



4^A FIERA DELLA BIODIVERSITÀ CERTIFICATA

biodì



REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO DELLE
ATTIVITÀ PRODUTTIVE





Migranti DOP e Confini della Certificazione

Esposizioni, degustazioni enogastronomiche e incontri di approfondimento

Palermo, Orto Botanico, 9-10-11 Novembre 2018





La Fiera della Biodiversità Alimentare, ideata e organizzata, per le prime tre edizioni (2015, 2016, 2017), da IDIMED e dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università degli Studi di Palermo, giunge alla sua IV Edizione e sceglie di affrontare un tema fondamentale per l'agricoltura siciliana:

la promozione e lo sviluppo delle filiere certificate IGP, DOP, IGT, DOC, DOCG e Bio, come elemento centrale dell'economia agricola siciliana e come garanzia di qualità per il consumatore.

La Fiera della Biodiversità come volano di sviluppo del territorio



Organizzata da Adv Maiora in collaborazione con Unipa, Idimed, dipartimenti della Regione, consorzi di ricerca, slow food e altri, l'edizione 2018 ha l'obiettivo di **promuovere e valorizzare le eccellenze agro-alimentari che - rispettando i canoni della Dieta mediterranea - mettono in primo piano il benessere dei consumatori.**

Sono previsti:
focus tematici, laboratori, resoconti di esperienze,
confronti tra esperti



La Fiera della Biodiversità: una storia di successi



oltre **20,000 visitatori** in tre edizioni
oltre **100 aziende siciliane** del food siciliano: ortofrutta, zootecnia, pesca, prodotti da forno, leguminose da granella e prodotti trasformati (olio, vino, birra).

Prima edizione:

tematizzazione dell'Expo per la promozione della Dieta mediterranea;

Seconda edizione:

focus sulla qualità alimentare nella sua declinazione nutraceutica

Terza edizione:

tema centrale l'integrazione alimentare, gastronomica e culturale del Mediterraneo.



La Fiera della Biodiversità: un partenariato di prestigio



Nei tre anni trascorsi, pur mantenendo la totale autonomia finanziaria, la Fiera ha ricevuto il supporto istituzionale di **prestigiosi contributi scientifici** da un partenariato pubblico e privato particolarmente ampio.

Comune di Palermo, Assemblea Regionale Siciliana, Assessorato Regionale Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea, Parchi Regionali, Ministero della Salute, CNR, Arpa Sicilia, Istituto Zooprofilattico di Sicilia, IRVO, CIME, Area Metropolitana di Palermo, Ordine dei Medici di Palermo, Federazione Regionale dei dottori Agronomi e Forestali, GAL Siciliani, Istituti Alberghieri Statali, Unione delle Associazioni non profit, Federazione Italiana Cuochi - sez. Palermo, nonché imprese, consorzi e associazioni di imprese agroalimentari siciliane.

