristorante Il Palagio,
Four Season Hotel, supportato dai cuochi
delle scuole di Firenze

A cura di Camst, CIR food ed Elior
e del gruppo refezione scolastica del Comune di Firenze,
Assessorato Educazione, Ricerca, Università

ORE 10:00-13:00 | SALA VERDE

**AGRICOLTURA BIOLOGICA
MODELLO DI SVILUPPO RURALE**

Convegno/inaugurazione

A cura di Regione Toscana

ORE 11:00-16:00 | SALA ARANCIO

PRIMO CORSO AGRICHEF TOSCANA

A cura di Coldiretti

ORE 14:00-16:00 | SALA VERDE

**ASSEMBLEA NAZIONALE
DELL'ASSOCIAZIONE CITTÀ DEL BIO**

A cura di Associazione Città del Bio

ORE 15:00 | AREA COOKING SHOW GOLA GIOCONDA

LE FELICITÀ DELLA FERMENTAZIONE

Con **Annalisa Nardi**, consulente di alimentazione naturale

A cura di Associazione Kefir

ORE 16:00 | AREA COOKING SHOW GOLA GIOCONDA

COOKING SHOW AGRICHEF

A cura di Coldiretti

ORE 16:00 | TEATRINO LORENESE

**CAMBIA LA TERRA, NO AI PESTICIDI
SI AL BIOLOGICO**

Convegno

A cura di Federbio/ANCI/Associazione nazionale
Città del Bio/Rete Europea Città Bio

ORE 17:00 | AREA COOKING SHOW GOLA GIOCONDA

BIO AL 100%

Cooking show con **Antonello Sardi**,
chef La Bottega del Buon Caffè

A cura di Probios

ORE 17:45 | SALA VERDE

**RQT PRESENTA L'AGROALIMENTARE TOSCANO
DI QUALITÀ**

A cura di Rete Qualità Toscana

SABATO 24 MARZO

ORE 10:00-16:30 | SALA ARANCIO

PRIMO CORSO AGRICHEF TOSCANA

A cura di Coldiretti

ORE 10:30-12:30 | SALA VERDE

I BIODISTRETTI DELLA TOSCANA

Una realtà partecipativa in divenire che sta investendo
intelligenze e territori, riorganizzando i tessuti rurali
con reti innovative di aggregazione e crescita

A cura dei Biodistretti della Toscana

ORE 10:00 | TEATRINO LORENESE

**IL FUTURO DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA
E BIODINAMICA. OPINIONI A CONFRONTO**

A cura di APAB e Coldiretti

ORE 11:30 | AREA COOKING SHOW GOLA GIOCONDA

LA CUCINA NATURALE: I CEREALI

Cooking show con **Elena Bossi**, "La Sana Gola"

Scuola di cucina con ristorante
Macro-bio-vegan di Milano

A cura di Probios

ORE 14:00 | AREA COOKING SHOW GOLA GIOCONDA

COOKING SHOW AGRICHEF

A cura di Coldiretti

ORE 14:30 | SALA VERDE

**CIBO E SALUTE. COME L'ALIMENTAZIONE
INFLUENZA LA NOSTRA VITA**

A cura di Probios

ORE 14:30 | SALA GIALLA

**COME SI LEGGE L'ETICHETTA
DEI PRODOTTI BIOLOGICI**

A cura di QCertificazioni

ORE 15:30 | AREA COOKING SHOW GOLA GIOCONDA

VITICOLTURA NATURALE PER VINI PIÙ SALUBRI

Incontro con l'azienda "La Maliosa" di Antonella Manuli
e Lorenzo Corino, agronomo e ricercatore

A cura di Roberta Capanni e Nadia Fondelli

ORE 17:00 | AREA COOKING SHOW GOLA GIOCONDA

UNA RARITÀ IL GELATO BIO

Con "Edoardo" Gelato Bio a Firenze

ORE 17:00 | SALA GIALLA

LA COSMESI ECO-BIO

A cura di QCertificazioni

ORE 17:00 | SALA VERDE

UN FUTURO PER I GRANI ANTICHI

A cura di Terra Nuova

PROGRAMMA

DOMENICA 25 MARZO

ORE 10:00-12:00 | SALA ARANCIO

PRIMO CORSO AGRICHEF TOSCANA

A cura di Coldiretti

ORE 10:30 | AREA COOKING SHOW GOLA GIOCONDA

MATT THE FARMER COME NASCE UN ORTO

Breve corso per la preparazione di un orto e sulla coltivazione in terrazzo

A cura di Matt The Farmer

ORE 11:00 | SALA VERDE

SPORT 4.0 E NUTRIZIONE

La corretta alimentazione alla base delle buone pratiche

A cura di ASD Belmonte AG

ORE 11:30 | AREA COOKING SHOW GOLA GIOCONDA

LA CUCINA NATURALE: I LEGUMI

Cooking show con **Elena Bossi**, "La Sana Gola"

Scuola di cucina con ristorante Macro-bio-vegan di Milano

A cura di Probios

ORE 13:00 | AREA COOKING SHOW GOLA GIOCONDA

COOKING SHOW AGRICHEF

A cura di Coldiretti

ORE 16:00 | AREA COOKING SHOW GOLA GIOCONDA

MATT THE FARMER LE PIANTE AROMATICHE

Breve corso alla coltivazione e all'uso delle più comuni erbe aromatiche

A cura di Matt The Farmer

ORE 16:30 | SALA GIALLA

LUNA DI MIELE

Il punto sull'apicoltura

A cura di Terra Nuova

ORE 17:00 | AREA COOKING SHOW GOLA GIOCONDA

NUVOLA DI CASTAGNACCIO

CON CREMA DI NOCCIOLE

Marco Vitale, chef consulente vegan

I convegni di FirenzeBIO

Giovedì 22 marzo

Ricerca e strumenti di trasferimento dell'innovazione per l'agricoltura biologica

ore 9:00 - 13:30

Teatrino Lorenese

a cura di FederBio

e Accademia dei Georgofili



Venerdì 23 marzo

Agricoltura biologica modello di sviluppo rurale

Convegno/inaugurazione

ore 10:00-13:00

Sala Verde

a cura di Regione Toscana

Assemblea Nazionale dell'Associazione Città del Bio

ore 14:00-16:00

Sala Verde

a cura di Associazione Città del Bio

Cambia la terra, no ai pesticidi sì al biologico

Convegno

ore 16:00

Teatrino Lorenese

a cura di Federbio, ANCI,

Associazione nazionale Città del Bio,

Rete Europea Città Bio

RQT presenta l'agroalimentare toscano di qualità

ore 17:45

Sala Verde

a cura di Rete Qualità Toscana

Programma aggiornato al 18 marzo 2018

Sabato 24 marzo

I Biodistretti della Toscana

Una realtà partecipativa in divenire che sta investendo intelligenze e territori, riorganizzando i tessuti rurali con reti innovative di aggregazione e crescita

