Massimo Corradi,
Hiroko Hirai

NATEXPO 2021: PIÙ DI 1000 ESPOSITORI IMPAZIENTI DI PARTECIPARE!

Parigi, 24-26 ottobre 2021

L'edizione 2021 di NATEXPO in programma il 24, 25 e 26 ottobre si sta già annunciando un grande successo. Il team organizzativo, sulle basi del positivo riscontro della fiera nel 2020, sta lavorando duramente per garantire che l'unica fiera biologica in presenza nel 2021, di questa portata, sia all'altezza delle aspettative dei professionisti del settore! ***Più di 1.000 espositori si stanno già preparando. Accanto ai clienti abituali, i visitatori troveranno anche 150 aziende, francesi e internazionali,*** che debuttano per la prima volta a NATEXPO, tra cui, vari professionisti del FoodTech.

Questa edizione 2021 è un'occasione tanto attesa per **riscoprire il mondo del biologico da tutte le angolazioni e per fare il punto sugli ultimi sviluppi in tutti i comparti del settore**: alimentare, ingredienti e materie prime, alimenti naturali, integratori alimentari, cosmetica e igiene, prodotti e servizi per la casa e la persona, servizi e attrezzature per la vendita al dettaglio e per le insegne.
La crisi, infatti, ha accresciuto le aspettative dei consumatori nei confronti dei prodotti biologici e della responsabilità sociale delle aziende. Gli stakeholders del settore si sono mobilitati per rispondere a queste aspettative, presentare le loro soluzioni e trovarne di nuove attraverso la loro partecipazione a NATEXPO. In considerazione di questo dinamismo ed entusiasmo, quest'anno Natexpo si sposterà in uno dei più grandi spazi di Paris-Nord Villepinte, la Hall 6.
Per tenersi in contatto fino all'appuntamento dal vivo di ottobre, **NATEXPO ha creato una serie di Webinar**, uno al mese, per affrontare, insieme agli esperti del settore, i temi più attuali del mondo bio.

Un nuovo appuntamento mensile per analizzare le ultime tematiche bio

In vista degli incontri fisici e dei tavoli di lavoro alla fiera stessa, che osserveranno tutte le ultime linee guida sulla salute pubblica, il team di NATEXPO ha lanciato una serie di nuovi appuntamenti digitali mensili. La serie di Webinar offre una carrellata sugli argomenti più urgenti del settore biologico: le tendenze, la vendita al dettaglio, i consumi, l'economia circolare, ecc. Durante una videoconferenza live di un'ora, gli esperti condividono la loro esperienza.

Il primo Webinar si è svolto il 23 marzo, quando il panel di relatori includeva Romain Ruth, CEO di Florame e Presidente di Cosmébio, Philippe Bernard, CEO di Les Experts du Vrac, e Mathilde Gaymard, co-fondatrice di Nü Morning.
Il 27 aprile l'appuntamento si è rinnovato sui temi dell'upcycling e della vendita di merci sfuse con restituzione del deposito insieme a Nicolas Dauvé, responsabile R&D Packaging di Biocoop, Thomas Lemasle dei produttori di vino Oé, Hugues Pelletier dell'azienda Petrel e Stéphanie Dabin dell'azienda di cosmetici Entre Mer & Terre - Perlucine.
Il 27 maggio, l'argomento del terzo Webinar è stato l'e-commerce con Allon Zeitoun, CEO di Naturalia e Chairman di Synadis Bio, Simon Le Fur di Aventure Bio e Nicolas Méliet, sindaco di Lagraulet-du-Gers, dietro l'iniziativa Paniers Bio de Lagraulet (cestini biologici di Lagraulet).
Il 22 giugno è stata la volta di Pierrick de Ronne, CEO di Biocoop e Chairman di Natexbio e Pascale Brousse, fondatore di Trend Sourcing, che ha presentato: the Natexpo 2021 Trend Guide.

