



PESARO, QUARTIERE FIERISTICO - 3 / 4 MAGGIO 2014

RASSEGNA STAMPA 2014

Quotidiani, radio, tv, web



STILE BIO è un evento realizzato da
Convention Bureau Terre Ducali Srl – Via G. Branca 22 – 61121 Pesaro (PU)
Tel. 0721.371304 – Fax 0721.23851 – Email: info@stilebio.com – www.stilebio.com

Torna alla Fiera di Pesaro «Stilebio» con Leemann, re della cucina vegana

AGROALIMENTARE

L'eccellenza agroalimentare biologica e la Fiera di Pesaro si incontrano di nuovo per una edizione «stellata». Lo annuncia il Convention Bureau Terre Ducali che, in collaborazione con Ethos Promotion e Terre Rossini e Raffaello, sabato 3 e domenica 4 maggio organizzerà al quartiere fieristico di Campanara la prima edizione di «StileBio», dopo il successo dell'edizione zero dello scorso settembre. Per Stile-

bio 2014 un ospite d'eccezione: Pietro Leemann (nella foto), chef alimentarista di fama mondiale e fondatore del ristorante Joya a Milano, il primo in Europa specializza-



IL 3 E 4 MAGGIO
PRIMA EDIZIONE
CON LO CHEF
ALIMENTARISTA
«STELLATO»
DI FAMA
INTERNAZIONALE

to in cucina vegetariana e vegana ad avere ottenuto la Stella Michelin. Sabato 3 maggio alle 9.30 è previsto l'incontro pubblico «L'importanza di cucinare un cibo sano». Alle 10.30 «Il biologico si difende», tavola rotonda sul tema delle sofisticazioni alimentari a cui, oltre al presidente di Federbio Paolo Carnemolla, al presidente del Consorzio Marche Bio Francesco Torriani, a Sergio Urbinati di Ambiente e Agricoltura della Regione, parteciperanno anche rappresentanti delle Forze dell'ordine.

PIAN DEL BRUSCOLO

il Resto del Carlino VENERDÌ 18 APRILE 2014

EVENTI SARA' OSPITE DI "STILE BIO", IL SALONE DEDICATO ALLA CULTURA VEGETARIANA

Arriva il cuoco vegano stellato

Lo chef Pietro Leeman è atteso per il 3 maggio a Campanara

IL CONVENTION Bureau Terre Ducali in collaborazione con Ethos Promotion e Terre Rossini e Raffaello, organizzerà sabato 3 e domenica 4 maggio al quartiere fieristico di Campanara la prima edizione di "Stile-Bio", dopo l'edizione zero dello scorso settembre. Avrà anche un ospite d'eccezione: Pietro Leemann, chef alimentarista stellato di fama mondiale e fondatore del ristorante Joya a Milano (il primo ristorante in Europa specializzato in cucina vegetariana e vegana ad avere ottenuto la Stella Michelin). Sabato 3 maggio alle ore 9.30 è previsto l'incontro pubblico "L'importanza di cucinare un cibo sano". «La cultura vegetariana si sta espandendo — spiega Pietro Leemann — ed iniziative come StileBio danno un grosso contributo allo sviluppo di questa tendenza. La Fiera del biologico di Pesaro, inoltre, è molto utile nel favorire i produttori del biologico».

«Dopo il successo del 2013 abbiamo deciso di rilanciare l'appuntamento con StileBio per presentare le eccellenze agroalimentari del centro Italia ma anche di altre realtà territoriali —

Si apre nuova pista ciclabile

QUESTO pomeriggio (ore 18,30) si inaugura un nuovo tratto ciclabile in via del Novecento (davanti al consorzio agrario) alla Celletta di Santa Veneranda. Il percorso è lungo circa 530 metri ed ha una larghezza media di 2,6 metri. Corre sul retro di via Lubiana, iniziando da via Camerini, dietro la chiesa, per congiungersi al marciapiede e alla ciclabile di via Lubiana nelle immediate vicinanze della rotatoria del Genica. «Con il nuovo tratto — fanno sapere dal Comune — si raccordano e completano i percorsi già esistenti».

spiega Sandro Innocenti, responsabile di Ethos Promotion —. Grazie ai numeri dell'edizione zero, infatti, siamo stati contattati da produttori provenienti da ogni parte d'Italia».