ore 10:30-12:30

Sala Verde

a cura dei Biodistretti della Toscana

Il futuro dell'agricoltura biologica e biodinamica. Opinioni a confronto

ore 10:00

Teatrino Lorenese

a cura di APAB e Coldiretti

Cibo e salute

Come l'alimentazione influenza la nostra vita

ore 14:30

Sala Verde

a cura di ProbiOS

Come si legge l'etichetta dei prodotti biologici

ore 14:30

Sala Gialla

a cura di QCertificazioni

La cosmesi eco-bio

ore 17:00

Sala Gialla

a cura di QCertificazioni

Un futuro per i grani antichi

ore 17:00

Sala Verde

a cura di Terra Nuova

Domenica 25 marzo

Sport 4.0 e nutrizione

La corretta alimentazione alla base delle buone pratiche

ore 11:00

Sala Verde

a cura di ASD Belmonte AG

Luna di miele

Il punto sull'apicoltura

ore 16:30

Sala Gialla

a cura di Terra Nuova



I Cooking Show

Area Gola Gioconda

Venerdì 23 marzo

UGA Cooking Show

Vito Mollica, executive chef ristorante
Il Palagio, Four Season Hotel, supportato
dai cuochi delle scuole di Firenze
ore 10:30 - 12:00

*A cura di Camst, CIR food ed Elier
e del gruppo refezione scolastica
del Comune di Firenze, Assessorato
Educazione, Ricerca, Università*

La felicità della fermentazione

Con Annalisa Nardi, consulente
di alimentazione naturale
ore 15:00

a cura di Associazione Kefir

Cooking Show Agrichef

ore 16:00

a cura di Coldiretti

Bio al 100%

Cooking show con Antonello Sardi,
chef *La Bottega del Buon Caffè*

ore 17:00

a cura di Probios

Sabato 24 marzo

La Cucina naturale: i cereali

Cooking show con Elena Bossi,
"La Sana Gola"

Scuola di cucina con Ristorante
Macro-Bio-Vegan di Milano

ore 11:30

a cura di Probios

Cooking Show Agrichef

ore 14:00

a cura di Coldiretti

Viticultura naturale per vini più salubri

Incontro con l'azienda "La Malios"
di Antonella Manuli e Lorenzo Corino
agronomo e ricercatore

ore 15:30

a cura di Roberta Capanni e Nadia Fondelli

Una rarità il gelato Bio

Con "Edoardo" Gelato Bio a Firenze

ore 17:00



Programma aggiornato al 18 marzo 2018



Domenica 25 marzo

Matt the Farmer

Come nasce un orto

Breve corso per la preparazione di un orto e sulla coltivazione in terrazzo

ore 10:30

a cura di Matt The Farmer

La Cucina naturale: i legumi

Cooking show con Elena Bossi, "La Sana Gola"

Scuola di cucina con Ristorante Macro-Bio-Vegan di Milano

ore 11:30

a cura di Probios

Matt the farmer

Le piante aromatiche

Breve corso alla coltivazione e all'uso delle più comuni erbe aromatiche

ore 17:00

a cura di Matt The Farmer

Nuvola di castagnaccio con crema di nocciole

Marco Vitale, chef consulente vegan

ore 17:00

Matt The Farmer, contadino digitale

Viene da Brescia, ha 29 anni, si chiama Matteo ma per i social è Matt the Farmer. Dal suo piccolo pezzo di terra, 3.000 metri quadrati nel Parco delle Colline ai piedi delle Alpi raggiunge ogni giorno migliaia di persone, in gran parte giovani, con i suoi suggerimenti per coltivare un piccolo orto, un giardino o un terrazzo. In poco tempo le sue passioni, l'agricoltura e internet, sono diventate un lavoro. Il suo canale you tube cresce a colpi di mille iscritti al mese e i suoi post raggiungono oltre 200.000 persone al mese. Sarà a FirenzeBio per raccontarci di se e per tenere due corsi, uno su come fare un orto e uno specifico sulle piante aromatiche.

L'appuntamento con Matt the Farmer è per domenica 25 marzo: alle ore 10:30 (l'orto) e alle 17:00 (le piante aromatiche). Partecipazione libera e gratuita.

<http://mattthefarmer.it>



Per una cucina sana e golosa

Elena Bossi, **Operatore Olistico, Consulente Nutrizionale e Cuoca di Cucina Naturale.**

Da anni si occupa dell'approfondimento dei temi legati alla sana e buona alimentazione. Organizza corsi di cucina naturale presso "La Sana Gola" Scuola di cucina con Ristorante Macro-Bio-Vegan di Milano.

La diffusione dei prodotti bio sembra avere avuto più successo nelle case che nei ristoranti. Perché?

Dipende. Ci sono ristoranti che investono in qualità. Si sa, il cibo biologico è molto più saporito. È ovvio che non usando diserbanti, pesticidi e sostanze chimiche la resa del terreno è inferiore e il tempo e il lavoro dell'uomo da dedicare alla coltivazione è nettamente superiore. I costi del prodotto biologico sono quindi più alti e non tutti sono disposti a fare questa scelta. Io sono tuttavia convinta che il risultato nettamente superiore in termini di gusto ripaghi ampiamente lo sforzo economico.

Ritiene che ci sia da parte dei suoi colleghi una qualche diffidenza verso l'uso dei prodotti bio e nel caso perché?

Dubito che un cuoco, poiché sperimenta con le sue mani tutti i giorni, possa avere riserve nei confronti del cibo biologico. Come detto ci si guadagna estremamente nel gusto e non solo, a volte anche la resa è nettamente maggiore. Ci sono verdure, che se biologiche, possono essere pulite e spazzolate bene esternamente, per poi essere cucinate senza toglierne la buccia, che generalmente è anche la parte più ricca di sostanze nutritive.

La perplessità a volte nasce dalla domanda che a volte alcuni si fanno.

Ma sarà davvero biologico?

Oggi ci sono enti certificatori serissimi, che fanno controlli continui e quindi direi che possiamo stare davvero tranquilli. Sono comunque convinta che se il consumo di cibo biologico aumentasse, ci sarebbero sempre più campi coltivati senza sostanze chimiche e sempre meno possibilità di inquinamento accidentale da parte di eventuali campi limitrofi non biologici. Infine, la motivazione etica, vorrei cercare di lasciare ai nostri figli una terra rigogliosa e non solo terreni sterili ed inquinati.

Alcuni segnalano una diversa reazione dei prodotti biologici (cottura, conservazione etc...), la sua esperienza in merito?

Se rivesto la mia frutta o verdura con



una bella patina di prodotto chimico il mio frutto dura di più, prevengo la formazione di muffe e deterioramento, ma a quale prezzo? Prendiamo ad esempio i limoni. I limoni non Bio a volte sono trattati con additivi e sostanze per lo più tossiche alle alte concentrazioni, che evitano la formazione di muffe oppure sono ricoperti di cere e prodotti fungicidi per dare ai frutti un aspetto scintillante e lucido. Ora molti dolci, torte, crostate sono spesso arricchite da un aromatico ingrediente 'segreto': la buccia di un limone grattugiata. Ma questa buccia, chiedo, se non è Bio è davvero commestibile?

