

**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. 2370 del 02/08/2022**

**Nove aziende hanno partecipato a Norimberga, all'interno dello "Stand Trentino", alla più importante fiera internazionale dedicata al mondo del biologico**

## **Biofach 2022: il biologico trentino conquista i mercati internazionali**

**Si è chiusa con successo per le imprese trentine l'edizione 2022 di Biofach, la più importante fiera internazionale dedicata al biologico che si tiene ogni anno a Norimberga, in Germania. Nove realtà del territorio, accuratamente selezionate, hanno avuto la possibilità di presentarsi sui mercati internazionali all'interno dello "Stand Trentino", che da quattro anni Trentino Sviluppo organizza in collaborazione con la Provincia autonoma di Trento. Quest'anno, insieme alle imprese, c'era anche la Fondazione Edmund Mach, che a Biofach ha tenuto un convegno dedicato all'utilizzo della biotremologia per la salvaguardia di vigneti e meleti. Una scelta, quella della partecipazione "di sistema", nata dalla volontà di valorizzare il comparto provinciale del biologico nel suo complesso e aumentare visibilità e attrattività dell'offerta di prodotti di eccellenza verso un pubblico specializzato.**

Dopo un'edizione 2021 interamente digitale, capace comunque di registrare numeri importanti, Biofach 2022 è ritornata quest'anno in presenza. Nel centro congressi di Norimberga si sono dati appuntamento dal 26 al 29 luglio, in un'inedita veste estiva, quasi 2.300 espositori provenienti da 94 Paesi, che si sono confrontati con oltre 24 mila visitatori. Nello "Stand Trentino" le nove imprese, accompagnate da Trentino Sviluppo, società di sistema della Provincia autonoma di Trento, hanno presentato a clienti di tutto il mondo i propri prodotti con certificazione biologica. Parliamo di vino, olio, mele, dadi e insaporitori, succhi di frutta, detersivi e detergenti realizzati con metodi naturali ed ecosostenibili. Le aziende, a fronte di 171 incontri totali con possibili partner commerciali, hanno espresso grande soddisfazione per aver avuto la possibilità di partecipare in gruppo e per aver goduto delle azioni di comunicazione integrata realizzate a supporto del progetto.

«Il comparto del biologico in provincia - spiega **Renata Diazzi**, direttore Area crescita imprese consolidate di Trentino Sviluppo - ha numeri interessanti. Possiamo contare su più di 1.350 imprese, di cui circa 160 trasformatori, con un trend in continua crescita. Un settore ancora abbastanza contenuto ma che offre alle imprese opportunità importanti. È fondamentale quindi innanzitutto far capire che esistono queste opportunità e aiutare le aziende con percorsi di formazione e accompagnamento. Questo è la ragione per cui Trentino Sviluppo ha avviato una serie di iniziative, tra cui Biofach».

Sono varie le attività messe in campo dall'agenzia di sviluppo provinciale a sostegno del cluster del biologico. Una di queste è la costruzione di un Osservatorio per monitorare le attività svolte dalle imprese, in modo da poterle supportare in base alle singole specificità che possono esprimere. Verranno inoltre avviati una serie di servizi che vanno dalla lead generation - quindi aiutare le aziende a individuare nuovi partner - alla partecipazione a eventi internazionali, fino alla condivisione di informazioni specialistiche di alto livello che possano aiutare le aziende a fare le scelte vincenti.

Dai numeri positivi di questo comparto è nata anche nel 2020 l'esigenza di dar vita alla piattaforma Organic Trentino, il punto di riferimento per le imprese trentine attive nel settore della trasformazione dei prodotti biologici.

Le imprese trentine che hanno partecipato a Biofach 2022 nello “Stand Trentino” sono:

**AGRARIA RIVA DEL GARDA.** Cooperativa dell’Alto Garda trentino che unisce una cantina e un frantoio all’interno dei quali produce vini bianchi e rossi biologici a denominazione geografica e olio extra vergine di oliva prodotto con olive biologiche nelle colline che sovrastano il Lago di Garda.

**BAUER.** Dal 1929 porta il gusto e la genuinità nella cucina degli italiani, grazie a un ricco assortimento di dadi, granulari e insaporitori preparati artigianalmente, nel rispetto dei processi e dei tempi di lavorazione, senza l’aggiunta di aromi o additivi chimici.

**CANTINA TOBLINO.** Nasce nel 1960 da un gruppo di appassionati viticoltori della Valle dei Laghi. Ad oggi conta quasi 850 ettari vitati, di cui oltre 40 sono vocati al biologico, e 600 soci. È considerata un vigneto sperimentale dinamico che applica tecniche e metodologie innovative sia per la coltivazione dell’uva, sia per la gestione sostenibile del vigneto e dell’ambiente.

**CHINDET – APEREGINA.** Specializzata nella produzione di prodotti per la detergenza ecologici ed ecosostenibili, che coprono l’intero spettro delle esigenze di pulizia domestiche ed industriali. Nata nel 2015, ha una forte valenza sociale impiegando il lavoro di personale svantaggiato.

**CORVÉE.** Nasce in Valle di Cembra intorno ad un progetto di coltivazione di vigna che aspira ai massimi standard qualitativi dei vini prodotti nel rispetto di tutti i dettami del disciplinare biologico. La metodologia biologica e naturale è adottata sia in vigna, sia nell’attività di trasformazione in cantina e nella scelta di materiali per il packaging a ridotto impatto ambientale.

**MELINDA.** Il Consorzio con i suoi 4.000 soci e circa 440.000 tonnellate di mele è una delle maggiori realtà nella produzione e commercializzazione della frutta a livello nazionale ed europeo. La produzione biologica è cresciuta molto raggiungendo i 340 ettari di frutteti biologici.

**OLIOCRU.** Raccoglie e lavora le olive del Garda trentino e le trasforma in prodotti di eccellenza. Non solo olio extra vergine di oliva, ma anche prodotti complementari utilizzando tutte le parti dell’oliva: dai più tradizionali patè di olive e molche, fino ad una polvere fine ottenuta tramite l’essiccazione della pasta di olive denocciolate dalle grandi proprietà benefiche e nutritive.

**TORBOLI CANTINE NATURALI.** Vinificatori da quattro generazioni, la famiglia Torboli ha deciso nel 1990 di applicare una tecnologia di vinificazione innovativa per produrre vini in “purezza” e senza l’aggiunta di solfiti né alcun additivo chimico, tramite un lavaggio tecnico dell’uva e l’asciugamento prima della spremitura, la conservazione del vino in assenza di ossigeno e l’imbottigliamento sottovuoto.

**TRENTOFRUTTA.** Trasforma frutta fresca e surgelata proveniente principalmente dall’Italia in semilavorati per l’industria e in prodotti finiti di diverse tipologie. Produce succhi, puree, concentrati di frutta principalmente in private label ed è in grado di rispondere a esigenze e richieste specifiche del cliente rispettando gli standard di qualità dalla scelta della materia prima alla realizzazione del prodotto. (g.n.)

(dm)