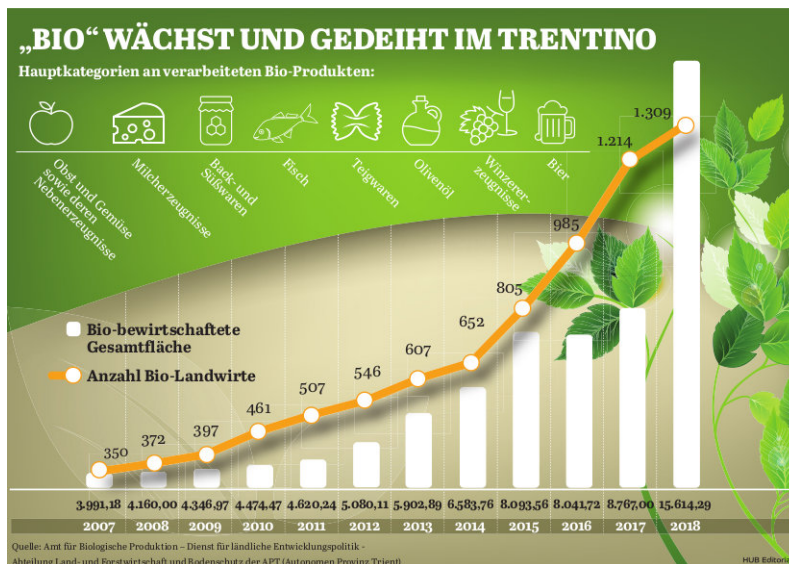


Pressemitteilung
06.02.2020

Wenn Äpfel und Oliven neue Wege gehen Erleben Sie die BIO-Region Trentino auf der BIOFACH 2020

Woran denken Sie bei Italien, Trentino und Speisen? Äpfel, Wein und Oliven? Ohne Frage. Aber was ist mit Craft-Bier, Apfel-Balsamico oder probiotischem Mehl aus Olivenpaste? Die autonome Region Trentino vereint Tradition mit Innovation. Auf der BIOFACH in **Halle A4 am Stand 4-141** können sich Feinschmecker davon überzeugen. **In Bio-Qualität.**

Die Region Trentino ist bekannt für seinen nachhaltigen Wein-, Gemüse- und Fruchtbau. Das milde mediterrane Klima sowie kurze Wege zu vielen europäischen Metropolen macht Trentino zu einem Premium-Lieferanten im BIO-Segment. Auf der BIOFACH 2020 präsentiert sich die autonome Region von ihrer leckersten Seite – und hat gleich sieben regionale Spezialitäten-Hersteller mitgebracht. Die Bandbreite reicht von feinsten Weinen und Olivenöl bis hin zu den berühmten norditalienischen Apfelspezialitäten. Alle überzeugen mit einem umfassenden Verständnis für ökologische Nachhaltigkeit und mit Produkten in BIO-Qualität. Als Standort für **Forschung und Innovation** in der BIO-Landwirtschaft hat Trentino außerdem zwei ihrer Forschungseinrichtungen im Gepäck.



Für das Trentino ist die Lebensmittelproduktion in BIO-Qualität alles andere als eine neue Entwicklung. Bereits **seit über 10 Jahren** steigt die BIO-Produktion in der Region kontinuierlich – in den letzten Jahren hat sich die BIO-bewirtschaftete Fläche mehr als verdoppelt. Einen Einblick davon gibt Trentino auf der BIOFACH mit ausgewählten BIO-Produzenten ihrer Region – mit umfassenden Informationen, aber auch mit Showcooking und mit Kostproben der kulinarischen Köstlichkeiten. Mehr Informationen: <https://organictrentino.trentinosviluppo.it/>

Der Apfel fällt nicht weit vom Gardasee

Das Trentino ist seit jeher berühmt für seine Äpfel. Folgerichtig bringt es auf die BIOFACH gleich drei Apfel-Unternehmen mit. Erstaunlich, was dabei alles herauskommen kann. Das Familienunternehmen **AD Chini** produziert seit 1988 Snacks aus Trentiner Äpfeln und anderen Früchten des Val di Non, zum Beispiel Fruchtriegel oder Apfelchips. Im Zentrum steht dabei ihr eigenes Reinheitsgebot: Nur Äpfel, ausgewählte Früchte und sonst nichts. Auch das Unternehmen **Lucia Maria Melchiori** kann auf eine lange Tradition zurückblicken. Ihre Spezialität ist Flüssiges: kaltgepresster naturtrüber Apfelsaft, Apfelwein, Apfel-Balsamico – und seit 2013 auch Craft-Bier. Nicht aus Äpfeln, sondern aus dem Quellwasser des Mount Roen. Bei der Produktion steht Nachhaltigkeit an erster Stelle. Das Familien-Konsortium

Melinda lässt den Apfel so wie er ist und folgt dabei der jahrhundertelangen Tradition von Obstbauern der Region. Nach der Ernte lagert Melinda seine Äpfel tief unter den massiven Südtiroler Alpen in sogenannten hypogäischen Zellen.