Quanto contano nella sua cucina il km0 e la stagionalità?

Alla mia scuola, "La Sana Gola" di Milano, studiamo l'energia del cibo, ovvero l'effetto che il cibo ha sul nostro corpo quando lo introduciamo. È qualcosa che la scienza non riesce a misurare, ma che è dimostrabile semplicemente sperimentando su di noi quando introduciamo un alimento. Tutto ciò è ricollegabile alla stagionalità degli alimenti. Ad esempio in estate soffriamo il caldo e quindi abbiamo bisogno di mangiare cibo rinfrescante che la natura saggiamente produce proprio in quel momento; d'inverno ovviamente è il contrario, dobbiamo riscaldare il nostro corpo con alimenti che favoriscono questo processo. Ecco perché d'inverno ci piace il cibo stufato e d'estate apprezziamo il crudo. Per seguire le esigenze del nostro corpo è sufficiente seguire la stagionalità degli alimenti, eviteremo così parecchi disturbi generati dal disequilibrio stagionale. Ovviamente il cibo a km0 è l'ideale per preservare al meglio le sostanze

nutritive dell'alimento. Un frutto o una verdura appena colte hanno sicuramente più proprietà del cibo trasportato per giorni e chilometri, vedi frutta e verdura che a volte provengono addirittura da altri continenti, tipo i mirtilli del Perù, ma perché non ci mangiamo i nostri fantastici mirtilli di montagna quando è stagione?

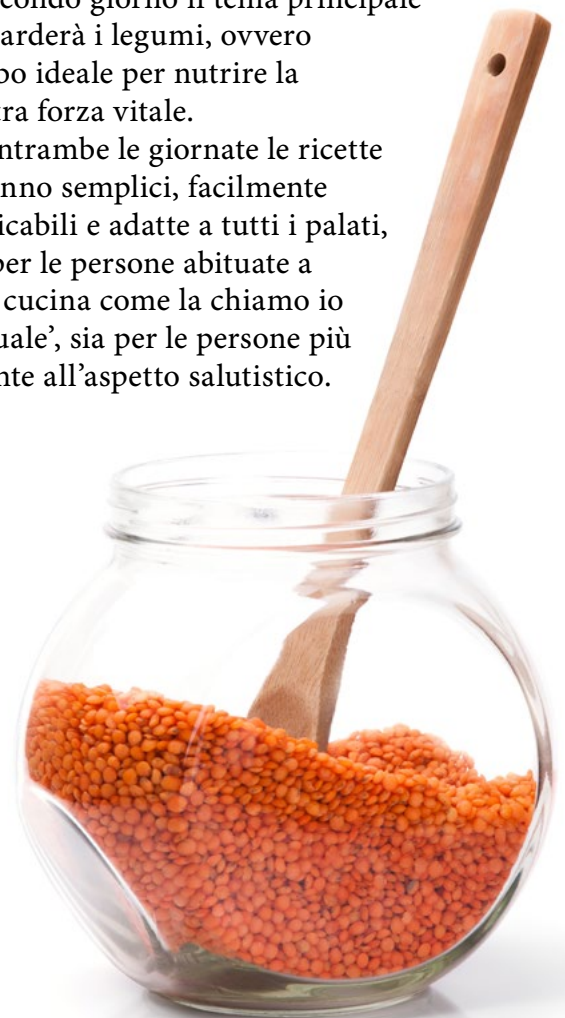
Può anticiparci cosa preparerà per Firenze Bio?

Diciamo che il mio intento è quello di offrire assieme all'azienda di prodotti biologici Probios dei buoni spunti per la cucina di tutti i giorni che deve essere gustosa, sana, di facile esecuzione. Vorrei sfatare il mito della cucina naturale laboriosa e poco gustosa.

Il primo giorno parleremo e gusteremo i cereali integrali ovvero, il carburante principale di mente e corpo.

Il secondo giorno il tema principale riguarderà i legumi, ovvero il cibo ideale per nutrire la nostra forza vitale.

In entrambe le giornate le ricette saranno semplici, facilmente replicabili e adatte a tutti i palati, sia per le persone abituate a una cucina come la chiamo io 'casuale', sia per le persone più attente all'aspetto salutistico.



ZERO CENTO

Ogni età ha il suo stile di vita

21 aprile - 1° maggio 2018

Fortezza da Basso, Firenze

**Mostra di
prodotti e servizi
per la qualità della vita**

Un'iniziativa di **Firenze Fiera**
all'interno della

 **Mostra
Internazionale
dell'Artigianato**
sapere e fare dal 1931

Dalla nascita alla vecchiaia ognuno è alla ricerca del migliore benessere fisico, mentale e materiale attraverso comportamenti, buone pratiche e opportunità. Oggi, a supporto di questo, possiamo contare su una infinità di servizi, tecnologie e prodotti che spaziano nei vari ambiti, dalla salute all'assistenza, dallo sport alla corretta alimentazione, dalla cultura all'ambiente e al tempo libero, fino all'istruzione, la formazione e il lavoro.

ZERO CENTO è un nuovo evento che mette al centro la persona e il suo stile di vita come condizione per una migliore qualità del vivere ...

Info per espositori:

055 8953651 | info@sicrea.eu



Cambia la terra. No ai pesticidi

**A Firenze
anteprima sulla campagna
contro i pesticidi**

Venerdì 23 marzo, FirenzeBIO ospita il convegno promosso da FederBio sulle campagne informative che hanno caratterizzato l'iniziativa **Cambia la Terra**. **Cambia la Terra** è appunto una campagna di informazione e di sensibilizzazione che viene promossa da chi non fa uso di pesticidi e fertilizzanti di sintesi sui campi, da chi produce e vende prodotti puliti. Lanciata da FederBio la campagna ha avuto

Il convegno

FIRENZE BIO

**Cambia la Terra, a cominciare
dai paesi e dalle città**

Venerdì 23 marzo, ore 16:00

Fortezza da Basso, Firenze

*Organizzato da FederBio, AnaBio-Cia,
ANCI, AssoBio, Associazione Italiana
Agricoltura Biodinamica, Città del Bio,
Toscana Biologica, in collaborazione con
FirenzeBIO e Sana-Bologna Fiere*

<http://www.cambialaterra.it>

l'adesione delle principali associazioni ambientaliste del paese, Legambiente, Lipu e WWF. L'obiettivo, come si legge nel manifesto, «è dare a tutti i cittadini uno strumento in più per capire quello che mangiano e come funziona il sistema dell'agricoltura industriale».

Cambia la Terra è anche un luogo dove si sviluppano vere e proprie campagne sui temi della salute e della lotta all'uso

dei pesticidi. È anche, come dicono gli organizzatori, «uno strumento per dare evidenza a quello che altri media non dicono: che inquinare non conviene, se non a pochi; che non serve spargere veleni per far crescere cibo buono e sufficiente per un pianeta in crescita; che tanto di quello che viene riportato come verità assoluta non è che il frutto di scelte molto chiare, a livello economico e sociale».