CHEF VEGANO

Pietro Leeman verrà a Pesaro

L'obiettivo è incrementare i quasi 3.500 visitatori e 200 operatori accreditati (ristoratori, albergatori, gestori di locali) che hanno visitato gli stand di più di una cinquantina di produttori biologici. Centrale anche il tema della legalità nella filiera alimentare. Sabato 3 maggio 10.30 ci sarà "Il biologico si difende", una tavola rotonda sul tema delle sofisticazioni alimentari a cui, oltre al presiden-

te di Federbio Paolo Carnemola, al presidente del Consorzio Marche Bio Francesco Torriani, a Sergio Urbinati del servizio Ambiente e Agricoltura della Regione, parteciperanno anche rappresentanti delle forze dell'ordine che parleranno delle possibili truffe legate alla produzione biologica. Un argomento molto sentito anche alla luce delle recenti inchieste sulle false certificazioni.

OLTRE agli espositori, nelle due giornate di eventi, ci saranno Laboratori, Fattorie didattiche, presentazioni di progetti di micro filiera regionale agroalimentare e tessile, incontri su come creare un orto-giardino biologico e "Un giorno da bio" il primo concorso di cucina per le scuole alberghiere della regione Marche dedicato a Gino Girolimoni. «La concretezza della Fiera e il suo valore aggiunto per il territorio si fanno con eventi concreti e significativi che sappiano fungere da volano per l'intera economia, soprattutto per il comparto turistico: Stilebio 2014 è uno di questi», spiega Luca Pieri presidente del Convention Bureau.

PESARO

T: 0721 31633

E: pesaro@corriereadriatico.it

F: 0721 67984

Stile Bio, l'eccellenza raddoppia espositori e spazi

LA FIERA

Pesaro

Al quartiere fieristico di Campanara in partenza la seconda edizione di "Stile Bio", la fiera dedicata all'eccellenza del biologico, dal 3 al 4 maggio. La manifestazione ideata e organizzata da Convention Bureau, presieduta da Luca Pieri, con la collaborazione di "Terre di Rossini e Raf-

faello", quest'anno propone numeri in ascesa. E' infatti raddoppiato il numero degli espositori, in prevalenza del pesarese, siamo già oltre i 50 produttori rispetto alla scorsa edizione ma anche gli spazi destinati agli espositori si sono moltiplicati. Luca Pieri, coglie l'occasione della presentazione di "Stile Bio" per lanciare un appello alla Regione. "E' importante che dopo la campagna elettorale i singoli

comuni ma anche la Regione, facciano uno sforzo ulteriore affinché Convention Bureau abbia risorse aggiuntive anche dal settore pubblico che serviranno come volano economico. Per la gestione degli spazi del quartiere fieristico, noi ci siamo. Sono convinto che Campanara è un contenitore importante per generare indotto economico a favore del territorio. E' necessaria una gestione capace di catalizzare a Pe-

saro eventi importanti. Al momento abbiamo in piedi un tavolo con la Regione, affinché Convention Bureau diventi il punto di riferimento per le Marche, uno strumento stesso di promozione turistica e del turismo di affari che la Regione può far proprio ed utilizzare". L'evento "Stile Bio" punta a superare le 3000 presenze dello scorso anno. Quest'anno, si arricchisce di produttori biologici provenienti an-

che dal nord e dal sud Italia. Tra le altre regioni rappresentate a Campanara, la Basilicata e da quest'anno la Puglia e l'Abruzzo ed ancora l'Emilia Romagna e il Veneto. Ci sarà spazio anche per

In crescita di partecipazione e interesse la manifestazione che si terrà a Pesaro il 3 e 4 maggio

laboratori dedicati tenuti da "bio chef" della Federazione Italiana Cuochi, pizzaioli dell'Associazione pizzaioli marchigiani ed esperti nella lavorazione del lievito madre rigorosamente bio. Biologico della provincia che fa gola anche all'Asia, in particolare a Taiwan: due le aziende del pesarese che apriranno un punto biologico-artigianale certificato proprio a Taiwan.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La Fiera del biologico a Pesaro nel weekend scatta "Stile Bio"

