IL PROGRAMMA CONVEGNI DI B/OPEN

Il programma **convegni di B/Open** viene inaugurato il 23 novembre alle 10.00 da un evento in cui viene chiesto all'Unione Europea e ai principali attori del settore di raccontare policy, strumenti e sfide per il raggiungimento degli obiettivi UE al 2030 (*Green Deal, la corsa al bio. Italia: da 2 a 3 milioni di ettari in 10 anni. Policy, strumenti e sfide per il raggiungimento degli obiettivi Ue al 2030*). Sono previsti gli interventi di: **Ministro Teresa Bellanova**, Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, un Rappresentante Commissione EU, **Franco Contarin**, Regione Veneto - Direzione Adg FEASR e foreste, **Laura Viganò**, Crea Politiche e Bioeconomia, **Riccardo Meo,** Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale | Unità Operativa Sviluppo Rurale ISMEA. A seguire **commenti e riflessioni** da parte delle Associazioni di Produttori, Trasformatori, ODC: **AIAB** – Giuseppe Romano, Ufficio di Presidenza, **ASSOCERTBIO** – Riccardo Cozzo, Presidente, **DEMETER ITALIA** – Enrico Amico, Presidente, **FEDERBIO** – Maria Grazia Mammuccini, Presidente. Il convegno è moderato dall'on. **Paolo De Castro**, Vicepresidente Commissione Agricoltura al Parlamento europeo.

Si parlerà ancora di strategie europee, alle 14 del 23 novembre, con Demeter Italia con un focus specifico su *Agricoltura biodinamica modello per il Green Deal europeo*.

I Biodistretti, modelli innovativi per lo sviluppo rurale.
Quali effetti tangibili ha prodotto l'istituzione dei Biodistretti e quali le necessità per uno sviluppo duraturo.
24 novembre ore 14
Organizzato da AIAB
L'idea e la struttura dei biodistretti nasce e si consolida in AIAB per sostenere l'agricoltura biologica valorizzando i territori. Oggi molti biodistretti si propongono come realtà di successo con identità e peculiarità proprie accomunati dall' obiettivo di favorire la crescita del biologico di territorio e le filiere biologiche locali di alta qualità, di aprirsi all'innovazione e al dialogo con le istituzioni locali con l'obiettivo di sperimentare forme di governance innovative che abbiano il biologico al centro.

LA GDO E I NEGOZI SPECIALIZZATI

Uno dei temi che verrà approfondito durante il dibattito dei convegni è se il bio deve essere democratico o specialty: saranno proprio le insegne quali Carrefour, Coop, Coralis, Cortilia e Lidl Italia ad intervenire su questo argomento che ad oggi rappresenta nel settore uno dei più grossi dilemmi (*BIOLS.EU - Democratico o specialty? L'evoluzione bio in GDO*, 23 novembre, ore 16). Il dibattito sarà introdotto dalla presentazione di una ricerca condotta da FutureBrand sul futuro del bio.

Sul tema dei negozi specializzati B/Open ha coinvolto Renzo Agostini, Terra e Sole, che interverrà il 23 novembre alle 16 in un dialogo con Marco Roveda nel convegno *B/Open laboratorio Bio: su quali pilastri costruire un nuovo orizzonte per il biologico?*
Quale futuro per il negozio specializzato? Su quali pilastri costruire un nuovo orizzonte per il biologico? In una fase di rapida evoluzione del sistema bio è necessario garantire vitalità e originalità anche al segmento dei negozi specializzati, dai quali dipendono - per una forte connessione sistemica - il destino della ricerca, delle nuove forme ed esperienze dell'economia circolare, della presenza del bio nella grande distribuzione

organizzata, fortemente interconnessa alle richieste del consumatore e ad un mercato specifico come quello del punto vendita specializzato.
Marco Roveda è antesignano del Bio con la creazione di Fattoria Scaldasole, prima grande azienda del biologico (50 mil di Euro di fatturato) e fondatore di LifeGate punto di riferimento del Sostenibile in Italia con oltre 300 soci azionisti ed una Community di oltre 5 milioni di LifeGater che condividono il modo di essere, è rientrato recentemente nel mondo del biologico con una prima linea di prodotti già pronti ed una strada nuova da percorrere: La Total Quality.