La famiglia D.

La prima campagna messa in atto da **Cambia la Terra** ha cercato di capire cosa succede nel nostro organismo: quanti pesticidi mangiamo e, soprattutto, quanti ne accumuliamo nel nostro corpo. E cosa succede se per soli 15 giorni scegliamo cibi che non contengono pesticidi chimici. Un esperimento prima e dopo una dieta bio, per verificare se i cibi convenzionali sono una fonte di inquinamento del nostro corpo e se – scegliendo i prodotti biologici – si può ridurre o addirittura eliminare questo inquinamento interno.

La famiglia D. (padre, madre e due bambini) ha scelto di fare questo esperimento: quanti pesticidi ingeriamo con il cibo di tutti i giorni?

Quali sono i rischi sanitari associati all'ingestione di dosi anche piccole queste sostanze chimiche?

In quanto tempo una dieta 100% bio può aiutarci a purificare il nostro organismo eliminando i pesticidi "dentro di noi"?

Per due settimane Marta, Giorgio, Stella e Giacomo hanno mangiato solo di cibi bio certificati e bevuto esclusivamente acqua naturale imbottigliata. Prima di cominciare, la famiglia si è sottoposta ad analisi per

verificare la presenza o meno nelle urine di composti chimici derivanti da pesticidi utilizzati nei campi.

In tre membri della famiglia sono emerse alte concentrazioni di glifosato.

Alla fine del percorso, **La famiglia D.** è stata di nuovo analizzata.

La maggior parte delle sostanze inquinanti analizzate sono diminuite, in alcuni casi azzerate.

Di cosa parliamo

Quali sono i pesticidi che sono stati indagati nella ricerca e perché sono così importanti?

Il più conosciuto è il glifosato. Anche se permangono incertezze e polemiche, la comunità scientifica indipendente ha definito il **glifosato** come cancerogeno per gli animali e probabilmente cancerogeno per l'uomo. Dopo la dieta il glifosato è scomparso dalle analisi di tre membri della famiglia.

Il clorpirfos è un insetticida è presente nei principali prodotti utilizzati nell'agricoltura chimica per combattere gli insetti infestanti. Agisce sul sistema nervoso centrale, sul sistema circolatorio e respiratorio. Dopo la dieta la presenza



<http://www.cambialaterra.it/ipesticididentroinoi/>

diminuisce decisamente in tre membri della famiglia

I piretroidi. Sono utilizzati come pesticidi ad ampio spettro. Possono provocare soprattutto disturbi dell'apprendimento, danni al sistema nervoso, al fegato, al cuore, all'apparato digerente e sul sangue. In tutti i membri della famiglia dopo la dieta i valori sono sensibilmente più bassi, ai livelli medi della popolazione di riferimento.

Ora l'alleanza con i Comuni

Abbiamo incontrato Maria Grazia Mammuccini, che fa parte dell'Ufficio di Presidenza di FederBio e ha seguito da vicino questa campagna.

È di questo che parlerete a Firenze?

Non solo, questa prima parte della campagna, di cui l'esperimento de **La famiglia D.** è l'evento più clamoroso, ha avuto un grande successo, con il merito di interessare anche gli organi i di



Maria Grazia Mammuccini

FEDERBIO
FEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTURA BIOLOGICA E BIODINAMICA

Chi è FederBio

Produttori, organismi di controllo, trasformatori e distributori, tecnici e ricercatori: FederBio è una federazione di organizzazioni operanti in **tutta la filiera dell'agricoltura biologica e biodinamica** di rilevanza nazionale, nata per rappresentare e tutelare il biologico italiano, favorendone lo sviluppo e promuovendone la conoscenza e la più ampia diffusione. È socia di **IFOAM** e **ACCREDIA**, l'ente italiano per l'accreditamento degli Organismi di Controllo e Certificazione. Tutti i soci sono vincolati da un Codice di autodisciplina, per garantire la rigosità e la correttezza delle scelte agricole e produttive, in tutta la filiera. Il biologico è oggi sottoposto a innumerevoli pressioni, alcune delle quali derivano dal successo che ha registrato negli ultimi anni: ruolo primario di FederBio è difendere chi agisce in maniera trasparente e nel rispetto delle leggi attuali, tutelando la qualità del bio e agevolandone la crescita e la valorizzazione anche attraverso un impulso alla ricerca scientifica.

stampa su un fenomeno, quello dell'uso di pesticidi e della relazione con la nostra salute, che è spesso accantonato. A Firenze presenteremo il anteprima il video finale di questa campagna e la famiglia che ne è stata protagonista sarà presente.

E per il futuro?

Abbiamo un obiettivo per la prossima campagna e sarà quello di rovesciare l'onere della prova. Non è giusto che i



produttori biologici debbano sostenere un processo di accreditamento e certificazione mentre chi inquina è libero di farlo. Siamo al paradosso che chi non inquina paga e chi inquina no. Lavoreremo su questi temi che saranno l'oggetto della prossima campagna prevista per il mese di maggio. **Cambia la Terra rappresenta anche un bella alleanza tra il mondo agricolo e quello ambientalista?**

Assolutamente sì, è stato importante avere al nostro fianco Legambiente, la Lipu e il WWF ma anche Medici per l'Ambiente. Ora dobbiamo aprire un confronto con le amministrazioni comunali che in questi mesi abbiamo trovato già molto sensibili sull'argomento.

Cosa vi aspettate da questo confronto?

Innanzitutto una ulteriore sensibilizzazione sul tema dell'uso dei pesticidi in agricoltura e non solo. Istituzioni più sensibili vuol dire anche più azioni a contrasto dell'inquinamento e dell'avvelenamento del nostro territorio. A questo scopo stiamo preparando un report sulle iniziative che i comuni hanno intrapreso in tutta Italia contro l'uso dei pesticidi ma anche per favorire la nascita dei distretti biologici, la nascita di convenzioni per favorire la diffusione dei bio e l'utilizzo di prodotti bio nelle mense scolastiche.

L'alleanza è dunque destinata a crescere? Sicuramente, nell'interesse di tutti, produttori e consumatori ma soprattutto dell'ambiente.



CASA IN&OUT

a cura di Sicrea

Un'iniziativa di
Firenze Fiera
all'interno della

Mostra
Internazionale
dell'Artigianato
sapere e fare dal 1931



21 aprile - 1° maggio 2018

Fortezza da Basso, Firenze



Arredamenti per interni ed esterni, Tecnologia e Servizi per l'Abitare

www.casaineout.it

 casaineout

Info per espositori:
055 8953651
info@sicrea.eu



I grandi Chef e i prodotti biologici

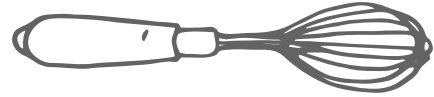
Che rapporto c'è?

