

BIOFACH

Fiera leader mondiale per gli alimenti biologici
Eccellenze Italiane Protagoniste a NORIMBERGA dal 10 al 13 febbraio 2026

35.000 visitatori specializzati e più di **2.200 espositori** del settore degli alimenti biologici trasformeranno BIOFACH in un mercato unico del mondo biologico per quattro giorni. Si potrà sperimentare il biologico in tutte le sue sfaccettature: dalla produzione agricola tradizionale e innovativa alla vendita al dettaglio e al mercato estero. Con il **tema Growing Tomorrow: Young Voices, Bold Visions, BIOFACH 2026** si concentra sulla prossima generazione del biologico - giovani innovatori che stanno plasmando il futuro del biologico con idee fresche, visioni audaci e richieste chiare, dialogando con esperti rappresentanti del settore. BIOFACH offre lo spazio per un autentico scambio intergenerazionale, per l'ispirazione reciproca e per soluzioni collaborative.

BIOFACH
into organic

SOLATIA FARM recupera Uliveti Storici e produce Olio DOP Biologico tracciato



Dalla tradizione familiare nell'olivicoltura e dalla volontà di tutelare il patrimonio agricolo delle Colline Pontine nasce **Solatia Farm**, un progetto che restituisce valore a terreni con uliveti storici a lungo trascurati. L'azienda interviene riportandoli alla produzione attraverso potature di recupero, sostituzione delle piante compromesse, ripristino dei terrazzamenti

e una gestione attenta del suolo. Un'iniziativa rurale a forte vocazione territoriale e comunitaria, orientata alla salvaguardia del paesaggio, dei saperi agricoli tradizionali e della biodiversità, trasformati in olio extra vergine di oliva di alta qualità. "Dalla terra alla tavola" si traduce in controllo totale del ciclo produttivo, dalla gestione di suolo e albero all'imbottigliamento, alla comunicazione al consumatore.

La tracciabilità è completa, le buone pratiche agronomiche e di spremitura a freddo sono certificate BIOLOGICO e conformi al DOP Colline Pontine.

Vengono praticati interventi a basso impatto per valorizzare la biodiversità: il recupero degli ulivi antichi serve a contrastare abbandono e impoverimento biologico, preservando un patrimonio culturale e paesaggistico.

Ogni bottiglia di olio Solatia Farm è il risultato di mani, tempo e rispetto per la natura. Scegliere questo olio significa sostenere biodiversità, tradizione e qualità trasparente.

<https://bit.ly/4t6csju> - BIOFACH, Halle 4 stand 332

NEW FLAVOURS cresce negli Aromi Biologici Sostenibili tra R&D e Mercati Esteri

New Flavours apre il 2026 a BioFach confermando la sua crescita, ad oggi è divenuta un'azienda BENEFIT, ed è lieta di annunciare l'apertura in Cina.

Società umbra, con sede a Monte Santa Maria Tiberina, realizza aromi naturali e biologici unendo qualità, innovazione e sostenibilità. Uno sviluppo costante di soluzioni aromatiche biologiche e naturali, pensate per ogni Paese grazie all'impegno e dedizione della R&D e del team, realizzando profumi che possano rievocare emozioni.

I nostri **Taste Hunters** viaggiano continuamente per scoprire nuovi gusti e apprendere culture diverse.

Tra le novità presentate ci sarà **Crystal Gem**, un aroma realizzato con un processo ed una formulazione in fase di brevetto. Gli aromi riflettono l'etica dei titolari **Jean-Christophe Coppin** e **Monia Floridi**, sempre più attenti a realizzarli considerando i bambini, per cui, Gluten free, sugar free, color free, un aroma clean Label, quindi un controllo su tutte le materie prime.

La presenza a BioFach conferma un percorso orientato ai mer-



cati esteri senza perdere le radici e rappresenta un passo avanti verso nuovi mercati, nel segno di un approccio sostenibile.

www.new-flavours.com - BIOFACH, Halle 5 stand 252