Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 390 del 17/02/2021

A partire da oggi, mercoledì 17 febbraio, la maggiore fiera internazionale del settore è on-line con show cooking, convegni e incontri. Trentino Sviluppo coordina la presenza locale

Nove imprese trentine del biologico a Biofach per conquistare il mercato tedesco

Si chiama Biofach eSPECIAL la nuova edizione della maggiore fiera al mondo dedicata al biologico, in programma dal 17 al 19 febbraio on-line. All'appuntamento, storicamente ospitato a Norimberga, non mancherà il Trentino con una delegazione di 9 imprese, guidata da Trentino Sviluppo in collaborazione con la Provincia autonoma di Trento. Alla sua terza partecipazione, Trentino Sviluppo punta a favorire la promozione delle aziende di trasformazione biologica del territorio sul mercato internazionale, con particolare riferimento a quello tedesco. Le imprese hanno seguito un percorso formativo specifico e sono pronte ora ad incontrare gli operatori commerciali esteri per far conoscere i punti di forza dei prodotti biologici trentini, dall'olio al formaggio, dall'aceto di mele ai salumi, senza dimenticare il comparto vino, tutto rigorosamente bio. Tra le iniziative proposte dal Trentino c'è "Trentino cooking experience", show cooking dedicato ai piatti di montagna con il cuoco youtuber Davide Zambelli e il divulgatore Francesco Gubert. Spazio poi alla ricerca agritech, con il convegno scientifico promosso in collaborazione con Fondazione Edmund Mach e Università di Trento - Centro 3A.

«In Trentino – commenta Achille Spinelli, Assessore allo sviluppo economico, ricerca e lavoro della Provincia autonoma di Trento – l'attenzione alla qualità e alla sostenibilità in agricoltura incontra la vocazione verso l'innovazione delle imprese. L'agritech e la ricerca applicata all'agroalimentare rappresentano infatti per noi un ambito strategico, come evidenziato nella Carta di Rovereto, frutto dell'intenso lavoro degli esperti internazionali chiamati a riflettere sulle direttrici di sviluppo e sulle traiettorie tecnologiche del Trentino. La partecipazione a Biofach, supportata dal sistema provinciale, premia l'impegno degli imprenditori verso l'innovazione e li avvicina a mercati strategici e dall'alto potenziale che possono aiutare la ripresa economica».
Il settore fieristico internazionale ha sofferto, per ovvie ragioni, in questo anno di pandemia. Trentino Sviluppo, in raccordo con la Provincia, ha avviato una serie di azioni per permettere alle imprese del territorio di avere occasioni di visibilità attraverso modalità innovative. Come già sperimentato nel 2020, anche per Biofach l'ente ha scelto di progettare insieme alle aziende la presenza trentina alla fiera digitale, per valorizzare le eccellenze del territorio sui mercati esteri.
Il biologico in Trentino è in crescita. A dirlo sono i dati che parlano di un incremento degli ettari coltivati bio: erano 8.700 del 2017 e sono balzati a 18.200 del 2019. Gli operatori attualmente impegnati nel biologico in Trentino sono 1.354. I principali prodotti bio lavorati sono i derivati dalla lavorazione della frutta e della verdura, i prodotti vitivinicoli, l'olio e la birra, la pasta, i formaggi e i salumi, i prodotti dolciari e il pesce. La call di Trentino Sviluppo per la partecipazione a Biofach è stata proprio rivolta alle imprese di trasformazione che hanno nel biologico uno dei loro punti di forza. Sono nove le aziende trentine selezionate che faranno da ambasciatrici per il territorio nella maggiore fiera del settore a livello mondiale, quest'anno nella sua versione digitale eSPECIAL: A.D. Chini, Agraria Riva del Garda, Bomè, Casearia Monti Trentini, Lucia Maria Melchiori, Melinda, Oliocru, Pojer&Sandri e Trento Frutta. Le imprese potranno fa conoscere i propri prodotti in una piattaforma dedicata, attraverso la quale potranno inoltre incontrare le potenziali

controparti estere.
Sempre attraverso il web, saranno proposti diversi eventi rivolti a tutto il pubblico di Biofach. Tra questi, il 18 febbraio alle 11.00, il Focus scientifico “Tecnologie e strategie per il controllo delle specie invasive aliene nell’ecosistema agricolo biologico”. L’appuntamento, promosso in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach e il Centro Agricoltura Alimenti Ambiente (Centro 3A). Interverranno Mauro Casotto, direttore operativo di Trentino Sviluppo, Gianfranco Anfora, professore dell’Università di Trento e ricercatore di FEM, e Ilaria Pertot, direttrice del Centro 3A.
Il 17, 18 e 19 febbraio, rispettivamente alle 12.00, alle 17.00 e alle 10.00, il “palco” virtuale di Biofach ospiterà lo show cooking “Trentino Cooking Experience” con la preparazione di un menù di montagna con ingredienti rigorosamente biologici. L’evento sarà condotto dal divulgatore Francesco Gubert insieme al cuoco trentino Davide Zambelli, ai fornelli per illustrare la ricetta e la preparazione dei piatti tipici del nostro territorio alla platea internazionale. *(f.r.)*

Tutte le informazioni sulla partecipazione del Trentino a Biofach sono consultabili qui:
https://organictrentino.trentinosviluppo.it/it/lp/Biofach

(dm)