**È vero che il bio è più diffuso nelle
case che nei ristoranti?**

**È un problema di qualità o di
mentalità? Cosa sta cambiando?**

**Gola Gioconda lo ha chiesto
ad alcuni grandi chef**

Vorrei un pesce bio



Moreno Cedroni Chef patron dei locali *Madonnina del pescatore* di Senigallia, *il Clandestino* di Portonovo e di *Anikò* di Senigallia. Due stelle Michelin, uno spirito “avanguardista nella tavola italiana”. È considerato uno degli chef italiani più innovativi.

«I prodotti biologici mi piacciono, li cerco e li apprezzo molto.

Mi fido della loro qualità e so per esperienza diretta che i protocolli di certificazione sono una cosa seria

(lo chef ha prodotto conserve biologiche certificate, ndr).

Non solo verdure biologiche nelle nostre cucine ma anche grani, vino e olio. Vorrei poter avere del pesce biologico ma per ora i risultati non stati all'altezza delle aspettative.

Il futuro?

Il biologico crescerà ancora e a tirare saranno soprattutto i consumi delle famiglie.

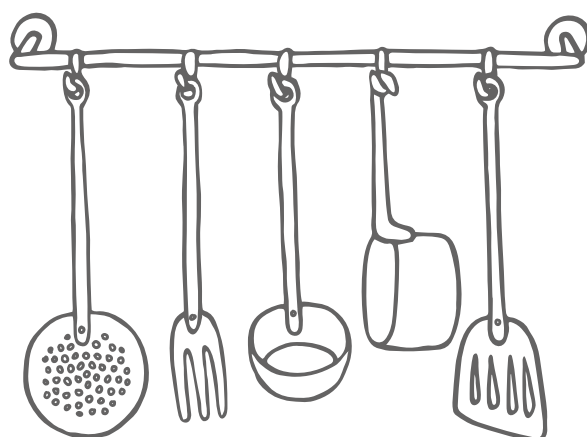
Già ora si fa più uso di prodotti biologici nelle case che nei ristoranti».



Prima la qualità

Filippo Saporito, una stella Michelin con “La Leggenda dei Frati” aperto a Firenze dopo una lunga esperienza in giro per il mondo e in ultimo sulle colline senesi. Una nuova interpretazione della cucina toscana, grande attenzione alle materie prime e attenzione anche alla cucina vegana

«Sono abituato a farmi domande su tutto figuriamoci su quello che mangio. Ma ancora oggi, per me, più che i documenti contano le persone, se di un produttore mi fido, perché lo conosco, so qual'è la sua filosofia di vita e di lavoro, prendo le sue cose anche se non sono certificate. Per quanto riguarda le verdure poi entra



in gioco anche un altro aspetto, legato alla qualità e all'impatto ambientale delle nostre scelte. A parità di qualità scelgo i prodotti più vicini, una verdura biologica che ha fatto migliaia di chilometri non fa per me. Per fortuna ho molti fornitori che sono riusciti a fornire prodotti di qualità, biologici e a km 0 (nei limiti del possibile)».

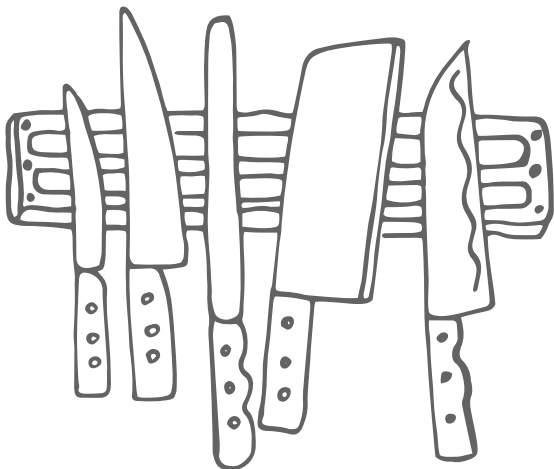


Bio al 100%

Antonello Sardi, chef de “La Bottega del Buon Caffè”.

Antonello è uno chef pieno di creatività, ha lavorato con alcuni dei più stimati chef della regione e non solo, una cucina che si basa sulla territorialità e dunque sull'utilizzo di ingredienti freschi e naturali, coltivati o allevati nei terreni della zona.

«Il futuro? Non può che essere biologico, prodotti e tecniche di lavorazione che rispettino l'ambiente in cui viviamo. Sono grato alla proprietà del nostro ristorante per assecondare in questo senso le nostre scelte, tra poco il 90% dei prodotti serviti nelle nostre tavole sarà biologico. Siamo vicini a questo obiettivo, grazie ai nostri fornitori, Probios in primo luogo, già oggi anche il sale, i capperi, le cipolle, le carote è tutto biologico. Sulla qualità non si discute ma sul mercato e dalla nostra fattoria arrivano prodotti di assoluta eccellenza. Vanno saputi trattare perché talvolta un prodotto biologico reagisce in maniera diversa rispetto a uno tradizionale e poi c'è bisogno di più informazione e educazione. Dobbiamo accettare l'idea che non tutto ciò che è bello fa bene e avere rispetto per la stagionalità».



È una battaglia

Mattia Barciulli, coordinamento tecnico Antinori, chef “Rinuccio 1180”.

«Se penso al biologico mi viene in mente l'esperienza del produttore di olio extra vergine di oliva che abbiamo premiato anno scorso (premio Il Magnifico ndr), Nicola Titone, siciliano, che per difendere i suoi ulivi coltivati con il metodo biologico ha scavato un fossato tutto intorno e ci ha piantato i cipressi.

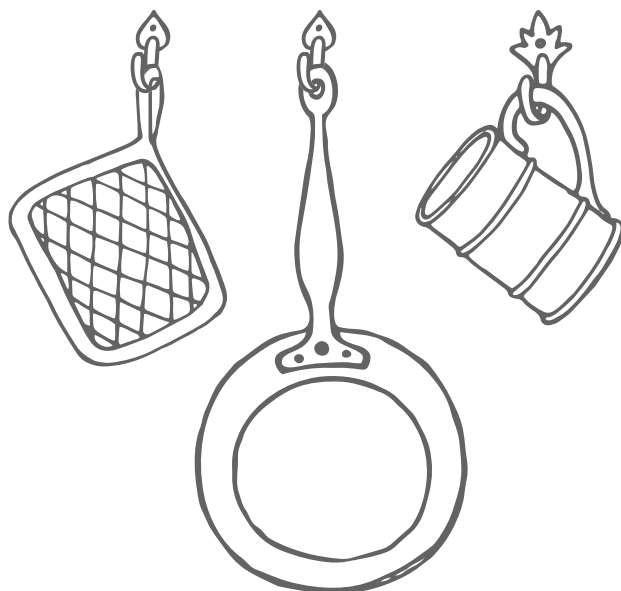
Un fortino per difendere la qualità e la salubrità del suo olio. Siamo a questo, è una battaglia, ma la dobbiamo vincere. Trovo paradossale che si debba definire con un certificato ciò che è sano, si dovrebbe al contrario segnalare tutto ciò che insalubre. Ma così vanno le cose.

