

E' BOOM DEL BIO: +12% NEI CONSUMI BIOLOGICI NEL NORD ITALIA. E COLTIVARE IL CIBO "IN CASA" DIVENTA LA SOLUZIONE CONTRO LA CRISI.

Secondo i dati del Bioreport la domanda di prodotti biologici è costantemente in crescita da 6 anni. A Carugate dal 4 aprile corsi ed laboratori per produrre, mangiare e bere "biologico".

E' boom del bio in Brianza. I dati sui consumi dimostrano che questa categoria di prodotti è in costante aumento e la curiosità verso questo nuovo "stile di vita" aumenta da parte delle famiglie. I dati del Bioreport 2012 - il rapporto sul settore biologico italiano - dicono che **gli acquisti domestici di prodotti biologici sono aumentati dell'8,9% in Italia e del 12% nel Nord**. Sempre secondo lo studio commissionato da Federbio la domanda è in aumento, per questo tipo di settore, da 6 anni consecutivi. Le famiglie, inoltre, cercano sempre di più di prodursi il cibo "in casa", decidendo di esplorare nuovi ingredienti e ricette create con prodotti biologici che arrivano dall'orto che, con poche regole, si può allestire in ogni abitazione. Produrre ricette con ingredienti presi dall'orto di casa è sempre più la **soluzione contro la crisi**. **Lab[u]** e **Euroverdebio** di Carugate hanno così deciso, di organizzare una serie di corsi e laboratori per diffondere e apprezzare la cultura del mangiare, bere e vivere "bio". Scoprendo anche i trucchi per **preparare facilmente un orto "domestico"** dal quale trarre gli ingredienti per semplici, ma gustose, ricette da abbinare a vini biologici proposti dai sommelier dell'**Ais Monza e Brianza**.

Cuochi, agronomi, sommelier e educatori presenteranno, dal 3 aprile al 4 maggio, le ultime novità per sbizzarrirsi in ricette biologiche, alla ricerca di sapori e abbinamenti creativi. Senza dimenticare le attività per i più piccoli.

Sono 4 i corsi e i laboratori che si terranno all'Euroverdebio di Carugate (via Guido Rossa, 9):

"Orto e giardino" è il corso che in quattro appuntamenti (tutti i sabati dal 6 aprile al 4 maggio dalle 11 alle 12) fornirà tutte le indicazioni per creare un orto in casa per le esigenze alimentari di tutta la famiglia.

"Cucina naturale", si terrà tutti i mercoledì dal 3 al 24 aprile dalle 10.30 alle 13.30: cuochi professionisti specializzati presenteranno tante nuove ricette a base di prodotti biologici e primizie di stagione.

"Laboratori per bambini", si terranno in contemporanea con l'"orto e giardino", e contribuiranno a far prendere confidenza ai più piccoli con i prodotti della terra con le attività proposte dagli educatori.

Infine nelle **"Degustazioni di vini bio"** gli appassionati potranno conoscere, grazie al mini-corso svolto dai sommelier dell'Ais, i vini prodotti con un sistema di produzione

biologico e scoprire come abbinare i vini biologici con i cibi tradizionali.

Le iscrizioni ai corsi sono aperte, per info e costi chiamare il numero 02.92151951 o mandare una mail all'indirizzo informazioni@euroverdebio.com.

L'iniziativa è realizzata da Lab[u] in collaborazione con Valcucine, Ais Associazione italiana sommelier-delegazione Monza e Brianza, e ha il patrocinio del Comune di Carugate.