

SANA 2022 La sostenibilità ambientale al centro della 34ª edizione

La 34ª edizione di SANA aspetta il suo vasto pubblico di operatori e appassionati dall'8 all'11 settembre nel Quartiere fieristico di Bologna e si conferma palcoscenico sempre più internazionale e autorevole dove si disegna il futuro di tutto il mondo del biologico e del naturale.

SANA, Salone internazionale del biologico e del naturale, è organizzato da BolognaFiere in collaborazione con FederBio, AssoBio e Cosmetica Italia, con il supporto di ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, il patrocinio del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali e del Ministero della transizione ecologica e della Regione Emilia-Romagna, del Comune di Bologna, della Camera di Commercio di Bologna, della Federazione Regionale dei Dottori Agronomi e Forestali dell'Emilia-Romagna e la partecipazione storica del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali. Da sempre attenta al tema della sostenibilità ambientale, Zurich è main sponsor della manifestazione.

Gli operatori della community bio potranno visitare nei 6 padiglioni di SANA gli stand di **700 espositori** e incontrare oltre **150 buyer** da più di **30 Paesi del mondo**, con una nutrita rappresentanza di operatori di catene di supermercati, distributori e leader del mercato bio in arrivo da Austria, Belgio, Bulgaria, Canada, Cina, Danimarca, Spagna, Estonia, Finlandia, Francia, Germania, Hong Kong, Ungheria, Indonesia, Israele, Giappone, Lettonia, Norvegia, Polonia, Portogallo, Romania, Arabia Saudita, Serbia, Slovenia, Corea del Sud, Svezia, Turchia, Emirati Arabi Uniti, Regno Unito, Stati Uniti d'America.

SANA 2022 si conferma la vetrina principale dei prodotti biologici e la sede più autorevole dove tutto il comparto del biologico, insieme a istituzioni e operatori, si dà appuntamento ogni anno. L'edizione numero 34 del Salone internazionale del biologico e del naturale vedrà la partecipazione anche di **cinque delle Regioni leader** nella coltivazione biologica della propria superficie agricola: **Sicilia, Calabria, Puglia, Emilia-Romagna e Marche**. Un quintetto che da solo vale la metà della superficie bio italiana. Le cinque Regioni

porteranno in tutto a SANA e pronte a far conoscere le mig regionali per la crescita e la d

Il Salone internazionale del biologico e del naturale torna alle dimensioni precedenti l'emergenza sanitaria

estendendosi su 6 padiglioni con tre macroaree di riferimento: **FOOD**, con una panoramica completa sull'agroalimentare bio e naturale, comprensiva di nuovi trend, innovazioni e ricerche a favore di un'alimentazione biologica, sana e giusta; **CARE & BEAUTY** dove saranno presenti le aziende produttrici e distributori di cosmetici, prodotti per la cura del corpo naturale e bio, integratori ed erbe officinali; **GREEN LIFESTYLE**, con una proposta di prodotti e soluzioni pensati per il consumatore che vuole uno stile di vita ecologico, sostenibile e socialmente responsabile.

SANA 2022 ospita la quarta edizione di RIVOLUZIONE BIO, gli Stati Generali del biologico, all'interno dei quali c'è grande attesa per l'Osservatorio SANA, realizzato con il sostegno di ICE: nel pomeriggio dell'8 settembre verranno svelati i dati sui consumi interni e l'export del biologico in Italia, i numeri chiave della filiera e l'impatto dell'inflazione sul comparto. Rivoluzione Bio è per gli operatori la principale occasione di confronto e di dialogo sul mercato e le sue prospettive. Cresce infatti la centralità dei temi legati all'ambiente e alla sostenibilità e di pari passo la consapevolezza di dover intervenire con politiche mirate. L'intero sistema agroalimentare deve superare schemi e logiche tradizionali, per fronteggiare al meglio le sfide di un mercato sempre più attivo e dinamico. A SANA 2022 sono in programma due giorni di dibattito tra istituzioni, esperti e player della filiera, con un focus specifico sulla nuova legge sul biologico e sui più recenti dati di mercato, come pure sulle linee di indirizzo politico a livello italiano ed europeo lungo i diversi asset della filiera.

Gli **Stati generali del biologico** sono promossi da BolognaFiere, in collaborazione con AssoBio e FederBio - nell'ambito del progetto BEING ORGANIC IN EU gestito da FederBio in partenariato con Naturland DE e cofinanziato dall'Ue nell'ambito del Reg. EU n.1144/2014 - e organizzati con la segreteria organizzativa di Nomisma.