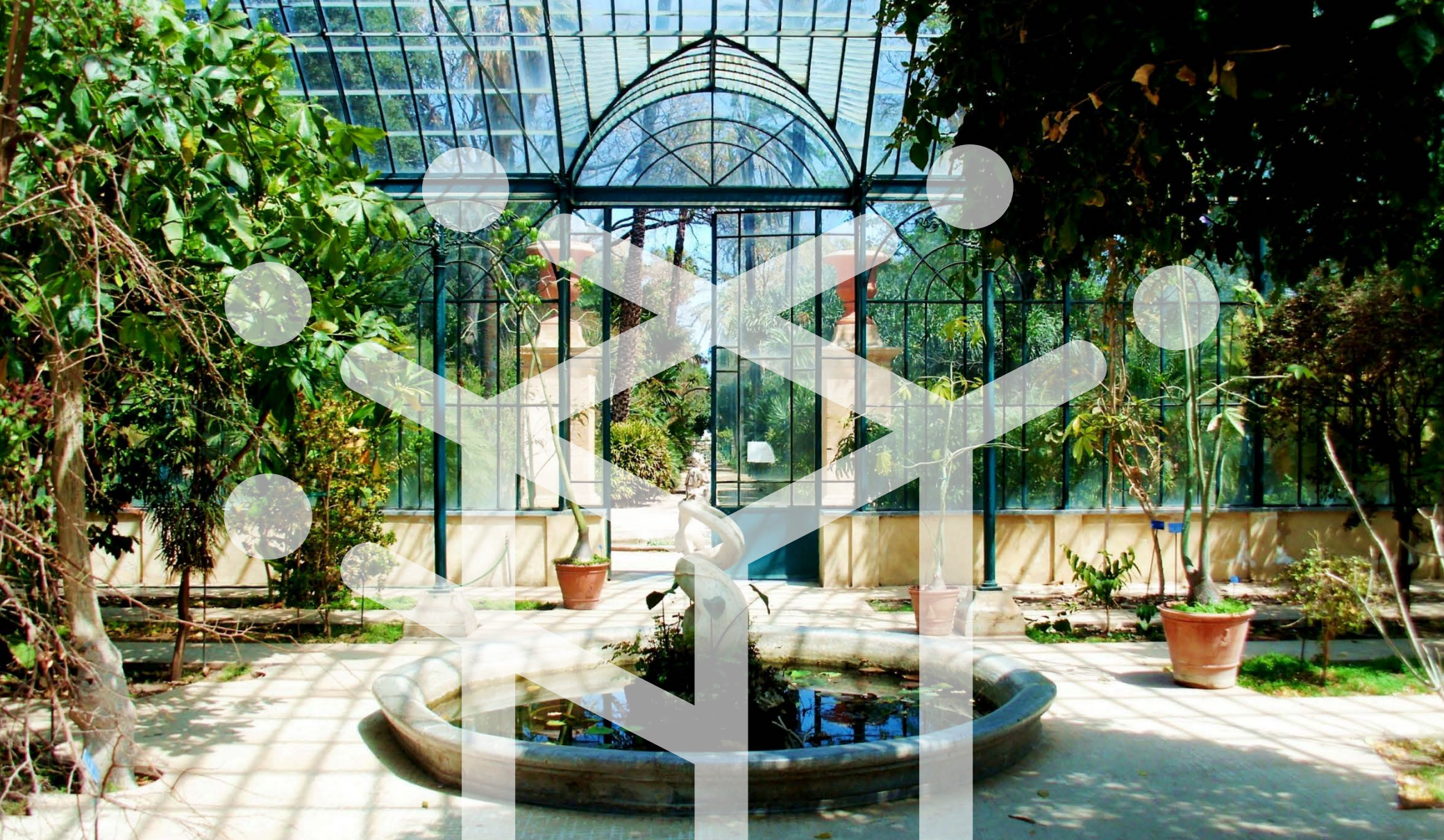




- **coinvolgere tutti gli attori economici e sociali**
del sistema delle produzioni agroalimentari certificate, dall'impresa, ai soggetti della certificazione, al mondo della ricerca, al decisore politico
- **favorire l'aumento della professionalità degli imprenditori**
sviluppando alcune competenze fondamentali per recepire l'innovazione, sviluppare la commercializzazione; coniugare competitività e sostenibilità, pensare in termini di mercato globale o locale, aprirsi alla collaborazione e all'associazionismo
- **favorire riflessioni critiche**
sul marketing, la commercializzazione e l'integrazione delle attività produttive con quelle turistiche.
- **dare ampia copertura mediatica**
sviluppare sinergie di promozione e commercializzazione
con operatori turistici del territorio



- **realizzare un sistema di offerta turistico-enogastronomica**
- **informare** utilizzando le leve congressuali previste su metodi, processi di produzione e caratteristiche scientifiche di prodotti agroalimentari di qualità oltre che sul sistema di controllo dei prodotti con particolare riferimento alla Dieta mediterranea
- **favorire le attività di valorizzazione**
promosse dalle associazioni di produttori
- **coinvolgere visitatori e turisti presenti sul territorio**
- **destagionalizzare l'incoming turistico**
- **dare visibilità alle aziende e ai prodotti tipici** attraverso il contatto diretto con buyer e consumatori e operazioni B2B
- **promuovere le attività** di imprese e associazioni che favoriscono lo sviluppo del territorio



La fiera e l'Orto botanico: un binomio indissolubile



L'origine dell'Orto Botanico di Palermo risale agli ultimi decenni del XVIII secolo, epoca in cui ha inizio, nel regno di Napoli e di Sicilia, una fase storica connotata da numerose riforme e da grandi aperture nel segno della cultura europea di marca illuministica.