► Torriani: il settore è in espansione, fatturati in aumento

LA MANIFESTAZIONE

PESARO In una regione che si conferma territorio trainante della produzione biologica nazionale di cereali, ecco confezionato «Stile Bio». La prima «Fiera Mercato dell'eccellenza biologica a km zero» che i prossimi 3 e 4 maggio si terrà a Pesaro, nel quartiere fieristico di Campanara, replicando il progetto-pilota riuscito un anno fa. Questa volta con numeri quasi raddoppiati per spazi espositivi rispetto ad un'«edizione zero» che già aveva convogliato 3500 presenze sotto la confermata squadra vincente di Camera di Commercio Pesaro-Urbino, Convention Bureau Terre Ducali, Ethos Promotion, Terre di Rossini e Raffaello e Consorzio Marche Biologiche. «E' l'occasione

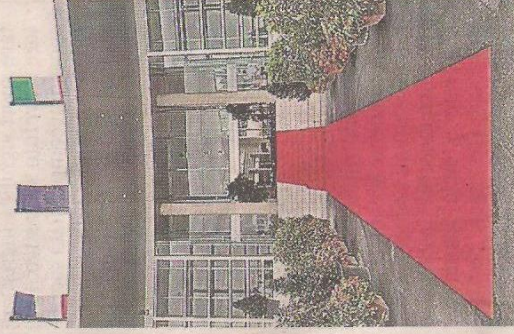
ne matura per dedicare una fiera di respiro nazionale a quella che nel nostro tessuto produttivo regionale non è più una nicchia, ma un comparto sempre più strutturato - ha ricordato il presidente del Consorzio Marche Biologiche Francesco Torriani - Basti ricordare che ad oggi l'11% dell'intero territorio regionale dedicato alla produzione agroalimentare è coltivato a biologico. Un settore che, a dispetto di un periodo di acuta crisi economica, ha registrato in questa prima porzione di 2014 un incremento interno dei consumi oscillante tra l'8 e il 20% a seconda dei prodotti. C'è una diffusa sensibilità a spendere meno, ma quando si spende ci si concentra sulla qualità».

Nel quartiere fieristico di Campanara non ci sarà spazio solo per le curiosità dei consumatori, ma degli stessi produttori «che - puntualizza Torriani - non possono prescindere dal fare sistema». Produttori che si raduneranno a Pesaro anche da Basilicata, Puglia, Abruzzo, Emilia Romagna e Veneto. Una due-giorni all'insegna di laboratori, convegni e seminari in cui la «star» della manifestazione sarà lo chef Pietro Leemann, fondatore di Joya a Milano, il primo ristorante europeo specializzato in cucina vegana e vegetariana ad aver ricevuto la stella Michelin. Sabato alle 9.30 terrà la conferenza «L'importanza di cucinare un cibo sano» che sarà preceduta dal primo concorso di cucina delle scuole alberghiere marchigiane dedicato alla memoria del padre del biologico regionale Gino Girolmoni. Sabato alle 10.30 si terrà anche il vademecum per difendere il biologico da frodi e sofisticazioni alimentari in una tavola rotonda tenuta da rappresentanti dei Nas di Ancona e dalla Guardia di Finanza di Pesaro. Nel pomeriggio di sabato convegni sulla «Canapa e le piante tintorie» e su «Microfiliere ed esperimenti di economia solidale sul territorio». Ma tanto spazio sarà dedicato ai laboratori tenuti da bio chef (Federazione Italiana Cuochi»), Associazione Pizzaioli Marchigiani, barman (Aibes Marche), panificatori (Panestro e Slowfood), workshop di pasticceria a cura del maitre chocolatier Stefan Krueger.

Daniele Sacchi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ANCHE LO CHEF
LEEMANN: IL SUO JOYA
DI MILANO È STATO IL PRIMO
RISTORANTE VEGETARIANO
A CONQUISTARE
LA STELLA MICHELIN



La Fiera di Pesaro

A PESARO

In mostra il boom del biologico: produttori e chef

■ PESARO

MENTRE sui consumi alimentari convenzionali grava il peso della crisi, i prodotti biologici continuano a collezionare successi e nel 2013, in Italia, hanno segnato una crescita a due cifre. Sull'onda del sempre crescente favore dei consumatori sabato e domenica prossimi apre a Pesaro "StileBio", fiera dell'ecellenza biologica a chilometro zero organizzata dal Convention Bureau Terre Duchelli con Ethos Promotion e Terre Rossini e Raffaello.

