



Artigiano in Fiera, dal 6 al 14 dicembre in mostra il “vivere bene”

Descrizione

(Adnkronos) “ Dal 6 al 14 dicembre torna a Milano Artigiano in Fiera. I padiglioni dell’evento quest’anno tornano a ospitare prodotti biologici, vegani, di montagna e free-from. Settore, quello del biologico, in forte crescita: nel 2024 il valore delle vendite di alimenti bio in Italia ha superato i 6,4 miliardi di euro, con un aumento del 5,7% rispetto all’anno precedente. Artigiano in Fiera “ vetrina di risonanza globale, che permette ai produttori artigianali di portare autenticità e qualità in un mercato, come quello del biologico, tipicamente dominato dall’industria.

“Da sempre Artigiano in Fiera dà voce ai piccoli produttori che operano nel segno della sostenibilità: imprese radicate nei territori, custodi di tradizioni locali, capaci di trasformare materie prime nel rispetto dei cicli naturali “ afferma Antonio Intiglietta, presidente di Ge.Fi. Spa -. Un impegno premiato dal pubblico, sempre più consapevole, attento alla sana alimentazione, all’uso di materiali naturali e a un’idea di benessere intesa come forma di equilibrio armonico tra individuo e ambiente”.

La dimensione del “vivere bene” “ suddivisa in 9 padiglioni per 502 imprese; l’Italia ne conta 329, dall’Europa ne arrivano 51 e 122 dal resto del mondo. Un percorso che unisce la libertà del free-from come inclusione e scelta informata, la montagna come tempo lungo e qualità essenziale e il biologico come grammatica comune, definendo una nuova cultura dell’acquisto in cui il benessere “ legato alla sostenibilità, alla salute e al rispetto per le persone e il pianeta. In particolare, quest’anno a rappresentare il comparto biologico ad Artigiano in Fiera sono 190 imprese, di cui 98 al debutto: 108 sono italiane, 10 europee e 72 arrivano dal resto del mondo. Sul fronte free-from, vegano e prodotti di montagna, la fiera conta 312 imprese, inclusi 80 nuovi espositori. L’Italia si conferma capofila con 221 imprese artigiane a cui si aggiungono 41 presenze europee e 50 dal resto del mondo.

Biologiche sono infatti le piante officinali provenienti dalle montagne cuneesi che Euphytos trasforma in integratori naturali. In Emilia-Romagna Biomundus propone spezie e i superfood bio, un ponte tra il Mediterraneo e le Ande. Il viaggio continua in Toscana, dove Terre di Giorgio coltiva olivi e vigneti con metodo biologico. Dai campi lucani di Santa Candida arriva il grano antico Khorasan, che viene

coltivato secondo i cicli naturali, per diventare farine e paste bio trafilate al bronzo. In Abruzzo il Frantoio Mercurius produce olio evo biologico certificato con un approccio ad alta tecnologia che esalta i profili aromatici delle olive. Scendendo più a sud, la Fattoria della Mandorla in Puglia si dedica alla Mandorla di Toritto di Filippo Cea, operando una filiera bio completa e un modello basato su energia rinnovabile ed economia circolare. In Calabria, il paesaggio si fa dorato: qui l'apicoltura Garastro accompagna le fioriture dell'Alto Ionio con 1.300 alveari, producendo mieli biologici monofloreali. Dalle api calabresi Artigiano in Fiera arriva anche oltre confine. Ne è un esempio il laboratorio artigianale parigino Maison d'Orient, che produce cosmetici naturali e saponi di Aleppo a base di olio d'oliva e alloro, conformi agli standard europei e presenti nei circuiti della cosmesi naturale.

In Veneto, Borsato lavora conserve vegetali in prodotti riconoscibili, tracciabili e pronti all'uso. Veneta è anche l'azienda Atelier Nativa trasforma la cosmesi in un atto etico: saponi solidi, sieri e creme privi di glutine, siliconi e parabeni, nascono da un sapere scientifico e da un'idea di bellezza sostenibile. Dalla Toscana arriva lo storico Pastificio Morelli, che porta in tavola la pasta senza glutine e biologica, lavorata lentamente e trafilata al bronzo. Andando dall'altra parte del mondo, in Perù, si incontra Altaseva che ha riscoperto il Sacha Inchi (la perla del Perù), un antico superfood Inca, distinguendosi nel comparto biologico e free-from.

Dagli Appennini alle Alpi, il prodotto di montagna non è solo un'etichetta evocativa. Attraversando le Dolomiti venete si arriva da Alpseep, dove il legno e le fibre naturali si trasformano in oggetti per il riposo. Nell'Appennino reggiano, il laboratorio artigianale in quota di Nonna Nene produce pasta di legumi naturalmente proteica e senza glutine con trafilatura al bronzo ed essiccazione lenta. A pochi km di distanza, sull'Appennino modenese, Michela Manfredini raccoglie i crochi di zafferano di Montefiorino e cura api e miele in un laboratorio a cielo aperto. Sempre in Emilia-Romagna, tra i pascoli di Montechiarugolo, Bio Botticello produce Parmigiano Reggiano biologico senza antibiotici.

L'ingresso alla manifestazione è gratuito. I visitatori possono ottenere il proprio pass sul sito artigianoinfiera.it in pochi e semplici click: basta inserire la propria email nella sezione "Ottieni il tuo pass gratuito" per ricevere il QR code da salvare sul cellulare e mostrare all'ingresso. Chi è già iscritto alla community, ha visitato le scorse edizioni o è cliente della piattaforma digitale, invece, ha già ricevuto il biglietto d'accesso direttamente via email. I principali mezzi di trasporto per raggiungere la manifestazione restano la linea M1 della metropolitana (fermata Rho Fiera), le linee regionali e del passante ferroviario Trenord e l'Alta Velocità con Italo. La disponibilità totale di parcheggi sarà di oltre 10.000 posti auto.

??

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Novembre 13, 2025

Autore

redazione

default watermark