LA RISTORAZIONE

Ampio spazio verrà dato anche ai free from che rispondono specifiche esigenze di salute delle persone affette da intolleranze alimentari. Quali sono le cautele che deve assumere il consumatore che si rivolge a questi moderne forme di ristorazione e somministrazione? Come possiamo identificare e gli esercizi di ristorazione competenti e preparati nel trasformare in realtà le legittime attese del consumatore? Il convegno è organizzato da **Bioagricert**, in collaborazione con AIC – Associazione Italiana Celiachia e AILI – Associazione Italiana Latto-intolleranti (*BIOLS.EU - Bio e free from nella ristorazione*, 24 novembre, ore 10).

IL PACKAGING

Le recenti discussioni in ambito di ecologia e salvaguardia del pianeta stanno riportando al centro dell'attenzione l'**importanza del rifiuto ecosostenibile**.
Per questo motivo, il nuovo grande investimento economico e di ricerca delle aziende del settore food e non solo è rivolto al **packaging, che sempre più deve essere "green"**.
Il tema del packaging è al centro del convegno *BIOLS.EU - Nuovi materiali ecocompatibili per il food* (24 novembre, ore 10), organizzato dalla rivista **Infopackaging**, con il l'**Università di Parma** e il **Cipack**. Il packaging ha un ruolo essenziale nel preservare i prodotti, ne permette un allungamento della shelf-life, e consente la conservazione e la distribuzione in aree anche lontane dal sito di produzione. In più è anche un importante strumento di comunicazione, informazione e di marketing. Oggi è però considerato una importante fonte di inquinamento, a causa dell'enorme diffusione della plastica, e vi è un grande interesse nella ricerca di materiali alternativi che abbiano un minore impatto ambientale.

Per premiare il lavoro e la ricerca da parte delle aziende in questa direzione, Veronafiere con B/Open e Bio&Consumi di Tespi Mediagroup organizzano gli **Ecopackaging Awards** con l'obiettivo di **premiare** chi **produce biologico** e **cura il packaging** non solo nei materiali, ma anche nel design. La premiazione delle aziende vincitrici è in programma il 23 novembre alle 16.

IL NATURAL SELF-CARE

Il packaging e l'etichettatura sono argomenti che verranno affrontati anche nell'ambito della cosmesi naturale grazie al convegno organizzato da **NATRUE**, uno dei più importanti enti certificatori al mondo (*Fragrance allergens: present and future labelling impact for Natural and Organic Cosmetics*, 23 novembre, ore 14).

Sarà compito di ICEA – Istituto per la certificazione etica ed ambientale ad illustrare lo standard COSMOS, le sue evoluzioni e gli obiettivi da raggiungere (*Lo Standard Cosmos*, 23 novembre, ore 12).

A parlare dei prodotti cosmetici sarà anche Q Certificazioni nel convegno *BIOLS.EU - Le certificazioni come strumento di valorizzazione delle produzioni cosmetiche (24 novembre, ore 16).*
I prodotti cosmetici rappresentano una categoria di prodotti di largo consumo e di ampia diffusione; come i farmaci, gli alimenti anche i cosmetici sono sottoposti a una serie di valutazioni e controlli, nell'ambito di una normativa specifica. Il seminario affronterà la tematica delle certificazioni in ambito cosmetico, partendo dal quadro normativo generale e presentando diversi standard. L'attenzione sarà focalizzata sulla ISO 22716, ovvero "Buone pratiche di fabbricazione dei prodotti cosmetici", EFFCI, "Buone pratiche di fabbricazione per ingredienti cosmetici" e standard IFS HPC. Infine, saranno prese in considerazione le certificazioni di bio-eco cosmesi, soffermandosi in particolare sulla certificazione BIO-ECO Cosmesi AIAB, della quale si evidenzieranno le principali caratteristiche e i vantaggi per i produttori.