Un evento espositivo in crescita rispetto ai numeri dell'edizione zero dello scorso settembre, nella quale fu registrata la presenza di 50 espositori, oltre 3.500 visitatori e 200 operatori accreditati. Quest'anno il salone è stata capace di attirare produttori non solo dalle Marche, ma anche da Basilicata, Puglia, Abruzzo, Emilia Romagna e Veneto. Oltre al percorso espositivo, all'interno del quale i visitatori potranno acquistare prodotti biologici certificati, ci saranno tavole rotonde e incontri con i referenti delle forze dell'ordine e del Ministero dell'Agricoltura che insegneranno ai consumatori come riconoscere le etichette bio e come distinguere i prodotti contraffatti da quelli veramente biologici.

MA LA STAR della manifestazione è Pietro Leemann, lo chef stellato Michelin fondatore di Joya, il primo ristorante italiano specializzato in cucina vegana e vegetariana che sarà a Campanara sabato mattina. «Il nostro obiettivo — sottolinea il presidente dell'azienda speciale Terre di Rossini, Giovanni Santi — è duplice: mettere in contatto i produttori biologici con gli operatori commerciali e della ristorazione per sviluppare nuove forme di collaborazione, ed avvicinare l'opinione pubblica locale al consumo biologico, etico e consapevole». «La manifestazione è in crescita — afferma Luca Pieri, presidente di Convention Bureau Terre Duchelli — a conferma di come non intenda essere semplicemente un evento espositivo, ma abbia l'ambizione di diventare un appuntamento che si occupa di biologico, offrendo momenti di approfondimento e di confronto». Francesco Torriani, presidente del Consorzio Marche Biologiche, ricorda che le Marche sono regione leader nella produzione di cereali certificati, con ben 250 unità produttive, 35 milioni di euro di fatturato con «l'obiettivo di raggiungere gli 80mila ettari di coltivato biologico nel 2014».

SABATO 3 MAGGIO 2014 il Resto del Carlino

PI

L'EVENTO

PROGRAMMA RICCO

STAND APERTI DALLE 9 ALLE 22 OGGI E DOMANI
CORSI, LABORATORI E TANTI PRODOTTI
NATURALI: DALLA PIADINA ALLA CANAPA

Stile Bio, mostra ed approfondisce Produttori da tutta Italia per un week end biologico a Campanara

TUTTO È PRONTO per "Stile Bio 2014". La Fiera mercato dell'eccellenza agroalimentare biologica che si svolgerà al quartiere fieristico di Campanara oggi e domani. Una manifestazione, organizzata da Convention Bureau Terre Ducali in collaborazione con Ethos Promotion e Terre di Rossini e Raffaello, che cresce nei numeri e nella qualità rispetto a quella del 2013 e che quest'anno è stata capace di attirare produttori biologici provenienti da tutta Italia. Ma "StileBio" non è solo esposizione e vendita di prodotti biologici.

LA FIERA intende sviluppare e promuovere la cultura e i valori della produzione biologica. E così dopo l'apertura alle ore 9 con lo Showcooking "Un giorno da Bio" (primo concorso di cucina delle scuole Alberghiere delle Marche, dedicato a Gino Girolomoni) si entrerà nel vivo della manifestazione. Alle 9.30 l'incontro pubblico con il fondatore della Ioya a Milano (primo ristorante vegano stellato Michelin in Europa) Pietro Leeman poi alle 10.30 circa il convegno "Il biologico si difende". Seguirà alle 15.30 l'incontro "Canapa e piante tintorie: innovazione a supporto del tessile naturale" con Marco Antonini presidente del Consorzio Ariadne, Francesca Clementi dell'Università Politecnica delle Marche, Paolo Passamonti dell'Università di Camerino, Antonio Trionfi Honorati dell'associazione produttori di canapa, Alessandra Butta e Patrizia Genesi rispettivamente responsabili delle cooperative "La Campana" e "La Tela". Si chiude alle 17 con il convegno



"Microfiliera: ed esperimenti di economia solidale sul territorio".