NATEXPO 2021: fruibile anche online

In parallelo con la fiera fisica e per consentire a un numero più ampio di visitatori nazionali e internazionali di vedere i prodotti esposti, NATEXPO sarà anche online. L'evento virtuale darà loro accesso a tutti gli espositori fisicamente presenti in fiera e anche la possibilità di entrarvi in contatto attraverso una funzione di messaggistica diretta con feed audio e video.

Website: https://natexpo.com

GIORNATA MONDIALE DELLA BIODIVERSITÀ
Filiera corta, tracciabilità e tutela delle sementi, l'impegno di Probios

Filiera corta, tracciabilità, tutela delle sementi del territorio: con la linea Natura Toscana Probios ribadisce l'importanza della difesa della biodiversità

"Il nostro cibo, la nostra salute e la nostra biodiversità": è il tema quest'anno della Giornata mondiale della Biodiversità, proclamata dall'Onu il 22 maggio 1992 per celebrare l'adozione della Convenzione sulla Diversità Biologica. Un giorno speciale, per sottolineare l'impatto che la mancata difesa della natura può provocare in termini di sostenibilità, varietà e sicurezza alimentare. Perché non ci sono dubbi: i modi in cui coltiviamo, trasformiamo, trasportiamo, consumiamo e sprechiamo il cibo sono le principali cause dell'allarmante perdita di biodiversità, correlata anche ai cambiamenti climatici.

A tale proposito, fin dalla sua nascita nel 1978, l'azienda **Probios** è in prima fila per la sostenibilità alimentare, da sempre consapevole che vendere prodotti bio non sia soltanto un business, ma possa contribuire a migliorare la vita del pianeta.
L'azienda toscana sceglie di privilegiare la filiera corta, la tracciabilità, la tutela delle sementi del territorio, premiando la produzione agroalimentare biologica locale di qualità e limitando lo spostamento delle materie prime, fonte di inquinamento e spreco.
Un esempio è la Pasta di frumento Probios, realizzata con cura e passione con il migliore grano duro biologico toscano, proveniente da zone selezionate per clima e caratteristiche del terreno.
Per incoraggiare le produzioni biologiche della propria terra d'origine, Probios propone inoltre la **linea Natura Toscana**: un viaggio nei sapori di una delle regioni più amate d'Italia. Materie prime di alta qualità e lavorazioni con metodi tradizionali garantiscono la conservazione dei sapori e dei profumi originari, mentre i controlli sulla filiera garantiscono la tracciabilità di ogni prodotto. Questo progetto sostiene così i piccoli produttori che, con il loro lavoro, salvaguardano la biodiversità del territorio.

Ed ecco, il profumo del pomodoro cresciuto al sole delle terre toscane: Polpa, Bio passata e Pomodori pelati interi della linea Natura Toscana, garantiti senza glutine e senza zuccheri aggiunti, permettono di valorizzare ogni ricetta. Anche i sughi sono prodotti con pomodoro di origine toscana. La linea Natura Toscana comprende anche altre tipologie di prodotti come cereali e conserve di frutta.
La linea è altresì un esempio di tutela delle sementi autoctone: si tratta di autentici gioielli della terra come il Cece fiorentino, il Farro tradizionale, e il Triticum monococcum, o farro piccolo, il tipo di farro più anticamente coltivato. Poiché richiede un ciclo di rotazioni annuali per mantenere un giusto equilibrio nel terreno, questo cereale, dalla scarsa resa a livello agricolo, è stato sostituito nel tempo con varietà più resistenti e produttive. Per le sue caratteristiche nutrizionali uniche, negli ultimi anni in Toscana è stata recuperata la sua coltivazione. Ed anche in questo caso, Probios promuove buone pratiche agroalimentari nella difesa della varietà biologica.

Tutti i prodotti Probios provengono da **agricoltura 100% biologica** e metodi di coltivazione delle materie prime che non cedono all'uso di diserbanti, antiparassitari, concimi chimici e di sintesi, né OGM, che inquinano la nostra terra, le nostre acque e la nostra aria: per un biologico senza compromessi che sia sicuro e tracciabile dall'orto alla tavola.

Website: www.probios.it