



Redazionale SANA BOLOGNA 2014

Se è vero che noi siamo ciò che mangiamo (come sosteneva il filosofo tedesco Feuerbach) allora mangiare biologico significa migliorare il nostro rapporto con la natura e scegliere un'alimentazione sana oltre che saporita e golosa.

Le produzioni biologiche siciliane riescono a coniugare la salubrità e le qualità organolettiche del cibo con il gusto straordinario che questi prodotti sanno offrire.

Il meglio delle produzioni biologiche siciliane sarà esposto al Sana di Bologna, dal 6 al 9 settembre 2014, grazie al progetto Sicilybioproject voluto dalla Regione Siciliana nell'ambito dei finanziamenti relativi al Po Fesr 2007-2013 e coordinato dall'Assessorato regionale alle attività produttive.

Dall'olio d'oliva al vino, dalle conserve ai sughi, dalla pasta agli agrumi fino a prodotti più di nicchia come i capperi e gli aromi, i prodotti biologici siciliani, tutti certificati, porteranno alla fiera di Bologna il tratto tipico della Sicilia: i colori, gli odori ed i sapori di una regione che ha anche nel cibo la propria peculiarità

I produttori selezionati dal Dipartimento delle Attività produttive avranno l'occasione di presentare ad un pubblico esperto e competente una gamma di prodotti che negli anni è diventata sempre più ricca e differenziata: non solo fresco ma anche e soprattutto trasformato, con una grande attenzione alla qualità ed un occhio al packaging per un'offerta che non teme concorrenti.

Tutti prodotti sono presenti anche sul sito internet del progetto, www.sicilybioproject.com, che permette anche una visita virtuale delle aziende espositrici.