Il biologico per me è anche la certezza di avere a che fare con persone e cose che non danneggiano l'ambiente, che rispettano la stagionalità. Lo diciamo sempre ai consorzi, anche a quelli DOP, controllate i contenuti chimici dei prodotti perché davvero non sappiamo cosa arriva in tavola.

In cucina poi sapere di poter contare su un prodotto sano e di qualità è fondamentale, i cuochi moderni sono diventati pigri e sanno che il cibo buono non deve essere maneggiato a lungo. Un grande piatto è fatto sempre da un grande ingrediente.

Il futuro? Voglio essere ottimista.

I tanti stranieri che frequentano il nostro Chianti ci dicono sempre che è una fortuna aver preservato l'ambiente e avere un'agricoltura non particolarmente industrializzata. Facciamo tesoro di questa che sembra un arretratezza, è un tesoro».



Meglio i piccoli



Gaetano Trovato, chef “Arnolfo, Colle Val d’Elsa”.

L’arte del gusto in Toscana.

Nato in Sicilia e trasferito da bambino in Toscana è diventato uno dei più grandi protagonisti della cucina di questa regione. Ingredienti del territorio, soprattutto senese, semplicità e purezza dei sapori di stagione. Due stelle Michelin.

«La nostra è una continua ricerca per avere prodotti e produttori di cui potersi fidare. Credo fermamente che oggi il biologico non sia più una moda ma la necessità dell’uomo di alimentarsi in maniera più naturale possibile, di proteggersi e di

vivere in maniera salutare. C’è un vero e proprio bisogno di salute che deve trovare risposte anche, e soprattutto, in quello che mangiamo. Dei produttori biologici mi fido dei piccoli, di quelli che conosco. Piccole aziende, talvolta di nicchia da cui so che posso avere poco e non sempre, ma quando mi consegnano un prodotto so cos’è e com’è fatto. È la strada che deve seguire anche l’agricoltura toscana, non rincorrere la quantità ma puntare tutto sulla qualità. Anche nella mia vita personale, oltre che in quella professionale, ho scelto il biologico. A casa, le poche volte in cui riesco a starci, è quasi tutto bio, in particolare le farine, l’olio, lo zucchero e lo yogurt».



E poi c'è Paolini

Davide Paolini, “Il Gastronomo”,
giornalista e conduttore radiofonico.

«Fino a quando per essere certificato biologico devo pagare chi ti certifica io non mi sentirò convinto, né sicuro. I certificatori dovrebbero essere completamente indipendenti e non dovrebbero essere pagati.

Al tempo stesso ci sono tanti produttori che fanno un prodotto biologico senza bisogno del timbro.

A Taste (Firenze 10/12 marzo scorso, ndr)

ci sono decine di produttori di salumi, formaggi, olio che conosco benissimo e so essere biologici culturalmente, lo chiamo il “naturalmente biologico” ed è un pezzo importante dell’agricoltura di qualità italiana.

Non è un problema italiano una volta tanto, anzi dal punto di vista della sicurezza e della qualità stiamo meglio noi di certi paesi europei che fino a ieri producevano cose imbarazzanti e che oggi si vantano di essere biologici.

Meglio allora il nostro biologico naturale».



Gola Gioconda

Il piacere della tavola
con leggerezza e ironia

Un sistema di
comunicazione per
chi ama, produce,
consuma cibo di **qualità**

Da quindici anni un modo di raccontare
l'enogastronomia con leggerezza e ironia.
Oggi molto più di una rivista, un sistema
di **comunicazione** integrato che mette
a disposizione un insieme di strumenti
in grado di raggiungere un vasto
e differenziato pubblico.

www.golagioconda.it

la rivista on line e il sito
Il nostro expo, i cookingshow
e la Bottega di Gola.

 @golagiocondait

 @golagioconda1





INTEGRAPROBIOS

500g

ALIMENTO A BASE DI GRANO DURO INTERO

INTEGRAPROBIOS

500g

ALIMENTO A BASE DI GRANO DURO INTERO

INTEGRAPROBIOS

500g

ALIMENTO A BASE DI GRANO DURO INTERO

INTEGRAPROBIOS

500g

ALIMENTO A BASE DI GRANO DURO INTERO

INTEGRAPROBIOS

500g

ALIMENTO A BASE DI GRANO DURO INTERO

Una scuola di pensiero e di vita

La storia di Probios, l'azienda che in 40 anni ha acquisito una dimensione internazionale nella distribuzione di alimenti bio e veg



L'avventura di Probios, azienda leader in Italia nella distribuzione degli alimenti biologici vegetariani e per intolleranze alimentari, nasce quarant'anni fa dall'intuizione della farmacista Elvira Rigo de Righi che, sul finire degli anni Settanta, inizia ad importare a Firenze prodotti macrobiotici provenienti dal Giappone.

Fernando Favilli e Rosella Bartolozzi, rispettivamente Presidente e Direttore Finanziario, subentrano alla guida di Probios nel 1990 – quando le dimensioni della società erano ancora ridotte e il biologico rappresentava ancora un mercato di nicchia – spinti dalla volontà

di promuovere il naturale e diffondere la consapevolezza che l'alimentazione biologica è un vero e proprio stile di vita e non una semplice moda o uno regime alimentare elitario. Il desiderio era quello di lasciare in eredità qualcosa di positivo e il biologico rappresentava (e tuttora rappresenta!) la più alta espressione di rispetto per il pianeta.

Probios – che nel suo stesso nome porta un messaggio importante (*Pro-bios*, a favore della vita) – nasce proprio dalla convinzione che vendere prodotti biologici non sia un semplice motivo di business quanto più una “scuola di pensiero e di vita”, volta a favorire comportamenti che possano rendere il nostro un mondo migliore. Da sempre, l'Azienda mette al centro la cura e il rispetto nei confronti





delle persone, dell'ambiente e di tutti gli esseri viventi: acquistare prodotti certificati bio significa scegliere società che pretendono un'accurata selezione dei metodi di coltivazione delle materie prime e che non cedono all'uso di diserbanti, antiparassitari, concimi chimici e di sintesi che inquinano la terra, le acque e l'aria. Ed è per questo che Probios, si oppone anche all'utilizzo di organismi geneticamente modificati e di altre sostanze chimiche di sintesi, sottoponendosi regolarmente a ispezioni di controllo degli organismi autorizzati che certificano la conformità alla severa normativa europea e nazionale. Nel 2017, Probios ha aderito anche alla campagna di informazione e sensibilizzazione 'Cambia la Terra', diventare portavoce di un progetto che desidera produrre

un'informazione chiara e trasparente sul sistema dell'agricoltura industriale, per scuotere le convinzioni e le abitudini mutate da tanti anni di consumo passivo. Inoltre, Probios lavora con le Università e a fianco dei produttori per sviluppare colture locali, secondo i criteri della sostenibilità e della filiera corta. Questo perché, per l'Azienda, è importante valorizzare al meglio l'origine della materia prima e il lavoro dei produttori locali, incentivando le coltivazioni a km 0 e favorendo comportamenti in grado di preservare l'ambiente e la biodiversità. Da sempre, Probios è alla continua ricerca di nuove soluzioni e prodotti che, in linea con la filosofia aziendale, forniscano ai diversi canali di vendita e ai diversi mercati l'offerta più adeguata per soddisfare al meglio le esigenze dei propri consumatori. Proprio in quest'ottica, il Gruppo ha ampliato la rete di fornitori in concomitanza con l'allargamento dell'offerta prodotto – che oggi conta ben 15 linee – senza però trascurare le relazioni



strette, durature e di grande fiducia con i fornitori "storici".

