Poste Italiane s.p.a. – Spedizione in Abbonamento Postale – D.L. 353/2003 (convertito in Legge 27/2/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Milano ANNO XIX - NUMERO 184 - LUGLIO - AGOSTO 2019 ISSN 1721-1425

Luglio - agosto 2019 ANNO XIX - N° 184

EXHIBITION & CONFERENCE

Marco Angarano, Camilla Corradi, Massimo Corradi, Hiroko Hirai

SANA 2019: SOSTENIBILITÀ, NUOVE TENDENZE E FORMAZIONE PER GLI OPERATORI DEL BIO E DEL NATURALE

Bologna, 6-9 settembre 2019

Dal 6 al 9 settembre il Quartiere fieristico di Bologna aprirà le porte alla 31ª edizione di SANA – Salone internazionale del biologico e del naturale, organizzato da BolognaFiere in collaborazione con AssoBio e FederBio, con il patrocinio del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare e il supporto di ITA - Italian trade agency.

SANA 2019 articola anche in questa edizione l'ampia proposta espositiva – oltre 900 gli espositori, su una superficie di più di 52.000 m² - in tre settori settori: **FOOD**, che avrà per protagoniste le più importanti aziende del settore alimentazione biologica italiana e internazionale (padiglioni 29 e 30); **CARE&BEAUTY** sarà lo spazio dedicato ai produttori di cosmetici biologici e naturali, prodotti per la cura del corpo, integratori alimentari, prodotti/servizi naturali per la cura della persona (padiglioni 25 e 26); **GREEN LIFESTYLE** proporrà tecnologie, prodotti e soluzioni ecocompatibili, per uno stile di vita sano e responsabile (padiglione 28).

L'offerta espositiva si completerà con un ricco programma di convegni, workshop e seminari e una importante azione di incoming di delegazioni commerciali estere; nel 2018 sono stati più di 2.000 gli incontri programmati tra le aziende espositrici e i buyer internazionali. Confermata, anche nel 2019, la presentazione dell'**OSSERVATORIO SANA** con un focus dedicato al dimensionamento dell'export italiano dei prodotti agroalimentari biologici (a cura di Nomisma) e gli incontri dedicati alla formazione di **SANA ACADEMY**, che nell'ultima edizione hanno registrato il +27 per cento di partecipanti. Quest'anno in agenda tre incontri, tenuti da docenti e ricercatori universitari, che si svolgeranno sabato 7 e domenica 8 settembre.

Le **allergie alimentar**i, reazioni avverse dell'organismo mediate dal sistema immunitario, a confronto con le sempre più numerose **intolleranze** che possono avere origine metabolica o farmacologica, saranno al centro della relazione di **Patrizia Restani** - professore ordinario in Chimica degli Alimenti dell'Università degli Studi di Milano - che nella sua relazione aprirà anche una finestra su una importante patologia autoimmune, la **celiachia**.

Chiara Di Lorenzo - ricercatore in Chimica degli Alimenti presso il Dipartimento di Scienze farmacologiche e Biomolecolari dell'Università degli Studi di Milano - tratterà un tema attuale, e spesso sottovalutato, legato all'ampio utilizzo di integratori alimentari contenenti ingredienti di origine vegetale: le possibili i**nterazioni tra alimenti, botanicals presenti negli integratori e farmaci**, con particolare attenzione a quelle con più elevato grado di causalità.

Teresa Mencherini, Francesca Sansone e Tiziana Esposito, ricercatrici presso il Dipartimento di Farmacia dell'Università degli Studi di Salerno, illustreranno le ricerche svolte nell'ambito dell'**utilizzo e il recupero di scarti e sottoprodotti delle agro-industrie per sviluppare ingredienti nutraceutici, cosmetici e farmaceutici, o per realizzare film edibili per il packaging di alimenti**.

Per essere ancora più coerente con i temi al centro della manifestazione, SANA 2019 si trasformerà in **evento "plastic free"** negli ambiti della ristorazione riducendo così, ulteriormente, l'impatto ambientale dell'evento. Al bando la platica monouso, via libera al vetro e ai materiali compostabili per contenitori e suppellettili; l'acqua minerale sarà erogata in modalità free-beverage da distributori dedicati e i visitatori potranno utilizzare speciali borracce messe a loro disposizione.

Website: www.sana.it