



FILENI ALLA "FESTA DEL BIO" DI MILANO

Sabato 6 maggio sarà presente tra le migliori aziende del biologico italiano in un grande evento organizzato da FederBIO

Fileni sarà tra le aziende protagoniste della "Festa del BIO", che si tiene sabato 6 maggio nel centro di Milano. Organizzata da FederBIO nell'ambito della WEEK&FOOD - la settimana del food di Milano che si svolge parallelamente a TUTTOFOOD - la festa del "biologico italiano in movimento" avrà luogo tra Palazzo Giureconsulti e l'adiacente Piazza dei Mercanti, a due passi da Piazza del Duomo.

Fileni è sponsor della manifestazione promossa da FederBIO e contribuirà, con la propria presenza, al racconto delle storie delle più importanti e innovative aziende biologiche.

Fin dalla creazione della propria filiera bio, Fileni ha fatto una scelta etica, ambientale e culturale che prescinde dal seguire le tendenze del mercato e si basa su un impegno costante nel diffondere il più possibile il biologico come stile di vita. Per Fileni allevare biologico è infatti un modo di rispettare la terra e l'ambiente, promuovendo allo stesso tempo un'alimentazione sana e di qualità. Per questo l'azienda sostiene attivamente manifestazioni come quella di Milano, che hanno la missione di far conoscere sempre più un sistema non intensivo né invasivo.

Fileni porterà all'evento milanese l'esperienza della propria filiera di allevamento biologico, che si concretizza nella linea Fileni BIO e che fa dell'azienda marchigiana la prima produttrice italiana di carni bianche biologiche e tra le primissime in Europa.

Il cammino quasi ventennale che ha portato Fileni ad essere oggi leader nel mercato delle carni bianche biologiche è iniziato già nel 2000, con l'avvio della filiera biologica. Passo dopo passo, ottenendo una certificazione dopo l'altra, la filiera è stata completata rispettando appieno il dettagliato e severo disciplinare per l'allevamento biologico. Oggi Fileni è il primo produttore italiano di carni bianche biologiche con il marchio Fileni BIO. Un marchio prestigioso e riconosciuto, che ha trovato in Expo 2015 a Milano il luogo naturale per la sua consacrazione. In quell'occasione speciale l'azienda ha messo la linea Fileni BIO al centro di tutti i propri punti di contatto all'Esposizione Universale. Da allora la linea biologica rappresenta il risultato più alto della produzione Fileni in termini di qualità e di cura delle esigenze dei consumatori. Nel 2016 Fileni è tornata on air con una campagna tv, radio e stampa - appena conclusa - dedicata proprio alla linea Fileni BIO.

Dall'allevamento fino alla trasformazione delle carni ogni passaggio produttivo avviene nel segno della massima qualità e del rispetto del biologico. Il mangimificio Fileni di Jesi tratta mangimi vegetali ottenuti da materie prime biologiche e NO-OGM, sottoposte a controlli rigorosi per escludere del tutto la presenza di fertilizzanti e pesticidi. I polli vengono allevati per un periodo di almeno 81 giorni (100/120 per i tacchini) e sono liberi di razzolare all'aperto su ampi terreni biologici. Lo spazio a disposizione degli animali è più ampio rispetto all'allevamento convenzionale: aspetto, questo, che si traduce in un sostanziale miglioramento del benessere animale, punto focale attorno al quale ruota l'intera filosofia del biologico. Infine, la lavorazione delle carni avviene separatamente per evitare contaminazioni da carni non bio.