La filosofia di Probios si fonda sulla qualità e sul rispetto per tutte le forme di vita, oltre che per l'ambiente, ma a guidare le scelte dell'Azienda sono sicuramente l'innovazione, il dinamismo, la simpatia e l'impegno di tutti coloro che vi si dedicano, giorno dopo giorno. Forti di questi valori e grazie all'aiuto di collaboratori entusiasti e preparati, Probios è diventata oggi una realtà presente in ben 52 paesi al mondo, con oltre 900 prodotti commercializzati di cui circa la metà contrassegnati dal marchio spiga barrata sulla confezione o rimborsabili da Sistema Sanitario Nazionale. L'Azienda può, infatti, affermare con soddisfazione di essere la realtà bio in Italia con il maggior numero di prodotti senza glutine mutuabili: un risultato importante e non scontato, frutto di oltre vent'anni di ricerca e sperimentazione. In questa direzione, il punto di svolta per l'Azienda arriva nel 1999 con il lancio sul mercato della prima pasta gluten free (gli Spaghetti 100% mais italiano VivaMais) e, a seguire nel 2000, con la prima pasta 100% riso a marchio Probios. A distanza di qualche anno, Probios diventa la prima azienda a proporre una salsa tipo maionese a base di riso, 100% vegetale: Mayorice è un prodotto innovativo ed eccellente che vale a Probios nel 2004 il premio innovazione

al Biofach di Norimberga. Una mission di successo che Probios desidera portare avanti ancora a lungo, sia per i suoi consumatori sia per il pianeta. 40 anni rappresentano certamente un punto di arrivo importante ma, ancor più, un traguardo da cui partire per continuare a migliorare e a innovare, senza rinunciare ai valori che da sempre contraddistinguono l'Azienda. Negli ultimi tempi, ad esempio, il Gruppo ha iniziato ad implementare un programma di welfare aziendale che prevede l'attivazione di una mensa e di una palestra aziendali, con l'obiettivo di migliorare la salute di tutti coloro che, grazie al loro impegno quotidiano, rendono possibile il successo di Probios. Un progetto ambizioso che Probios desidera portare avanti, insieme anche alle numerose iniziative volte a sensibilizzare il pubblico verso la promozione di una dieta corretta e attività fisica, in particolare tra i più giovani. Un'alimentazione sana, insieme ad una pratica motoria equilibrata, costituiscono requisiti essenziali per il benessere fisico e mentale.



Patrocinio



Evento promosso da



In collaborazione con



CAMPI È FIERA!

dal 12 al 15 aprile 2018
Campi Bisenzio, centro città



LO SHOPPING

Expo Auto
Spazi commerciali
Padiglione agroalimentare
Punti di ristoro
I NEGOZI DEL CENTRO

LE ATTIVITÀ

Giostre
Laboratori e animazioni per bambini
Eventi di intrattenimento serali

Per programma
e informazioni



CAMPI È FIERA

Un grano buono

Biologici dagli anni '80, solo cereali antichi, quella della famiglia Floriddia è una storia di passione per un'agricoltura sana



Ci sono luoghi dove la mano dell'uomo ha lasciato un'impronta forte, ci auguriamo indelebile. È quello che si pensa guardando le belle colline pisane dove, a ogni stagione, si ripete uno spettacolo che riempie gli occhi e il cuore.

In autunno quando le terre vengono arate e le colline assumono i disegni del lavoro, in primavera quando tutto diventa verde abbagliante, anche in inverno quando tutto sembra dormire ma soprattutto in estate quando un mare di grano dipinge tutto d'oro. È un paesaggio frutto del lavoro dell'uomo e l'azienda dei fratelli Floriddia ne è un limpido esempio. Siamo sulle Colline Pisane della Valdera, Peccioli da una parte e Villamagna di Volterra dall'altra, dove si incontrano le tre province di Firenze, Siena e Pisa. L'azienda nasce negli anni '60 e coinvolge

tutta la famiglia Floriddia, il padre siciliano e la mamma abruzzese. Alla fine degli anni '80 la conversione al biologico e poi una serie di tappe che segnano la filosofia che accompagna la crescita dell'azienda. Nel 2006 iniziano a seminare grani di vecchie varietà e dal 2009 esclusivamente cereali antichi.

Oggi qui si trovano i grandi duri Senatore Cappelli e Tilmilia e i teneri Verna, Frassineto, Gentilrosso.





Rosario ci ricorda che queste varietà sono anche le più adatte alla coltivazione biologica perché, tra le altre cose, sono rigogliose e con la loro altezza possono competere con le erbe infestanti.

Qui si praticano le rotazioni colturali e sporadiche concimazioni organiche.

Grano ma non solo, ovviamente, perché senza i legumi non sarebbe possibile fare un'agricoltura eco-sostenibile.

Già dal 2006 esiste un mulino a pietra e dal 2011 un impianto di molitura.

Nel 2006 entra in funzione il primo mulino a pietra artigianale.

Nel 2011 viene realizzato l'impianto di molitura a pietra, dotato di un sistema di selezione e pulizia dei cereali all'avanguardia.

Tutta l'attenzione è rivolta a preservare la quasi totalità del germe e una parte delle fibre, questo garantisce l'alta digeribilità delle farine che escono da questa azienda.

I risultati ottenuti in questi anni sono sorprendenti e oggi queste farine sono non solo biologiche ma anche salutari e digeribili, tanto da poter essere fruite anche da chi soffre di intolleranza al glutine.

L'impatto che l'azienda Floriddia ha avuto su questo territorio è evidente, quasi tutte le aziende confinanti si sono convertite al biologico e confluiscono il prodotto per la macinatura e la commercializzazione. Numerose le collaborazioni che sono state avviate in questi anni con le Università e i centri di ricerca.

L'Azienda Agricola Biologica Floriddia è anche una fattoria didattica e organizza corsi di panificazione. L'azienda è aperta alle visite e se Rosario sarà disponibile apprezzerete la sapienza e la gentilezza di un uomo buono come ciò che produce.

