

## **BIO.IT BIOCUCINA: IL BIO PIÙ VERO IN CITTÀ**

**20 novembre 2014 dalle ore 17.00**  
**Via Confalonieri 8**  
**(ingresso da Parco De Castilla)**

Non poteva trovare collocazione migliore in tutta Milano, all'interno del Parco De Castilla, conservato e valorizzato nel nuovo quartiere Isola Porta Nuova di cui i milanesi stanno cominciando a godere e ad essere orgogliosi, proprio sotto le torri del Bosco Verticale, campione di ecostenibilità o meglio di "biodiversità" come ha precisato l'ideatore Stefano Boeri, annunciandone la candidatura al premio International Highrise per il grattacielo più innovativo al mondo.

Sarà un angolo "verde" **BIO.IT Biocucina**, il nuovo locale che inaugura il **prossimo 20 novembre** con l'intento di proporre sapori mediterranei gustosissimi e autenticamente bio, con una formula già collaudata a Parigi, e che non a caso ora giunge a Milano, dove il prossimo anno si celebrerà l'Expo dedicato alla nutrizione.

La ricetta è estremamente semplice ma non da tutti: **cucina mediterranea "nostrana" con materie prime di alta qualità ed esclusivamente bio**, tutte certificate secondo il regolamento comunitario da CCPB, organismo di certificazione e controllo dei prodotti agroalimentari e "no food" ottenuti nel settore della produzione biologica ed eco-sostenibile.

In un ambiente dove tutto (spazi, materiali e colori) è studiato con cura e coerenza, privilegiando arredi in materiali naturali con legni di recupero, ogni settimana il menu BIO.it proporrà le ricette della nostra tradizione, studiate di volta in volta non solo per avere i giusti valori nutrizionali, ma soprattutto per titillare i palati, e rendere ad esempio la pausa pranzo un piacere gustoso, sano e sempre diverso.

"Noi crediamo fortemente in questo progetto, per il quale prevediamo a breve altre aperture in Italia e all'estero. – **dice Giovanni Di Costanzo, amministratore di Bioitalia e ideatore di Bio.it** - La nostra offerta interamente biologica sposa con facilità le linee guida della dieta mediterranea, che per sua natura è molto ricca e variegata, e non impone nessuna privazione o rinuncia. Proponiamo menu ricchi di ricette a base di pasta, cereali, verdure, pesce, carne preferibilmente bianca, e suggeriamo come e quanto consumarne, ma il nostro obiettivo principale è mangiare bene, che vuol dire sano, ma soprattutto buono" conclude sorridendo Di Costanzo. Questa prima apertura vede come soci investitori oltre **Bioitalia, l'Industria Agroalimentare De Vita srl e la società olandese Tigin Group**.

A corroborare il tutto, è in arrivo da CCPB anche la certificazione a marchio "Conosci il tuo pasto", nuova liaison fra i campi e la tavola, fra storie di terra, di cibo e di uomini. Perché quando qualcuno ci vende qualcosa da mangiare, vogliamo sapere chi lo ha fatto, come e dove

Il locale prevede un servizio di **take-away**, per gustare comodamente le sfiziose ricette a casa o in ufficio.

Non solo: ci sarà uno spazio dove acquistare i prodotti Bioitalia impiegati in cucina, autentiche delizie che in più offrono la garanzia della tracciabilità della filiera (Iso 22005), per il momento applicata ai prodotti fondamentali del gusto italiano (grano, pomodoro e olio), ma che ben presto sarà estesa ad altri prodotti.

Qualche esempio: il pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, premiato al Sana Novità di Bologna nel 2013, il patè di zucchine, selezionato fra i 150 prodotti bio presenti al salone Anuga 2013 (Colonia), e le zuppe di legumi e cereali che da sole possono costituire un pasto completo da gustare caldo o freddo a piacere.

Raffinatissimi gli infusi Limonolio, Aranciolio, Basilicolio e Peperolio, fiore all'occhiello della produzione Bioitalia: l'aroma del limone, dell'arancia, del basilico e del peperoncino viene estratto con il metodo dell'infusione in olio extra vergine di oliva biologico e pressato a freddo attraverso l'utilizzo degli ultrasuoni, e resta imprigionato all'interno della struttura acidica dell'olio, conservando inalterate nel tempo tutte le caratteristiche organolettiche. Tecnica sviluppata grazie alla proficua collaborazione, da anni, con la facoltà di Agraria dell'Università Federico II di Napoli.

Anche per l'inaugurazione, Bio.it rispecchia la propria filosofia: accompagnerà questa serata **Syusy Blady**, autrice, conduttrice televisiva e cabarettista, da tempo impegnata sui temi dell'ecocompatibilità e dello sviluppo sostenibile. Insieme alla musica della "**Banda Mediterranea**", accompagnerà il pubblico partecipante nella degustazione del bio più buono e più autentico sbarcato in città.

E, ribadendo il legame speculare nutrimento/cultura, Bio.it si fa annunciare nel quartiere da **una installazione a cura dell'artista Ennio Sitta**: sagome di persone che rappresentano abitanti di un vero stile bio, come lo pensa e lo vuole diffondere Bio.it, con un progetto che si muove su scala internazionale.

Bio.it è aperto tutti i giorni dalle 7 alle 22, meta ideale per **la colazione, il pranzo o l'apericena**, ma anche per una pausa durante la giornata fuori casa, per un incontro di lavoro o di piacere, o anche solo per leggere il giornale: in tutto il locale sarà possibile connettersi gratuitamente al wi-fi.

Sabato e domenica: il menù si arricchisce con una formula pensata anche per le famiglie che riprende il "**pranzo della domenica**" secondo le nostre tradizioni e **cestini pic-nic**, con **menu dedicati ai bambini**.



M O L I N O  
**DeVita**



#### **BIO.IT BIOCUCINA**

Via Confalonieri, 8  
(ingresso da Parco De Castilia)

Milano

Tel. +39 02 36798430 - +39 02 36798430

milano@bio.it

Ufficio stampa:

Francesca Rossini +39 335 5411331

M. Paola Gattermayer +39 335 354303

parole@laboratoriodelleparole.it