INIZIATIVE



A SANA 2022 torna SANATECH, la rassegna internazionale della filiera produt- tiva del biologico e del naturale

SANA 2022 ospita al padiglione 30 la seconda edizione di SANATECH, il Salone professionale dedicato alla filiera della produzione agroalimentare, zootecnica e del benessere, biologica ed ecosostenibile, promosso da BolognaFiere, con il sostegno di FederBio Servizi e la segreteria tecnico-scientifica di Avenue Media. Al centro della seconda edizione ci sarà la filiera produttiva dell'agricoltura biologica, insieme alle tecnologie innovative del bio-controllo, alla zootecnia, all'agricoltura 4.0 e al packaging sostenibile. SANATECH sarà un luogo di incontro e matching del business, un'occasione di aggiornamento e formazione degli operatori, una vetrina per le imprese e per i protagonisti che da sempre sono in prima linea nella gestione sostenibile del patrimonio idrico, della fertilità dei suoli e delle fonti energetiche. "SANATECH è unico nel suo genere in Europa" – afferma **Claudio Vercellone, CEO di Avenue Media che cura l'organizzazione di SANATECH.**

Quest'anno si rafforza e, dopo l'ottimo lancio del 2021, conferma nel suo Dna l'attenzione per tutti i nuovi trend della produzione sostenibile, dall'agricoltura di precisione, robotica e mezzi tecnici innovativi tra gli stand, gli eventi, i convegni e i workshop. L'obiettivo è dare le risposte alle imprese che vogliono vincere la sfida del Green Deal europeo e rimanere leader sul mercato, con metodi e strumenti adeguati, mentre vengono chiamate in modo dai consumatori a produrre di più e in modo sempre più rispettoso per la salute dell'uomo e delle risorse del pianeta".





SANA 2022, dal kinvit al biospazzolino tante novità in lizza per il premio assegnato dai visitatori

Le novità, le tendenze, le innovazioni del settore del bio e del naturale, che piace sempre di più in Italia e all'estero, sono moltissime e in tutti i settori: **FOOD, CARE&BEAUTY e GREEN LIFESTYLE.** E si ritrovano tutte in vetrina a SANA 2022.

Sono **oltre 250 le proposte curiose**, interessanti, con caratteristiche e funzionalità inedite e originali, segnalate dalle aziende espositrici presenti a SANA 2022. Si scoprono e si ricombinano gli ingredienti e le formulazioni per alimenti e cosmetici, il packaging evolve in ottica green e biodegradabile e, per una quotidianità sempre più sostenibile, si propongono soluzioni e idee nuove e accattivanti. In campo alimentare sono molti i prodotti che si fanno notare facendo l'occholino al consumatore, come l'affettato vegetale biologico dal gusto deciso e dal profumo intenso o il Kinvit, un nuovo alimento fresco, vegan e biologico, proteico e vegetale, ottenuto da glutine di frumento e legumi. Da provare il Silan, noto anche come miele o sciroppo di datteri dolcificante naturale tipico del Vicino e Medio Oriente, o il cioccolato prodotto con l'innovativo latte di avena idrolizzato e con cacao crudo mono origine dal Perù. Ampia l'offerta di snack a base di frutta secca e disidratata o verdure, come i vari prodotti presentati per la prima colazione. Particolare attenzione è posta alle intolleranze alimentari; lo si vede nei prodotti gluten free bio, nella pasta a basso indice glicemico o negli

integratori alimentari e nelle tisane a basso contenuto di FODMAP, i carboidrati a catena corta mal tollerati da chi soffre di colon irritabile. La sostenibilità ambientale è uno dei driver a cui le aziende e i consumatori guardano con maggior interesse: questo è confermato dall'attenzione sempre maggiore all'impatto ambientale del prodotto, in particolare attraverso l'uso di packaging sostenibili e biodegradabili. Diversi anche i prodotti dotati di certificazione Fairtrade che consente alle aziende di accedere a nuove opportunità di mercato e di sviluppare progetti di sostenibilità sociale e ambientale a beneficio delle comunità.

In ambito CARE&BEAUTY sono diverse le curiosità proposte. Crescono e fanno tendenza le linee dermocosmetiche caratterizzate dalla totale assenza di acqua e dalla presenza di frutta e verdura fresca. Oppure saponi, scrub e bagnoschiuma con essenze particolari come il gin biologico, a cui si aggiungono shampoo e balsamo alla birra bio. Nel plateau di SANA NOVITÀ si trovano anche diversi prodotti anti aging naturali, con acido ialuronico e sostanze naturali; non mancano nemmeno deodoranti, prodotti per gli occhi, creme e solari naturali. Novità anche nell'igiene orale, per esempio il Biospazzolino: 100% Made in Italy, previene la proliferazione di muffe e batteri grazie alle setole vegetali antibatteriche.

Tutti i prodotti novità sono biologici o a base vegetale, con integratori alimentari – alcuni presentati in forma liquida, come quelli per il benessere e la bellezza di capelli, unghie e pelle –, e con multi-vitamine e sostanze minerali aggiunte che ne potenziano l'efficacia. Massima attenzione è data all'impatto ambientale del pack: in qualche caso i prodotti vengono proposti bio, senza imballo, in versione solida e senza acqua, prodotto sempre più prezioso e la cui assenza stabilizza il prodotto.

