

B/OPEN
Bio foods
& natural self-care
trade show
DIGITAL
EDITION



B/Open: una piattaforma digitale per creare networking tra operatori del bio

B/Open Digital Edition si avvicina (23/24 novembre): una piattaforma innovativa per dialogare con i protagonisti del bio food e benessere naturale. Uno spazio virtuale dove interagiscono e dialogano tra di loro buyer e aziende e dove si svolge un ricco programma di convegni, webinar ed educational rivolti ad un comparto che il Green Deal europeo ha riconosciuto come strategico per il futuro della stessa Unione europea, per la tutela dell'ambiente, del paesaggio e del territorio e per il contrasto ai cambiamenti climatici.

B/Open Digital Edition è una piattaforma dove è possibile interagire facilmente con tutti i produttori on line attraverso chat, one to one meeting e videocall.

Sono 75 le realtà, tra produttori, trasformatori, enti certificatori ed editoria specializzata, che avevano aderito alla versione in presenza di B/Open e che ora sarà possibile incontrare su questo spazio virtuale. Si tratta di aziende selezionate per una fiera esclusivamente b2b, tra cui Girolomoni, Pastificio IRIS-A.s.t.r.a. Bio, Antico Molino Rosso, Lattebusche, Ca' Verde, Acqua Sant'Anna, Phyto Garda, Larico e molte altre.

Sulla piattaforma viene trasferito anche il programma dei convegni di B/Open mirati ad approfondire tematiche specifiche del settore bio food e natural self-care, grazie alla collaborazione con istituzioni, enti certificatori, partner internazionali, istituti e laboratori di ricerca e gruppi editoriali.

Il 23 novembre alle ore 16.00 si terrà il convegno, in italiano e inglese, *Democratico o specialty? L'evoluzione bio in GDO*, svolto nell'ambito del progetto BIOLS.EU. Saranno proprio le insegne ad intervenire su questo argomento che ad oggi rappresenta nel settore uno dei più grossi dilemmi. Il biologico in Italia sta passando da consumo elitario a una democratizzazione sia in termini di offerta sia in termini di prezzo: come il consumatore vive e vivrà questa macrocategoria? Come sarà la sua evoluzione nel prossimo futuro? Quali le scelte dei retailer? I relatori del convegno sono: Francesco Buschi - Strategy Director FutureBrand, Roberto Simonetto - Direttore Commerciale Carrefour, Eleonora Graffione - Presidente Coralis, Emna Neifar - Chief Commercial Officer Cortilia, Alessia Bonifazi - Head of Communications & CSR Lidl Italia. Modera Cristina Lazzati, Direttrice Responsabile Mark Up e Gdweek.

Uno degli argomenti affrontati nel palinsesto dei convegni è l'utilizzo di plant based e vegan nella ristorazione. Tema che verrà approfondito nel convegno *Bio e free from nella ristorazione* (24 novembre, ore 10.00) svolto nell'ambito del progetto BIOLS.EU e organizzato da Bioagricert. Intervengono Alessandro Pulga, client and sales manager

Bioagricert, Susanna Neuhold, Responsabile nazionale Area Food Gruppo AIC - Associazione Italiana Celiachia e Eleonora Zeni, AILI - Associazione Italiana Lattosintolleranti.

Sulla piattaforma inoltre si potrà assistere a educational di 30 minuti ciascuno curati da esperti del settore che mostreranno la preparazione di estratti e di bevande fermentate a base naturale. Si inizia il 23 novembre alle ore 17.00 con l'educational "La figura del barman: le nuove tendenze tra modernità e conoscenze antiche a servizio del gusto e del benessere. Un viaggio tra estratti e bevande fermentate" curato da Marco Dalboni. E' infatti sempre più in voga nelle case degli italiani la sperimentazione di nuovi cocktail e la voglia di mettere alla prova le proprie abilità di mixologist, tendenza che si è fatta sentire soprattutto durante i mesi di lockdown dove si ha avuto a disposizione più tempo per provare gusti nuovi o per consolidare le proprie abitudini. Secondo l'Osservatorio sulla Mixology emerge come una componente fondamentale per la maggior parte degli italiani sia il connubio dato da gusto e naturalità:

Il 24 novembre alle ore 14.00, sarà il turno dello chef **Marco Ruggia**, che curerà invece l'educational "Verdure fermentate e funghi: una sorprendente strada per il gusto, il benessere e il potenziamento del sistema immunitario".

Per restare in tema di salubrità, il 24 novembre alle ore 12, nel convegno organizzato da Cereal Docks Organic "Oli speciali bio, conosciamoli meglio", si parlerà dell'utilizzo sempre più frequente dell'olio extravergine d'oliva in altri continenti, ma anche quella degli oli speciali sugli scaffali italiani. Intervengono Giacomo Fanin, Cereal Docks Organic e Renata Alleva, ricercatrice e specialista in scienza dell'alimentazione.

Ampio spazio verrà dato anche al packaging attraverso il convegno, svolto nell'ambito del progetto BIOLS.EU, Nuovi materiali ecocompatibili per il food (24 novembre, ore 10.00) e 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.

B/Open Digital Edition si svolgerà in contemporanea a wine2wine Exhibition Digital Edition, evento dedicato al settore vitivinicolo, nato dal know how di Veronafiere e che si è tradotto in un format innovativo al servizio delle aziende e in un forte segnale di rilancio del mercato e del "Sistema Italia"

Per l'operatore la piattaforma è già attiva, gratuitamente e potrà visualizzare i profili degli espositori, scegliere gli eventi a cui è interessato e salvarli nella propria agenda digitale. Il 23 e 24 novembre potrà effettuare così gli incontri one-to-one e partecipare agli eventi. Dalla piattaforma di B/Open sarà possibile accedere anche a Wine2Wine Exhibition Digital Edition.

SCOPRI IL PROGRAMMA CONVEGNI E ISCRIVITI
GRATUITAMENTE ALLA PIATTAFORMA

B/OPEN
Bio foods
& natural self-care
trade show **DIGITAL
EDITION**