DOMANI, domenica, invece, spazio alle 10 all'incontro pubblico con Letizia Saturni (specialista in scienze dell'Alimentazione

NON SOLO MERCATO

Convegni, incontri, faccia a faccia sulle eccellenze agroalimentari italiane

all'Università Politecnica delle Marche) "Vivere senza dieta, conoscendo le regole e se stessi". Seguirà alle 11.30 il convegno "Prodotti biologici nelle Marche: un percorso possibile", alle 15 "Gli orti in città: Guerrilla Gardening e Community Gardens", alle 16 "G.A.T.: l'unione fa... Gruppo Acquisti Terreni" e alle 17 infine l'incontro "Alla scoperta del vino

IL PRECURSORE

Gino Girolomoni

Al fondatore di Alce Nero sarà dedicato il primo concorso tra gli istituti alberghieri delle Marche. Girolomoni è stato tra i precursori in Italia tra i produttori biologici



biologico", incontro e degustazione con la sommelier Sara Bracci.

MA IL PROGRAMMA è davvero ricco. E continua nella due giorni con i Laboratori, tenuti da "bio chef" (Federazione italiana Guochi), pizzaioli (Associazione Pizzaioli marchigiani), barman (Albes Marche) e sulla panificazione e lavorazione del lievito madre biologico (Associazione Panedro/Slowfood) workshop di pasticceria (a cura del maître chocolatier Stefan Krueger) e corsi per curare il proprio orto in terrazzo e sulla tessitura a mano. Non solo.

Stile Bio è anche una festa dei bambini. Tante le attività a loro destinate. Dal laboratorio sulla pizza biologica, a quelli sulla pizzone naturale, alla Bottega di Maestro Geppetto, fino agli insegnamenti per le decorazioni dei biscotti e al percorso sensoriale sui profumi. Orario 9-22 (biglietto 5 euro). Tutte le info, programmi, eventi, iniziative, corsi e laboratori su: www.stilebio.com e sulla pagina Facebook Stile Bio.

Nella foto: Luca Pieri, Gianfranco Santi e Alberto Drudi

FORZE DELL'ORDINE

«I cittadini ci aiutino contro le frodi nel settore»

A STILE BIO si terrà il convegno "il biologico si difende". Oggi, subito dopo la cerimonia di inaugurazione, intorno alle 10:30 nella sala conferenze di Campanara si svolgerà la tavola rotonda "Il biologico si difende". All'incontro sulle sofisticazioni alimentari parteciperanno il comandante della Guardia di Finanza provinciale Francesco Pastore, il capitano dei Nas di Ancona Sandro Sborgia, il presidente di Federbio Paolo Carne-molla e il presidente del Consorzio Marche Bio Francesco Torriani. Modera il giornalista Luca Fabbri. «I cittadini possono diventare le sentinelle della legalità nella filiera alimentare al fianco delle forze dell'ordine: le persone non abbiano paura di rivolgersi alla Guardia di Finanza anche tramite il numero di pubblica utilità (117) per segnalare eventuali anomalie», auspica il comandante della Finanza Francesco Pastore che nel corso del suo intervento alla tavola rotonda parlerà dell'operazione "Vertical Bio" condotta lo scorso gennaio che ha portato all'arresto di 10 persone. «L'operazione Vertical Bio — aggiunge — è stata di portata nazionale e dunque anche piuttosto complessa che ha portato al sequestro di beni per un valore di circa 35 milioni di euro e ad indagare 44 persone».

«**ABBIAMO** in animo anche di effettuare un controllo più penetrante — afferma il colonello — nel settore della produzione di olio d'oliva biologico perché è un settore a rischio. Occorre inoltre garantire la costante tracciabilità di questi prodotti dal produttore al consumatore finale».