Da quattro anni **l'Orto botanico è il contenitore culturale di elezione** della Fiera della Biodiversità alimentare: tra i suoi viali e le sue serre relatori scientifici e divulgatori, rappresentanti delle istituzioni, imprenditori e consumatori sono stati protagonisti di uno storytelling avvincente, di un'esperienza unica.





I Partner: l'Università di Palermo



Il corso di studio in Scienze e Tecnologie AgroAlimentari dell'Università degli Studi di Palermo **si pone l'obiettivo di formare una figura fornita di una visione completa “from field to fork”**, capace di integrare le competenze più specifiche del tecnologo alimentare con elementi di conoscenza fondamentali del sistema della produzione primaria - vegetale, animale e ittica e con gli aspetti legati al consumo e alla qualità - nutraceutica, funzionale e gastronomica - degli alimenti.

Il Corso si propone di fornire una solida preparazione di base per fornire capacità e competenze professionali proprie del sistema agroalimentare con attenzione particolare alla trasformazione, alla conservazione e alla promozione del consumo dei prodotti alimentari.





I Partner: l'Idimed



L'Idimed nasce nel 2011 con l'obiettivo di valorizzare e promuovere la Dieta Mediterranea,

La sua mission:

creare una sinergia tra i diversi aspetti legati alla salute, all'identità territoriale e culturale ed allo sviluppo sostenibile

attraverso

un modello di integrazione tra enti pubblici, privati e comparti produttivi / commerciali per dare voce al territorio in una modalità bottom-up che fornisca ai suoi attori economici gli strumenti operativi per la gestione di attività ed interventi di prevenzione, formazione e informazione non solo in Italia ma anche, in prima battuta, in tutti Paesi dell'Euromediterraneo





RI A AGROQ



RI A AGROQ



I Partner: Agroqualità



Nata per sostenere lo sviluppo delle produzioni agroalimentari mediante la certificazione di qualità dei prodotti e dei sistemi, Agroqualità ha esteso il proprio raggio d'azione anche ai settori: ambiente, turismo, artigianato artistico/tradizionale e valorizzazione del Made in Italy.

Le sue principali finalità sono:

- **realizzare servizi di audit e certificazione** volontaria o regolamentata da leggi nazionali e internazionali;
- **rendere i prodotti competitivi** sul mercato interno e su quello internazionale
- **creare una rete con Istituti omologhi** operanti all'estero allo scopo di ottenere la reciprocità del riconoscimento;
- **favorire rapporti** tra produttori, trasformatori, distributori ed utilizzatori, basati su specifiche e definite modalità di garanzia ed affidabilità.



GUSTOSO

SICILIAN FOOD EXCELLENCE
PRODUCT OF ITALY



I Partner: la Rete Gustoso Sicilian Food Excellence



Una rete che abbraccia il meglio dell'agro-alimentare siciliano per:

- **sostenere la cultura agroalimentare**
- **sostenere la produzione di qualità e la consapevolezza alimentare** attraverso la ricerca di prodotti siciliani genuini e autentici; di aziende che operano secondo i valori della tradizione accogliendo le istanze dell'innovazione
- **sviluppare una nuova consapevolezza alimentare**, per creare un luogo dove mettere in contatto i valori di chi produce e di chi sceglie
- **valorizzare le contaminazioni culturali** e l'unicità della cultura agroalimentare siciliana sulle orme del Liber de coquina, il più antico dei testi medioevali sulla cucina, attribuito a Federico II di Svevia.
- **sviluppare gli scambi con le altre culture mediterranee**



