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. 464 del 22/02/2023

Nove imprese hanno partecipato, con Provincia e Trentino Sviluppo, alla più importante fiera di settore. Anche eventi dedicati ai singoli prodotti e showcooking aperti al pubblico

Un unico stand territoriale, nove imprese, eventi: il biologico trentino a Biofach 2023

Si è chiusa con successo la trasferta trentina a Biofach, la più importante fiera dedicata al settore del biologico che si tiene ogni anno a febbraio a Norimberga, in Germania. Per la quinta edizione consecutiva lo stand organizzato da Trentino Sviluppo e Provincia di Trento ha ospitato una selezione di imprese del territorio, che hanno avuto la possibilità di presentare i propri prodotti all'interno di una vetrina privilegiata. Una scelta vincente, quella di partecipare come "sistema", che garantisce alle aziende una grande visibilità e, al tempo stesso, aumenta l'attrattività dell'offerta dell'intero comparto provinciale del biologico. Dopo due edizioni anomale, condizionate in modo importante dalla pandemia, quest'anno lo stand è tornato finalmente ad animarsi grazie a un programma fitto di eventi aperti al pubblico, con degustazioni, dimostrazioni, ricette speciali e showcooking curati dalle nove realtà trentine con il supporto della chef Antonella Iannone. Un modo efficace per illustrare a clienti e curiosi la propria storia e i propri prodotti, stuzzicando al tempo stesso la loro curiosità e il loro appetito con delle prelibatezze biologiche "made in Trentino".

«Il comparto del biologico – osserva Achille Spinelli, assessore allo Sviluppo economico, ricerca e lavoro della Provincia autonoma di Trento – è uno dei terreni più interessanti dove le imprese di trasformazione, inserite in un contesto naturalistico e paesaggistico molto particolare, possono coniugare storia e tradizione, di cui il nostro territorio è ricco, con uno sguardo sempre attento alle innovazioni del presente e del futuro. Il brand "Trentino" è riconosciuto in tutto il mondo come simbolo di autenticità e di qualità, vogliamo sempre più valorizzarlo anche a beneficio delle nostre aziende, dei loro prodotti e della loro proiezione verso i mercati internazionali».
Per un'azienda che fa della produzione biologica il proprio core business, Biofach rappresenta di sicuro l'evento a cui non può mancare. La manifestazione, che come sempre si è tenuta nel quartiere fieristico di Norimberga, quest'anno ha attirato 36 mila visitatori specializzati provenienti da 135 Paesi e ha ospitato ben 2.765 espositori. Per le aziende trentine è stata un'occasione unica per presentare le proprie novità a un pubblico internazionale, conoscere i trend di settore, incontrare nuovi clienti, allacciare partnership commerciali e, fattore non meno importante, entrare in stretto contatto con altre realtà del territorio, con cui confrontarsi e, perché no, dare vita a interessanti progetti comuni.
«In Trentino – spiega Renata Diazzi, direttrice dell'area Crescita imprese consolidate di Trentino Sviluppo - il comparto del biologico negli ultimi dieci anni è cresciuto in modo considerevole e oggi coinvolge più di 1.300 imprese tra produttori e trasformatori. Sono numeri significativi, che ci hanno spinto a mettere in campo importanti iniziative a supporto dell'intero cluster. Una di queste è proprio la partecipazione a Biofach, che in cinque anni ha coinvolto ben 39 imprese del territorio». Le altre iniziative promosse dall'ente di sistema della Provincia di Trento per dare nuova linfa al cluster biologico sono raccolte sotto il cappello di #OrganicTrentino. È la piattaforma provinciale dedicata alla valorizzazione del settore biologico, dove le imprese possono trovare servizi qualificati di accompagnamento e sviluppo come l'analisi dei mercati, l'implementazione di strategie di vendita e progetti di promozione in Italia e all'estero.
Nello stand del Trentino le nove imprese hanno portato anche quest'anno i prodotti biologici simbolo

dell’eccellenza del nostro territorio. Parliamo di vino, olio, mele, dadi e insaporitori, succhi di frutta, salumi e prodotti nutraceutici provenienti dalla lavorazione del miele, che sono stati presentati ai visitatori attraverso eventi dedicati e uno showcooking finale che li ha riuniti tutti attraverso ricette create ad hoc. *(g.n.)*

Service foto, video e audio scaricabile a questo link: https://we.tl/t-XGxuhhqudE

Immagini ed interviste a cura dell’Ufficio stampa

(dm)