GLI EDUCATIONAL

Verdure fermentate e funghi: una sorprendente strada per il gusto, il benessere e il potenziamento del sistema immunitario
24 novembre ore 14
Organizzato da Terra e Sole
"Mi piace pensare alla cucina a base vegetale, come una duplice opportunità: da una parte, quella di nutrirsi in modo corretto e salutare, usando materia prima di elevata qualità, che proviene da una filiera sana, con impatto zero sulla natura; dall'altra, portare questa filosofia nella branca della gastronomia di livello, che spesso viene snobbata.
Nel risvolto pratico mi piace adattare la grande tecnica culinaria, che ho fatto mia negli anni di esperienza, alle materie prime vegetali, creando piatti e sostanza in ciò che le persone possono comprendere e fare propria.
Ci soffermeremo sui cibi fermentati che, per quanto possano apparire la moda del momento, vuoi perché chef stellati li usano, vuoi perché vengono fortemente pubblicizzati nell'ultimo periodo, sono un alimento usato e consumato da secoli.
Le verdure in passato venivano fermentate, per conservarle meglio.
Adesso, grazie alla conoscenza della chimica, possiamo trarne migliori benefici per la nostra salute ma, anche, per il nostro palato.
I batteri "buoni" prodotti nella fermentazione, sono capaci di rendere più efficiente il nostro intestino, favorendo la salute del nostro microbioma: l'insieme di tutti i batteri che vivono in simbiosi con noi.
Dal punto di vista gastronomico, la fermentazione dona alle verdure sapori diversi, passando per il sapido, l'agrumato e il dolce, senza tralasciare la vasta gamma di aromi che intercorre tra gli estremi".

L'INTERNAZIONALIZZAZIONE E IL MERCATO
Consapevoli che il panorama sul biologico, così come è stato definito dall'Agenda 2030, si estende a diversi ambiti, da quello ambientale a quello sociale, e che il dialogo non può essere limitato ai confini geografici di un Paese, B/Open si è posta fin dagli inizi come manifestazione di carattere internazionale, estendendo ad altri Paesi anche extra UE.

Sarà compito di BIOLS.EU fare una panoramica sugli obiettivi della strategia Farm to Fork e le relative implicazioni per il settore del biologico, passando attraverso la presentazione di BiolsEU, progetto

internazionale proposto dai maggiori enti del settore agroalimentare biologico italiano ed olandese volto ad incrementare la quota di prodotti bio sul mercato europeo (*Dal produttore al consumatore: come bilanciare offerta e domanda verso il 25% biologico nel 2030*, 24 novembre, ore 14); restando sempre in ambito europeo, il Danish Agricultural & Food Council, che importa 83 milioni di euro di prodotti organic dall'Italia, illustrerà il Danish Model, modello virtuoso che è fonte di ispirazione per molti Paesi (*Il bio – il modello danese*, 24 novembre, ore 12).

È organizzato dal Consolato Generale del Sud Africa di Milano, con il supporto di DTIC – Department of Trade Industry and Competition, SAOSO – The South African Sector Organisation and Organic & Natural Products Expo Africa il convegno *South Africa Organics Sector, a selection of excellence* (23 novembre, ore 14) durante il quale verrà descritto lo stato dell'arte del settore organic sudafricano, con una presentazione di aziende selezionate che spaziano dalla produzione di estratti botanici per il natural self-care e scopi farmaceutici, le spezie, il beverage.

Il quadro generale sull'internazionalizzazione spetta a CCPB che nel convegno *Il ruolo dell'Italia nel mercato biologico internazionale* (24 novembre ore 12) parlerà del ruolo dell'Italia, tra i primi Paesi per produttori e aziende di trasformazione, nel mercato biologico internazionale.

Confermata la presenza di buyer provenienti da Austria e Balcani, Germania, Francia, Danimarca, Svizzera, Slovenia, Albania, Turchia, USA, Canada e India grazie alla collaborazione con l'ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane e la rete dei delegati di Veronafiere all'estero.

BIOLS.EU - Le opportunità di business nel settore degli alimenti biologici: aspetti normativi, etichettatura, distribuzione in Italia e all'estero.
24 novembre ore 16
Organizzato da Studio Legale Santosuosso
Il mercato dei prodotti biologici in Europa è in continua crescita ed ha raggiunto un valore di oltre 40 miliardi di euro.

Negli ultimi anni l'incremento è stato trainato dalla grande distribuzione dove il numero delle referenze Bio è aumentato esponenzialmente. Il settore presenta certamente rilevanti opportunità di sviluppo e consolidamento per produttori e distributori, ma anche criticità e complessità tra le quali gli aspetti normativi, l'etichettatura, la distribuzione.