I Media partner: Agrifoodtoday



Citynews

AGRIFOODTODAY

NOTIZIE LE STORIE

European Commission creca INIPA

ACCEDI

Lunedì, 29 Ottobre 2018

Sviluppo Innovazione Giovani Filiera Ambiente AgroTools Fake & Fact

I francesi amano il cibo italiano, le esportazioni in crescita del 4,7%

I cugini d'oltralpe primi consumatori europei di formaggio tricolore. Valore dell'export supera i 3 miliardi

Cala l'export italiano in Russia
-4% nei primi 7 mesi del 2018, pesano le sanzioni

TODAY

Tromba d'aria violentissima a Terracina, un morto e diversi feriti: "Situazione drammatica"

Maltempo, albero cade in mezzo alla strada: muore un ragazzo di 21 anni

Vento fortissimo, albero cade su un'auto: morti due ragazzi

I Media partner: Agrisole



Agrisole Quotidiano del settore agroalimentare **24 ORE**

Home | Questi | In Borsa

FILTRI: **POLITICHE AGRICOLE** | REGIONI | AMBIENTE | FILIERE | IMPRESE | LEGGI E FISCO | MERCATI

LEGGI E FISCO | 29 Ottobre 2018

Dal tavolo caporalato agli incentivi agricoli, ecco le novità contenute nella legge di Bilancio

di *Giorgio dell'Orefice e Silvia Marzialetti*

Nell'ultima versione di Palazzo Chigi confermato anche il rincaro delle aliquote sulle accise per tutti i tabacchi lavorati, eccetto che per i sigaretti

FILIERE | 29 Ottobre 2018

Tartufo, su le quotazioni di Acqualagna Debutta Alba con prezzi più contenuti

di *S. Mar.*

Sta per chiudersi la stagione del tartufo nero o Scorzone, le cui quotazioni - in forte ribasso - si sono attestate sui 350, 300 e 140

6° FORUM FOOD & MADE IN ITALY MILANO, 19 novembre 2018

Analisi

MERCATI

Commodity, volatilità e surplus sono le incognite del futuro

di *R.A.*

Focus Aidepi-Areté sugli scenari per il 2019: dieci anni dopo la crisi cereali e zucchero travolti dall'eccesso d'offerta, avicoli e lattiero-caseari sotto pressione tra incertezze e allarmi sanitari

I Media partner: Biomagazine



MAGAZINE EDICOLA CONTATTI ABBONAMENTI



SANA ALIMENTAZIONE IN GRAVIDANZA

Ago 29, 2018 | Alimentazione, Nutrizione

BENESSERE Latest



BENESSERE 17/09/18

BEAUTY Latest



BEAUTY 17/09/18

RIMEDI NATURALI Latest



RIMEDI NATURALI 17/09/18



SIATE FELICI

Bio Magazine è... una fonte di stimoli per il benessere naturale, un "luogo" di incontro e confronto, una scelta di vita nel rispetto di sé stessi e del mondo che ci circonda

INCONTRIAMOCI ANCHE SU FACEBOOK

7/2018 SU FACEBOOK INCONTRIAMOCI

Il tuo tempo è il tuo tempo. Prendilo come vuoi. Utilizzalo come preferisci. In Bio Magazine ti offriamo una scelta di vita nel rispetto di sé stessi e del mondo che ci circonda.



I Media partner: Blogsicilia



The screenshot shows the BlogSicilia website interface. At the top is a blue navigation bar with the logo and menu items: PALERMO, CATANIA, CRONACA, POLITICA, LAVORO, SPORT. Below the navigation bar is a featured article titled "La Sicilia è la regione italiana in cui si mangia meglio, parola del New York Times" with a sub-headline "IN UN REPORTAGE SU UN VIAGGIO NELL'ISOLA DURATO 9 GIORNI". To the right of the article is a green WhatsApp contact button. Below the article is a large image of a pasta dish. On the right side of the page, there are several advertisements: a yellow banner for "ANTICA BIRRERIA MORETTI" offering a "10€ ANTIPASTO + PIZZA + BIBITA" deal, and a green advertisement for iStock design services. The page is flanked by vertical sidebars with "Acquista i Crediti o Abbonati Oggi" and "Scarica ora" buttons.

