

SAPOR BIO

A giugno il **BIOLOGICO** è protagonista in Versilia

Il 2007 è stato un anno di crescita per il settore dell'alimentazione biologica. A certificarlo sono i dati contenuti nella ricerca dell'Ismea che parla di un crescita della spesa domestica

del 10% rispetto al 2006. Sulla scia di questi dati confortanti, Marco Columbro rilancia la seconda edizione di Sapor Bio, la rassegna dedicata al mondo del gusto biologico, dell'ecologia e del viver sano che si terrà in Versilia dall'11 al 15 giugno 2008. Dopo il successo della prima edizione, quando nella città toscana sono arrivati ben 40.000 visitatori, Sapor

Bio si ingrandisce. Ad essere coinvolte nell'evento saranno infatti quattro delle più importanti città della Versilia: Viareggio, già protagonista assoluta della rassegna del 2007, Forte dei Marmi, Pietrasanta e Lido di Camaiore.

La grande novità di questa seconda edizione di Sapor Bio, sarà la maggiore attenzione alle tematiche legate all'ambiente e allo stile di vita eco-compatibile, temi intorno a cui verranno organizzati dibattiti, allestimenti ed iniziative di va-



rio genere che si svolgeranno nelle quattro città coinvolte nell'evento.



MANIFESTAZIONI FOOD

La "Speckfest" festeggia la decima edizione

Il Consorzio Speck Alto Adige a maggio festeggia i 10 anni della Speckfest e presenta un bilancio molto positivo, grazie all'enorme impegno sia sul fronte nazionale che internazionale: "Il numero degli appassionati di speck aumenta di anno in anno. Lo speck di marca altoatesino appartiene al nostro patrimonio e al di fuori dei nostri confini lo speck è automaticamente associato all'Alto Adige", afferma con orgoglio Franz J. Mitterrutznner, direttore del Consorzio Speck Alto Adige. Grandi festeggiamenti sono previsti in occasione della decima Speckfest, che dal 22 al 25 maggio attirerà migliaia di appassionati dello speck. Come ogni anno si darà largo spazio alla tradizione: cultura popolare locale e musica folk animeranno le giornate di festa,

mentre 7 produttori altoatesini lasceranno degustare questa specialità protetta dal marchio Igp presso i propri stand. Novità di quest'anno è lo Speckparty all'interno del Palais Campofranco. Un evento in cui i visitatori potranno assaporare originali piatti creativi a base di speck.

MANIFESTAZIONI TECH

AI BIAS automazione e strumentazione in vetrina

Le soluzioni di automazione e strumentazione per l'industria alimentare danno appuntamento al BIAS, la Biennale Internazionale dell'Automazione, Strumentazione, Microelettronica e ICT per l'industria, che si tiene a fieramilano (Rho) dal 27 al 30 maggio 2008.

I numeri del settore alimentare sono significativi: secondo i dati forniti da Federalimentare, alla fine del 2007 il fatturato complessivo ha raggiunto i 113 miliar-

di di euro (+2,7% rispetto all'anno precedente) e ha occupato 390.000 addetti distribuiti in 32.300 imprese, di cui 6.450 industriali (con oltre 9 addetti). L'industria alimentare italiana, che acquista e trasforma circa il 70% delle materie prime nazionali, è inoltre "ambasciatrice" del made in Italy nel mondo: il 76% dell'export alimentare è infatti costituito da prodotti industriali di marca.

