

Altidona: Si apre oggi il Biofestival con il convegno Conoscere Arca



2' di lettura [23/08/2019](#) - Parte oggi, venerdì, l'ottava edizione del Biofestival organizzata da Aiab Marche, in collaborazione con il Comune e la pro loco di Altidona che per l'occasione mettono a disposizione la location dell'evento nella piazza Garibaldi di Marina di Altidona

L'evento è patrocinato anche dalla Provincia di Fermo ed è sempre stato sostenuto dalla Presidente, Moira Canigola che anche se non potrà essere presente è vicina all'evento: «Faccio i miei complimenti agli organizzatori - spiega il Presidente - per il loro impegno e per la tenacia con la quale portano avanti valori e principi così importanti come la biodiversità dei prodotti e l'importanza dei metodi di coltivazione biologica che arricchiscono la cultura agricola del nostro splendido territorio salvaguardandone tradizione, colture, consapevolezza nei consumi e qualità dell'offerta. Il mio auspicio per una ottima riuscita della manifestazione e per una continuazione nei prossimi anni del portare avanti i principi e le attività che ne costituiscono la base».

Il programma dei laboratori parte oggi alle 21 con il peperoncino piccante a cura di Antonio Germani de La casetta bio; domani alle 18 Il bio orto a cura di Legambiente Marche seguito alle 21 dal laboratorio su I grani antichi con Bruno Amurri, per concludere con l'abilità di Betta e Patrizia alle 19.30 con Il bio profumo... un fuso di lavanda. Abbinati ai minicorsi, quest'anno ci sono tre convegni con associazioni ed esperti a tema sull'agricoltura biologica che coinvolgeranno anche altre realtà rispetto a quella di Aiab Marche. **La manifestazione s'inaugura oggi, alle 18 con il convegno Conoscere ARCA Maggiore reddito ambiente e cibi migliori con Bruno Garbini e con i Contratti di filiera di Fileni.** Domani, alle 19, nella giornata centrale ampio sarà lo spazio riservato al convegno Dal campo alla tavola: come coltivare la salute del pianeta a cura della nutrizionista Renata Alleva. Domenica, nella giornata conclusiva, alle 18 il convegno incentrato sul vino dalla produzione alla vendita con il tecnologo alimentare Pietro Sciamanna e il presidente Ais Marche Stefano Isidori.

Il menu della tre giorni valorizza quello che verrà raccontato durante i convegni; il menù è a base degli alimenti di aziende biologiche locali, con tipologie di prodotti caratteristici della zona.

La pro loco di Altidona cucinerà la polenta con il masi Otto file biologico di un'azienda di Monte Monaco anche per favorire le aziende colpite dal terremoto, ci saranno gli hamburger dell'allevamento di scottona, la carne da un'azienda biologica di Grottazzolina, la cipolla rossa di Pedaso, ci sarà il meloncino di Massignano come biodiversità agraria delle Marche. Menu bio: polenta a ragù di scottona; fantasia di ceci bianchi e neri; farro con frecantò; carne arrosto (agnello e salsiccia); pane con salsiccia; verdure gratinate; frecantò; biscottini e vino cotto; meloncino di Massignano.

<https://vivere.biz/a0We>