I Media partner: Freshpoint



The screenshot shows the Freshpoint website with a red header containing the 'fp' logo and navigation menus for CONSUMI & CONSUMATORE, PRODUZIONE & MERCATI, RETAIL & MARKETING, TECH & LOGISTICA, HORECA & FOOD SERVICE, VEGETARIAN & VEGAN, and SPECIALI. Below the header is a dark navigation bar with categories like I PIÙ VISTI, VIDEO, PREZZI ORTOFRUTTA, and SPECIALI 2018: FRUIT LOGISTICA. The main content area features a banner for 'DALLA VAL DI NON, LA PRIMA D.O.P. ITALIANA' with a photo of a man holding an apple. Below this is a large article titled 'Le mele italiane si aggiudicano i finanziamenti Ue per la promozione' by Francesca Baccino, dated 26 October 2018. To the right of the article is an 'E-Magazine' section with three buttons: 'abbonati a FreshPoint', 'Edicola Web', and 'iscritti alla newsletter'. Below the article is an 'Ultime news' section with a blurred article preview.



I Media partner: Gustosano



gustoSano

migliora la tua vita un pasto alla volta

HOME RICETTE NEWS CONSIGLI ACCESSORI EDICOLA ABBONAMENTI



FRITTELLE DI RICOTTA CON BACON DI TACCO



CUSTODI DELLA TERRA
Autentica cultura biologica rurale
Scopri la migliore pasta
biologica italiana



FRITTELLE DI RICOTTA CON BACON DI TACCO

gustoSano
migliora la tua vita un pasto alla volta



I Media partner: IlSicilia.it



A screenshot of the ilSicilia.it website. The page features a blue header with navigation links and the site's logo. The main content area displays a news article titled "A 'Bar Sicilia' si celebra la Festa dei Morti con Gaetano Basile e Peppe Giuffrè | VIDEO" dated 28 ottobre 2018. Below the title is a video player showing four men standing behind a table with a large, colorful cake. To the right of the article is a smaller version of the same image and a "Bar Sicilia" logo. Below the video player is a "Scarica l'App" button and a "30 anni di notizie su misura" badge. The website's footer includes the ilSicilia.it logo and the Biodiversity Certified logo.

I Media partner: In viaggio con gusto



non solo per Natale
in viaggio con gusto

in viaggio con gusto



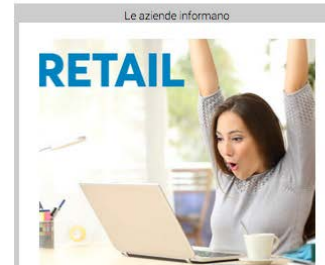
I Media partner: Mark up



Abbonati a
MARK UP

Edicola web

Iscriviti alla newsletter



MARK UP



I Media partner: Siciliarurale





Sono previsti:

- **esposizione di produzioni agroalimentari certificate**
- **focus tematici**
- **laboratori**
- **resoconti di esperienze**
- **confronti tra esperti**
- **degustazioni enogastronomiche**
- **incontri di approfondimento**
- **laboratori di degustazione**
- **convegni**
- **talk show**



Convegno nazionale

- **La Certificazione comunitaria: ragioni e limiti di un progetto**

Forum

- **Agricoltura, Alimentazione e Turismo: la cultura della sostenibilità**
- **Sistema agroalimentare siciliano: prodotto, certificazione volontaria e mercato**



Talk show

- **Carni di Sicilia**

Laboratori di degustazione

- **Carni di Sicilia**
- **Progetto Canestrum Casei**
- **Pane di Sicilia: farine, lieviti e sfornati**
- **Eccellenze di latte**
- **Cioccolato di Modica e dintorni**
- **Dolci di Sicilia:
mandorle, pistacchi, canditi**



La Fiera della Biodiversità è un progetto integrato che impegna imprenditori, istituzioni, enti di certificazione, mondo dei media ed esempi virtuosi nel mondo italiano delle produzioni certificate. I tre giorni di Fiera saranno l'occasione di incontri e seminari, di promozione e di eventi gastronomici collegati alle principali DOP e IGP siciliane.