ALL'INCONTRO parteciperà Sandro Sborgia, il capitano dei Nas di Ancona. «L'Arma dei Carabinieri di Pesaro — spiega il comandante provinciale colonnello Giuseppe Donnarumma — opera in prima linea nella tutela, da una parte, dei diritti del cittadino-consumatore affinché non cada vittima di offerte fraudolente di prodotti non genuini o contraffatti e, dall'altra, dei produttori perché vedano riconosciuti e ricompensati l'impegno e i rischi d'impresa che si sono assunti. Ci sono i nuclei Nas e Noe, ed altri Nuclei Antifrode che svolgono un'efficace e costante attività di controllo e repressione dei fenomeni illeciti che colpiscono la produzione alimentare in particolare biologica».

L'INTERVISTA CUOCO VEGETARIANO CON STELLA MICHELIN: «IL CIBO FONDAMENTALE PER IL BENESSERE»

Piero Leeman, lo chef che nutre anche la coscienza

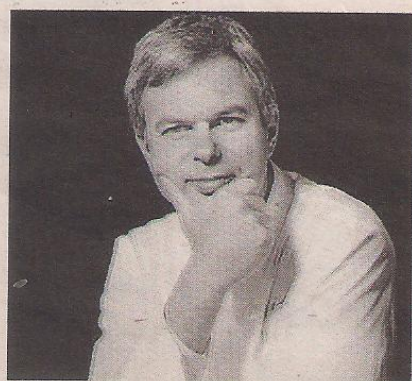
NUTRIRE LA COSCIENZA: lo chef Pietro Leemann racconta la sua cucina che è scelta di vita.

Dieta vegetariana, cosa significa?

«La dieta vegetariana non prevede il consumo né di carne né di pesce, quella vegana invece non prevede l'assunzione di nessun cibo di origine animale: inclusi latte, burro, formaggio e miele. La cucina vegetariana segue la natura, i suoi cicli, conosce le verdure di stagione e le porta a tavola. Ciò che mangiamo è molto importante, la qualità è fondamentale per il nostro benessere. Io che cucino mi sento molto responsabile».

C'è una "dittatura" della cucina nei mass media?

«Questo fenomeno è legato al fatto



che la cucina è l'unico ambito in cui si possa ancora scegliere, rilassarsi in questa società sincopata. Ben venga la cultura del cibo ma non deve essere il cibo spazzatura quello di cui si parla in Tv e nei giornali. C'è confusione tra ciò che è moda e ciò che è cultura».

La cucina vegana è una cucina "politicamente corretta"?

«I vegetariani stanno aumentando e c'è una disillusione verso la produzione industriale. Il tema è più

MOTIVATO

«C'è una disillusione verso la produzione industriale Ogm? Scelta pericolosa»

che mai attuale: molte delle malattie degenerative sono causate da una cattiva alimentazione, ricca di proteine animali e di grassi. E in Italia i vegetariani rappresentano ormai un 10-15%, senza contare gli intolleranti ad alimenti, che aumentano sempre più. Il biologico

segue la dieta vegetariana e vegana, è una scelta di campo, che include molti aspetti della vita e l'ecologia è uno dei primi. Lo stesso si può dire dell'animalismo, presupposto necessario».

Cosa pensa degli Ogm?

«E' un atteggiamento subdolo e fuorviante, è stata creata una terminologia senza sperimentare le conseguenze per la salute e per l'ambiente. Stanno addirittura creando l'ogm biologico, l'Ue spinge perché l'ogm venga accettato ma è pericoloso e disastroso.

"Nutrire il pianeta" è il tema di Expo 2015.

«Questo argomento è una sfida cruciale. Come sempre dipende da come verrà affrontato. E' un'opportunità per operare dei cambiamenti».

STILE BIO

L'eccellenza biologica ha retto l'urto del maltempo

SI CHIUDE "Stile Bio".

La Fiera dedicata all'eccellenza biologica a chilometro zero, organizzata da Convention Bureau in collaborazione con Terre Rossini e Raffaello e Ethos Promotion, ha saputo attirare tanti visitatori al quartiere fieristico di Campanara, soprattutto nella giornata di domenica dato che il maltempo di sabato ha limitato la partecipazione. Migliaia di persone hanno visitato gli stand delle aziende agricole biologiche ed acquistato i loro prodotti, partecipato ai corsi e ai Laboratori didattici, assistito ai convegni e alle tavole rotonde. Molto apprezzate dal pubblico anche le lezioni "L'importanza di cucinare un cibo sano" tenuta dallo chef stellato Michelin Pietro Leeman e "Vivere senza dieta, conoscendo le regole e se stessi" della nutrition coach Letizia Saturni e i convegni "Il biologico si difende" e "Gat. L'unione fa... Gruppo acquisto terreni".