Non solo libri:
serate con gli
autori, letture
animate per
bambini e
eventi letterari



Accogliente
caffè bistrot
con le delizie
dell'equipe di
Tutto Bene

Auditorium
70 posti
per mostre,
convegni ed
eventi privati

Eventi
gastronomici e
food show con
chef rinomati



Il centro molto aperto

Multimedia Caffè Bistrot Libreria Eventi

Viuzzo delle Case Nuove
9, int. 10 - Ponte a Greve
50018 Firenze

055 8953651

www.opscentro.com
facebook.com/ops.centro



Un formaggio che sa di poesia

**Pecorino d'autore
e lana cachemire sulle
colline di Lucca**





AI CARLI
Produzione artigianale Formaggio di Capra


Azienda Agricola Podere Al Carli
di Forcioli Albano

PRODUZIONE ARTIGIANALE FORMAGGIO DI CAPRA
PRODUZIONE DI TAPPETI E MACLIE CON LA NOSTRA LANA

Via Madonna, 3 - 55012 Valdenice - Capannone (Arezzo)
Tel. 057733 - mail: alcarli@alcarli.com

A Valgiano, frazione del Comune di Capannori, in Provincia di Lucca, c'è l'Azienda Agricola Podere "Al Carli" dove, la titolare, una straordinaria e appassionata "shepherdess", Monica Ferrucci, produce dei magnifici formaggi artigianali. Non moltissimi anni fa la famiglia Ferrucci, con origini livornesi, ha acquistato un vecchio casale, risalente addirittura al X secolo, ubicato in un punto collinare da dove si gode un panorama a dir poco straordinario. Una vista, incorniciata dai Monti Pisani, che abbraccia una vasta parte della pianura lucchese fino al Lago di Bientina. L'ultimo proprietario, prima dei Ferrucci,

è stato il famoso regista britannico, David Lean. In suo onore dopo una complessa e onerosa ristrutturazione (fatta con amore e utilizzando materiali consoni) che l'ha trasformata in un accogliente agriturismo, la proprietà è stata ribattezzata "Villa Lean". "Villa Lean" e "Podere Al Carli" sono praticamente due facce della stessa medaglia. Monica Ferrucci, vive nella sua proprietà, e si dedica totalmente ai suoi ospiti, e ai suoi animali, circa 160 capi tra capre e pecore oltre ad alcune mucche di razza Jersey (un bovino dalle ottime capacità lattifere, forse il migliore in assoluto).



Il Consorzio Tutela del Pecorino Toscano D.O.P., con il suo disciplinare di produzione, nasce, il 27 Febbraio del 1985, con l'intento di riunire le aziende che, oltre ad avere le conoscenze del saper fare, tramandate da secoli, hanno anche l'amore per il territorio e per l'eccellenza. Oggi il Consorzio riunisce 245 Allevatori, 17 Caseifici, uno stagionatore e un confezionatore.

Tutti i giorni gli ovini vengono accompagnati al pascolo, dove restano liberi, alle pendici del Monte Prato Fiorito, una zona incontaminata a pochi chilometri dall'antichissimo Comune di Bagni di Lucca, da Marcello il braccio destro di Monica.

Monica si dedica all'antica e preziosa arte casearia e produce, nel suo laboratorio, con il latte appena munto, a mano, dalle sue capre, dalle sue pecore e dalle sue mucche, dei magnifici formaggi che letteralmente vanno a ruba visto che si tratta di vere e proprie delizie.

Un lavoro 24 ore su 24 che ha bisogno di una totale dedizione e non prevede mai un giorno di riposo o una vacanza, ma che in cambio da una serenità d'animo che difficilmente si riesce a trovare nel nostro caotico mondo di oggi.

Oltre ai formaggi Monica con la lana "cashmere", ricavata da alcune sue particolari capre, produce, sempre artigianalmente e in modo naturale, anche morbidi tappeti e maglie.

Nella proprietà poi ci sono gli olivi da cui si ricava un ottimo olio extra vergine di oliva.



Il Mondo di Gola Gioconda

La Rivista On Line

Completamente nuova, con sezioni e blog dedicati al mondo della buona tavola. Sempre con leggerezza e ironia.

- Spazi pubblicitari
- Redazionali
- Speciali dedicati a territori e prodotti



Web e social network

Veste grafica rinnovata per il sito web che in pochi mesi ha raddoppiato contatti e pagine visualizzate.

Social network: incremento del 30% negli ultimi mesi con una copertura media dei post superiore a 3000 unità.

- Banner pubblicitari
- Diffusione post mirati

La Piattaforma Web di Sicrea

Una comunicazione diffusa sulla vasta rete web dei siti delle principali manifestazioni promosse da Sicrea.

- Banner pubblicitari
- Diffusione post mirati



Eventi

Fiere e manifestazioni: l'Expo a marchio Gola Gioconda, nelle maggiori piazze Toscane. Circa un milione di contatti in un anno.

- Laboratori, cooking show, seminari didattici, possibilità di distribuire materiale promozionale (brochure, volantini, roll up, ecc.)

Bottega di Gola

Il Bistrot/Wine Bar di Gola Gioconda, all'interno delle maggiori manifestazioni di Sicrea.

- Possibilità di conferire prodotti alla Bottega
- Sponsorizzazione del menù, delle tovagliette e di tutta la linea di arredamento del Wine Bar



Le due sedi di Gola Gioconda

Ops e Zap. La prima, moderna e molto frequentata, all'interno del Centro Commerciale di Ponte a Greve, la seconda, bellissima, a due passi dal Duomo, in pieno centro storico di Firenze.

- Possibilità di organizzare eventi personalizzati, affitto sale, campagne di comunicazione mirate per il pubblico finale e/o gli operatori di settore

L'associazione

Supporta il lavoro della rivista e degli eventi di Gola Gioconda.

- Cene, corsi, degustazioni e tutto ciò che fa convivialità





GOLA
gioconda

MARZO 2018

Supplemento a Gola gioconda online.
Aut. Trib. di Firenze n. 4843 del 18/12/1998.
© 2014 SICREA SRL, TUTTI I DIRITTI RISERVATI.

DIRETTORE RESPONSABILE: MAURIZIO IZZO

Redazione: Gianni Carpinì,
Luca Managlia, Paula Becattini,
Maurizio Izzo, Giulio Baroni,
Giorgio Dracopulos

Progetto grafico: Paula Becattini
www.golagioconda.it

Credits

Foto di copertina:
Adobe Stock @ cristina_conti

Tutto il materiale pubblicato
(foto e immagini) sono di proprietà dei
rispettivi autori. L'editore si dichiara
disponibile a regolare eventuali
spettanze per quelle immagini
di cui non sia stato possibile
reperire la fonte.

DIETRO AI NOSTRI PRODOTTI, C'È PIÙ DI QUELLO CHE VEDI.



LINEA VIVI VERDE COOP. UN MONDO DI NATURA.

Ogni volta che fai la spesa puoi compiere un piccolo gesto d'amore verso te stesso e verso la natura. Con la linea vivi verde Coop puoi scegliere prodotti biologici, sani e genuini grazie a un sistema di produzione che rispetta animali e ambiente, e prodotti non alimentari ecologici, realizzati con criteri sostenibili.

**Vivi verde Coop,
per difendere
l'unico pianeta che abbiamo.**



PER IL TUO BENESSERE

LA **coop** SEI TU.

GOLA

gioconda

www.golagioconda.it –  [@golagiocondait](https://www.facebook.com/golagiocondait)  [@golagioconda1](https://twitter.com/golagioconda1)  – posta@golagioconda.it