L'obiettivo è quello di costruire un evento capace di:

- **valorizzare i prodotti certificati siciliani**
- **favorirne lo sviluppo commerciale**
- **offrire una “vetrina”**

per la produzione agroalimentare di qualità capace di conferire nuovo appeal a un'inedita strategia di destagionalizzazione dei flussi turistici

I numeri dell'evento 2017

40 aziende

152 etichette

18 aziende specializzate in prodotti agroalimentari

3.500 flyer promozionali distribuiti presso hotel, ristoranti, enoteche, bar...

2.500 opuscoli distribuiti durante 3 giorni di manifestazione

1.500 locandine

4 Laboratori di degustazione

Oltre **2.000** ingressi

Più di **100** professionalità

impiegate nell'organizzazione e realizzazione dell'evento



Il piano di comunicazione 2018

Per l'attività di comunicazione dell'evento è in definizione il seguente piano:

• Materiali a stampa

- ✓ brochure e programma dell'evento
- ✓ locandine promozionali
- ✓ mappe del percorso di degustazione

• Campagna stampa

- ✓ n. 2 avvisi su La Repubblica
- ✓ n. 2 avvisi sul Giornale di Sicilia
- ✓ n. 1 pubbliredazionale su Bio Magazine
- ✓ n. 1 pubbliredazionale su Gusto Sano

• Campagna Web

- ✓ Banner su Bio Magazine
- ✓ Banner su Gusto Sano
- ✓ Banner su ISicilia.it
- ✓ Banner su Economysicilia
- ✓ Banner su Mark Up
- ✓ Banner su Fresh Point Magazine
- ✓ Banner su Blog Sicilia
- ✓ Banner su Agrifood
- ✓ Pubbliredazionali su Agrisole
- ✓ Banner su Siciliarurale



Il piano di comunicazione 2018

• Ufficio stampa dedicato

✓ verrà attivato un Ufficio Stampa che promuoverà la manifestazione coinvolgendo riviste specializzate, quotidiani, periodici, emittenti televisive e radiofoniche tramite comunicati, interviste, foto e filmati relativi alla manifestazione e ai loro protagonisti

• Web marketing

✓ le notizie e gli aggiornamenti saranno diffusi via internet tramite il sito ufficiale dell'evento

✓ pagina facebook e profilo twitter per interagire con il pubblico e gli appassionati di enogastronomia

✓ Newsletter

• Sponsor

✓ Con il fine di dare il massimo spazio alle aziende, vere protagoniste dell'evento, l'organizzazione di "biodì" ha previsto numerosi momenti di visibilità e di contatto con il pubblico, facendo della manifestazione una vetrina di immagine e di comunicazione.

Divenendo a propria volta emittente di informazioni sul Biodì, ogni sponsor darà un piccolo ma autorevole contributo al raggiungimento di nuovi pubblici



Sponsorship

Ecco in sintesi la proposta commerciale:

GOLD SPONSOR

- Spazio espositivo dell'azienda dimensioni 4x4 mq.
- N. 1 hostess per distribuzione di materiali informativi e prodotti
- Inserimento del marchio logo, con visibilità principale, sui veicoli di comunicazione.
- Attività promozionale sui social network e sul sito ufficiale della manifestazione
- Partecipazione in qualità di relatore di un delegato dell'azienda alla conferenza stampa di presentazione e alle produzioni video legate all'evento.
- Partecipazione di un delegato dell'azienda, in qualità di relatore, a una tavola rotonda.
- N. 20 ingressi gratuiti .
- Le aziende avranno la possibilità di predisporre materiale a stampa, totem, gadget e cadeaux per autorità e giornalisti in modo da veicolare al meglio la loro immagine e/o il prodotto in promozione.

Fee

**La proposta Gold Sponsor
è pari a euro 2.000,00 più IVA**



Un evento



In collaborazione con



media partner



Adv Maiora s.r.l.
Via Pignatelli Aragona 13 - 90141 Palermo tel. 091.6115260
info@advmaiora.it. www.advmaiora.it