Neuer Wein in alten Fässern

Zwei Winzereien, die ihr Handwerk im Einklang mit der Natur und der Trentiner Tradition verstehen: Die Reben von **Pojer e Sandri** wachsen auf den Weinbergen des Cembra- und des Etschtals im idealen mediterranen Klima. Das Herzstück: „Zero Infinito“ – ein BIO-Wein ohne chemische Zusätze, gekeltert aus handverlesenen und unbehandelten Trauben. Die Hänge von Marco und Stefano **Pisoni** liegen im Valle dei Laghi im Norden des Gardasees. Das Anbau-Konzept der Winzerei haben die beiden Brüder vor acht Jahren grundlegend geändert und die biologische Landwirtschaft eingeführt – der Reifeprozess in Holzfässern ist alte Familientradition.

Wo der Brühwürfel das Salz in der Suppe ist

Die Firma **Bauer** ist auf Brühe und Gewürze verschiedener Geschmacksrichtungen spezialisiert. Bauer legt besonderen Wert auf ihre Trentiner Wurzeln und steht als Synonym für Natur und Nachhaltigkeit. Alle Produkte werden aus zertifizierten Rohstoffen und biologischem Anbau hergestellt. Strenge Kontrollen garantieren dabei höchste Qualität. – Bauer-Brühe kommt ohne Glutamat oder gehärtete Fette aus. Die heimische Küche inspiriert bei Bauer auch exotische Kreationen wie etwa orientalische Brühwürfel mit Kurkuma, Ingwer, Curry und Safran. Eine Neuheit sind beispielsweise orientalische gewürzte Nüsse.

Wer die Olive nicht ehrt, ist das Öl nicht wert

Der Anbau von Olivenbäumen geht im Trentino zurück bis auf die Römerzeit. Im Bewusstsein dieser Dienste hat **OlioCRU** der Olive vor Kurzem seine eigene heilige Stätte gebaut: die neue Ölmühle Domus Olivae. Egal ob für Öl oder Paste – hier werden die feinsten Oliven gewissenhaft nach Sorte getrennt und mit dem perfekten Reifegrad verarbeitet. Jede Kreation ist einzigartig und aus höchster BIO-Qualität. OlioCRU begnügt sich aber nicht mit Tradition, sondern schlägt auch neue Pfade ein. Aus den eigenen Forschungsprojekten rund um Oliven ist etwa PreBIÒ entstanden – ein probiotisches Mehl aus entsteinter Olivenpaste, aus dem OlioCRU knusprige Olivensticks herstellt.

Highlights: Zwei Mal Show-Cooking, ein wissenschaftlicher Vortrag – und ein Hartkäse

Auf der BIOFACH sorgt das Trentino vom 12. bis 15. Februar von 9 bis 18 Uhr in der Halle 4, Stand 141 für mediterranes Flair. Als Highlight bieten die Trentiner Produzenten zwei **Show-Cooking-Events: Am 12. und am 13. Februar jeweils von 12:30 bis 13:30 Uhr können Sie Trentiner Küchen-Handwerk live erleben.**

Ein kulinarisches Highlight wird es außerdem am zweiten Messetag geben. Der **Trentingrana Bio** ist ein Hartkäse aus pasteurisierter Milch, mit einer Reifezeit von 18 bis 24 Monaten. Er gehört zu den Top-Produkten in der Trentiner Gastronomie und **kann am Donnerstag, 13. Februar von 15.00 bis 15.45 Uhr am Messestand verkostet werden.**

Außerdem geben das weltweit anerkannte Forschungs- und Innovationszentrum für Landwirtschaft, **„Fondazione Edmund Mach“** und das **Centro Agricoltura Alimenti Ambiente C3A** einen Einblick in die BIO-landwirtschaftliche Forschung der Region. Am 12. Februar von 16:00 – 16:45 Uhr, Raum Prag, NCC Ost, sprechen Andrea Segrè, Präsident der Edmund-Mach-Stiftung, Ilaria Pertot,

Direktorin des C3A-Zentrums und Gianfranco Anfora, Professor für Entomologie an der Universität Trient über „Biocontrol technologies and strategies to control invasive alien pests in organic agroecosystems“.

Mauro Casotto, Direttore
Trentino Sviluppo S.p.A.

internazionalizzazione@trentinosviluppo.it

Anton Martić
ROTWAND Digitale PR GmbH
anton.martic@rotwand.net
+49 (0) 89 7167223-10

Fenya Kirst
ROTWAND Digitale PR GmbH
fenya.kirst@rotwand.net
49 (0) 89 7167223-13