In tale contesto questo incontro di approfondimento è rivolto sia alle imprese che già operano sia a quelle che sono interessate ad operare nel settore del biologico, per una analisi delle tematiche di cui sopra. L'approccio sarà pratico ed operativo ed avrà l'obiettivo, in una prima parte di illustrare la disciplina degli alimenti biologici (sino alle recenti novità normative introdotte dal Reg. UE 2018/848) e in una seconda parte di rispondere a questioni e domande degli operatori.

La digitalizzazione per la valorizzazione e il controllo della filiera di cereali e granaglie attraverso l'esempio di RETE O.I.P. verrà illustrata da Assocertbio (24 novembre, ore 16).
La digitalizzazione per la valorizzazione e il controllo della filiera di cereali e granaglie attraverso l'esempio di RETE O.I.P. verrà illustrata da Assocertbio (24 novembre, ore 16). Il webinar intende porre alcune riflessioni iniziali sulla digitalizzazione come possibile strumento di crescita e miglioramento della propria attività e che può interessare le

diverse realtà che fanno parte del comparto dell'agricoltura biologica, ivi compreso il Sistema di Controllo e Certificazione: quindi verrà illustrato l'esempio della piattaforma OIP (acronimo di "Organic Integrity Platform"), caso unico di adozione congiunta di un'unica piattaforma di tracciabilità delle transazioni del Biologico da parte di otto Organismi di Certificazione. Rete O.I.P., che nasce come strumento di miglioramento dell'attività di controllo degli Organismi di Certificazione (partendo, in primis, da cereali e granaglie), è una piattaforma altamente scalabile (senza alcun altro intervento è possibile ampliare: il numero di OdC Italiani/Esteri che la utilizzano, il numero di Anagrafiche Italiano/Estero, i tipi di Prodotti - Intrastat) ed è ad uso gratuito per gli operatori. Recentemente la piattaforma è stata aggiornata con nuove funzionalità e interfaccia grafica: alcune delle novità verranno illustrate durante l'evento.

Biologico e Integrazione Alimentare: una nuova frontiera
23 novembre ore 14
Organizzato da Federsalus
Oltre a dare un quadro del mercato degli integratori alimentari, settore in continua crescita, il webinar, organizzato da FederSalus, porrà l'accento sulla produzione di integratori alimentari bio e sull'utilizzo di principi attivi biologici nella dermocosmesi.

Oli speciali bio, conosciamoli meglio
24 novembre ore 12
Organizzato da Cereal Docks S.p.A.
Per tradizione ma anche per fondati motivi scientifici, in Italia e nel bacino Mediterraneo il concetto di salubrità degli oli è esclusivamente declinato negli oli extra-vergini di oliva. In altri Paesi, in particolare nel Centro e Nord Europa, così come in Nord-America e in Asia, la tradizione e l'affezione sono più variegate e rivolte per lo più agli oli di semi, quali soia, colza, lino. La domanda globale di salubrità porta ad una sana contaminazione, con la presenza sempre più frequente dell'olio extravergine d'oliva in altri continenti ed al Nord, ma anche quella degli oli speciali sugli scaffali italiani. È un perfetto caso di combinazione virtuosa d'intenti e di effetti, cui si aggiunge l'ulteriore valenza salutistica della produzione biologica, che porta con sè l'opportunità di una diversificazione colturale a beneficio dell'ambiente e dell'agricoltore.

Una filiera biologica in epoca di distanziamento. La resilienza di Agricola Grains e dei suoi produttori come garanzia di tracciabilità e sicurezza alimentare.
23 novembre ore 10
Organizzato da Agricola Grains S.p.A.
Le difficoltà incontrate durante il COVID, unitamente ai problemi climatici, rischiavano di compromettere il lavoro del settore primario agroalimentare, con produttori disinformati, disorientati e impauriti. Non è stato così per la Filiera Italiana di Agricola Grains Spa: grazie alla resilienza dello staff tecnico e dei suoi produttori, alla prontezza nella fornitura di mezzi tecnici, alla contrattualistica pre-campagna, all'assistenza tecnica e al consolidamento del cliente finale, si è permesso che il processo produttivo non conoscesse intoppi. E così, un momento che sembrava allontanarci, ci ha unito ancor di più, con obiettivo comune la garanzia di tracciabilità e sicurezza alimentare dal produttore al consumatore finale.