SUPERATE le 3.500 presenze dell'edizione zero.

Nei due giorni di Fiera si sono raggiunte le 4.500 presenze. Sono stati 250 invece gli operatori accreditati: hotel, ristoranti, agriturismi e commercianti agroalimentari che si sono registrati e hanno partecipato alla fiera per conoscere l'offerta dei produttori.

«Il piano industriale di Stile Bio sta seguendo il suo corso: abbiamo registrato un incremento consistente di visitatori e di produttori che hanno partecipato alla manifestazione — spiega il presidente del Convention Bureau Luca Pieri —. Siamo contenti del fatto che l'iniziativa sia stata un'ottima leva economica per la città e per due settori strategici per la crescita del territorio, come quelli dell'agricoltura e del turismo. Ma non ci fermiamo qui. Siamo già al lavoro per costruire l'edizione del prossimo anno: Stile Bio 2015».

Più espositori e più visitatori: successo delle lezioni dello chef Leemann

Stile Bio, la fiera del vivere sano chiude i battenti in netta crescita

LUCA SENESI

Pesaro

Chiude con il pieno di presenze e consensi "Stile Bio" la Fiera dedicata all'eccellenza biologica a chilometro zero. Tante le persone intervenute tra sabato e domenica nel quartiere fieristico di Campanara. Organizzata da Convention Bureau in collaborazione con Terre Rossini e Raffaello e Ethos Promotion, l'evento ha saputo attirare tanti visitatori soprattutto nella giornata di domenica dato che il maltempo di sabato ha limitato la partecipazione e lo spostamento di pesaresi e soprattutto di cittadini provenienti dall'entroterra. Migliaia di persone hanno visitato gli stand delle aziende agricole biologiche ed acquistato i loro prodotti, partecipato ai corsi e ai laboratori didattici, assistito ai convegni e alle tavole rotonde.



Lo chef stellato Michelin Pietro Leemann

Tanto da vedere ma soprattutto da sapere perché sul biologico l'informazione è particolarmente importante. Molto apprezzate dal pubblico anche le lezioni "L'importanza di cucinare un ci-

bo sano" tenuta dallo chef stellato Michelin Pietro Leemann e "Vivere senza dieta, conoscendo le regole e se stessi" della nutrition coach Letizia Saturni e i convegni "Il biologico si difen-

de" e "Gat. L'unione fa... Gruppo acquisto terreni".

Superate dunque le 3.500 presenze dell'edizione zero. Nei due giorni di fiera si sono raggiunte almeno le 4.500 presenze. Sono stati 250 invece gli operatori accreditati: hotel, ristoratori, agriturismi e commercianti agroalimentari che si sono registrati e hanno partecipato alla fiera per conoscere l'offerta dei produttori. I prodotti biologici insomma stanno acquistando sempre più interesse anche nel nostro territorio dove ci sono eccellenze in questo ambito in zone come Isola del Piano. "Il Piano industriale di Stile Bio sta seguendo il suo corso: abbiamo registrato un incremento consistente di visitatori e di produttori che hanno partecipato alla manifestazione - spiega il presidente del Convention Bureau Luca Pieri - Siamo contenti del fatto che l'iniziativa sia stata un'ottima leva economica per la città e per due settori strategici per la crescita del territorio, come quelli dell'agricoltura e del turismo. Ma non ci fermiamo qui. Siamo già al lavoro per costruire l'edizione del prossimo anno: Stile Bio 2015".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

RASSEGNA TV E RADIO (locali e nazionali)

19 aprile 2014 - RADIO PRIMARETE (Pesaro)

Intervista a Luca Pieri, Presidente di Convention Bureau Terre Ducali

Link: <https://soundcloud.com/mattia-ferri-1/stile-bio-leccellenza-biologica-su-radio-prima-rete>

2 maggio 2014 – RADIO RAI DUE

segnalazione dell'evento nel corso della trasmissione "Decanter"

