

# Al @Vivi il “life style” diventa bio

di MILENA ZICCHETTI

Promuovere e diffondere il “Bio Life Style”. E’ questo l’obiettivo principale di @Vivi, la festa multisensoriale in corso in questi giorni al Palacongressi di Rimini, dedicata al benessere a 360°. Organizzata da Macrolibrarsi e dal Gruppo Editoriale Macro, due importanti e consolidate realtà del settore editoriale con sede a Cesena e la collaborazione di Terra e Sole ed Olfattiva, intende infatti rendere più efficace l’adozione di buone pratiche di vita e di consumo e lo fa attraverso un riuscito connubio e integrazione tra benessere, cultura e gastronomia. “Tre giorni piuttosto intensi” ha spiegato **Francesco Rosso (nella foto)**, direttore di Macrolibrarsi, in occasione della conferenza stampa di presentazione “in cui vogliamo far vivere alle persone, quello che noi comunichiamo da 25 anni. Vorremmo in questa occasione far riscoprire un modo di vivere nuovo e sostenibile, promuovendo la sensibilità verso il benessere globale dell’individuo e i temi dell’ecologia e lo faremo anche grazie alla collaborazione e l’intervento di alcuni massimi esperti del benessere di corpo, mente e spirito”.

Attraverso sette specifiche aree sensoriali, i visitatori vengono accompagnati in una avventura fatta di colori, sapori, profumi, parole, musica, immagini ed emozioni. Lungo i corridoi del Palacongressi, un variegato percorso espositivo con diversi stand a disposizione di un pubblico di ogni età e orientamento culturale. Tante e dai svariati temi le conferenze in programma, tenute da ospiti sia nazionali che internazionali, hanno offerto, e continueranno per tutta la giornata di domani, ad offrire numerosi spunti di riflessione ai visitatori che hanno partecipato con entusiasmo e curiosità. A corollario, free class esperienziali gratuite con lezioni di Yoga e diverse discipline orientali.



Ma il benessere dipende anche dall'alimentazione, perché mangiare bio è qualcosa di più di un semplice trend. "E' uno stile di vita, un impegno con se stessi e con il pianeta" sottolinea infatti Francesco Rosso. "Significa abbracciare uno stile di vita e una concezione dello star bene, che dal settore dell'alimentazione si allarga a tutte le pratiche quotidiane del nostro vivere". E non c'è crisi che tenga. L'interesse per le discipline olistiche, la medicina naturale e i prodotti di qualità BIO è in costante crescita e lo testimonia il grande afflusso di visitatori a questa prima edizione di @Vivi e alle tante sportine contenenti i più svariati acquisti.

Scegliere alcuni alimenti piuttosto che altri, privilegiando l'acquisto di frutta e verdura e prodotti bio, sono le prime abitudini alimentari di un modello di sviluppo sostenibile,

che valorizza la qualità delle risorse delle comunità locali e che incentiva l'acquisto di prodotti locali a km 0. E lo sa bene la healthy **food blogger Federica Gif**, considerata fra le migliori food blogger italiane e già da noi intervistata, protagonista di un interessante show cooking sul gusto del mangiare sano. Assieme a lei è stato possibile riscoprire i sapori di una alimentazione biologica e vegetariana attraverso la preparazione live di una particolare e salutare piada farcita, "lo Street Food romagnolo per eccellenza" racconta "ma utilizzando solo ingredienti biologici, 100% vegetali e 100% gustosi". Diversi i curiosi che, affascinati da questi nuovi modi di utilizzare gli alimenti, hanno assaggiato e apprezzato. Domani sarà invece il turno di Lorenza Lullo, raw chef, con cui si impareranno tutti i segreti di una cucina ancora non molto conosciuta, quella crudista.

© RIPRODUZIONE RISERVATA