Link: <http://www.decanter.rai.it/dl/portaleRadio/media/ContentItem-9289dd22-b28f-4514-a5c2-6aed90c49318.html> (minuto 5:55)

2 maggio 2014 – RAI DUE

segnalazione dell'evento all'interno della rubrica "Tg2 Eat Parade"

Link: <http://www.tg2.rai.it/dl/tg2/RUBRICHE/PublishingBlock-b23b19f4-eeb1-4f4f-a2ff-745741488706.html> (minuto 7:40)

3 maggio 2014 – RAI TRE

Edizione TGR delle ore 14:00 (titoli e servizio) e delle ore 19:30 (servizio)

Link: <http://www.rai.tv/dl/RaiTV/programmi/media/ContentItem-1c27b036-b102-4402-a5d7-6c81368b10da-tgr.html#p=1> (titoli di testa e minuto 11:58)

Link: <http://www.rai.tv/dl/RaiTV/programmi/media/ContentItem-94b2ceb7-66e3-44c7-8409-c0b221dc3d94-tgr.html#p=1> (minuto 17:40)

3 maggio 2014 - RADIO RAI UNO

nel corso della trasmissione "La Terra: dal Campo alla Tavola" diretta telefonica con Francesco Torriani (Presidente del Consorzio Marche Bio) e Paolo Carnemolla (Presidente Federbio) ospiti della tavola rotonda "Il Biologico si difende!"

Link: <http://www.radio1.rai.it/dl/portaleRadio/media/ContentItem-c8e5b953-e774-4caa-abac-e068ce2ac4e3.html#>

RASSEGNA WEB

La Stampa on line

<http://lastampa.it/2014/04/29/societa/cucina/notizie/attualita/stile-bio-TVMfMjDygXSEYjlzUi3PRO/pagina.html>

PU24 Portale informazione Pesaro

<http://www.pu24.it/2014/04/28/stile-bio-culla-biologico-pesaro/>

Appuntamento con il gusto

<http://www.appuntamentoconilgusto.it/stile-bio-pesaro/>

Adessocucina

http://www.adessocucina.com/news_cucina/articolo.php?code=2014042812041792936141

Cucina-naturale.it

<http://www.cucina-naturale.it/eventi&filterD=2014-05-22>

Fanoinforma.it

http://www.fanoinforma.it/Eventi/art39245/3_maggio_14/Pesaro_inaugurata_stile_bio_2014.html

Iovivogreen.com

<http://www.iovivogreen.com/index.php/2014/03/stile-bio/>

ADNKronos

http://www.adnkronos.com/IGN/Sostenibilita/Appuntamenti/Lo-Stile-Bio-in-fiera-a-Pesaro_321304991405.html

BIOBank

<http://www.biobank.it/it/BIO-appuntamenti.asp>

Fai.informazione.it

<http://fai.informazione.it/p/C860130E-3AA1-4E20-8C7A-7D539B6954AA/Stile-Bio-2014-un-innovativo-concorso-di-cucina-bio>

Notiziario Agro-meteorologico (Marche)

<http://www.meteo.marche.it/notiziario/archivio/nopu417.pdf>

Istituto Alberghiero Panzini (Senigallia)

<http://lnx.panzini-senigallia.org/triple/studenti-e-genitori/alunni-del-panzini-di-senigallia-vincitori-di-concorso-alla-fiera-marchigiana-stile-bio-2014.html>

Altro Giornale Marche

http://www.altrogiornalemarche.it/index.php?option=com_content&view=article&id=5395:gli-allievi-del-panzini-di-senigallia-vincitori-di-concorso-alla-fiera-marchigiana-stile-bio-2014&catid=56:senigallia-eventi&Itemid=101

Conoscere il Biologico (Regione Marche)

http://conoscereilbiologico.regione.marche.it/index.php?option=com_content&view=article&id=179:stilebio-2014&catid=4:slideshow

Agroalimentare news

<http://www.agroalimentarenews.com/succedeoggi-file/Stile-Bio.htm>

Alternativa Sostenibile

<http://www.alternativasostenibile.it/articolo/stile-bio-2014-un-innovativo-concorso-di-cucina-bio-.html>