In ambito GREEN LIFESTYLE, a SANA 2022 trovano spazio i cubetti in legno di faggio da cui nascono piante e alberi veri oppure i gioielli ecosostenibili in Capim Dourado, oro vegetale, una pianta che cresce spontaneamente ed esclusivamente nella regione brasiliana del Jalapão. Particolare interesse anche per il tessuto di pizzo sostenibile, un particolare filato ecosostenibile per la produzione di indumenti ecologici. Non mancano i prodotti dalle formulazioni anticalcare per la pulizia della casa o per la macchina del caffè, tutti ecologici e a basso impatto ambientale.

Le oltre 250 referenze ospitate dal padiglione 30 di BolognaFiere sono candidate ai **SANA NOVITÀ AWARDS**, destinati ai 3 prodotti più apprezzati. Saranno i visitatori a decretare i vincitori, uno per ogni categoria: FOOD, CARE&BEAUTY, GREEN LIFESTYLE. A partire da quest'anno è previsto un ulteriore riconoscimento che sarà assegnato dai buyer internazionali. Anche grazie alla visibilità ottenuta tramite gli Awards, la mostra **SANA NOVITÀ** rappresenterà un ulteriore canale per la promozione delle aziende e dei loro prodotti nei confronti delle insegne della Gdo, dei negozi specializzati, del mondo dell'Ho.Re.Ca., delle erboristerie, delle farmacie e delle parafarmacie in visita in fiera.



La nuova Via delle Erbe, protagoniste le erbe blu contro la tristezza

Un palinsesto articolato in **lezioni magistrali**, tenute da professionisti, esperti di fitoterapia ed erboristeria, e **conversazioni tra aziende sponsor ed erboristerie**, per fare il punto sulle molteplici qualità delle **erbe blu**. Dal **9 all'11 settembre**, nell'ambito della 34esima edizione di **SANA, Salone internazionale del biologico e del naturale**, a **Bologna** torna **La Via delle Erbe**, iniziativa promossa all'interno della manifestazione fieristica per dare evidenza ai benefici e vantaggi derivanti dall'uso delle **erbe officinali**. Organizzata per **la prima volta in collaborazione con la rivista l'Erborista** (Tecniche Nuove), l'edizione 2022 della rassegna tematica esplorerà il mondo delle **erbe blu** seguendo una **duplice prospettiva di esplorazione**. Blu come **colore dei fiori o dei frutti delle piante scelte**, nella sua particolare rarità rispetto ad altre varietà cromatiche. E blu in senso metaforico e simbolico più ampio, con riferimento al cosiddetto **blue mood**, stato d'animo col quale si indicano la tristezza, l'umore basso e i fenomeni depressivi. In questo caso, il focus sarà sulle specie vegetali che hanno dimostrato di migliorare tali disturbi, sia attraverso l'esperienza dell'impiego tradizionale, sia grazie alle conferme della moderna ricerca scientifica. La manifestazione sarà, inoltre, arricchita da una mostra dedicata alle piante selezionate tra le quali spiccano lavanda, passiflora, nigella, scutellaria, mirtillo, per un totale di 15 specie botaniche. Ciascuna avrà un pannello dedicato, corredato da una descrizione preparata da un esperto, in cui saranno esposte le sue principali caratteristiche e proprietà, assieme a un corredo fotografico. La mostra sarà allestita nei locali adiacenti la platea delle conferenze, in modo da consentire un'esperienza completa e immersiva nel tema dell'evento. Per quanto riguarda il panel dei **relatori**, è prevista la presenza di alcuni tra i maggiori professionisti del mondo dell'erboristeria e della fitoterapia.

Accanto a **Mariella Di Stefano**, direttore scientifico della rivista l'Erborista, intervengono **Fabio Firenzuoli**, medico fitoterapeuta, direttore del CERFIT di Firenze e docente presso l'Università degli Studi di Firenze, **Marco Valussi**, esperto in fitoterapia e aromaterapia, **Marco Biagi**, docente presso l'Università degli Studi di Siena e segretario generale della Società Italiana di Fitoterapia, **Paola Paltrinieri**, erborista, docente e coordinatrice didattica dell'Accademia della Tisana, e **Francesco Novetti**, erborista e autore del libro "Tisane per tutti". Da segnalare infine la **tavola rotonda** dedicata alle **dinamiche del mercato e all'esperienza di fruizione delle erboristerie e di consumo dei prodotti erboristici**, in programma **domenica 11 settembre**, nella giornata conclusiva del Salone, durante la quale è prevista la presentazione, in esclusiva, dei risultati di un'**indagine appositamente progettata e condotta da Nomisma** per l'edizione 2022 de La Via delle Erbe.



Su il sipario sulla colazione e l'aperitivo biologici. Show cooking, approfondimenti scientifici, brindisi organic e low alcol

La colazione e l'aperitivo sono tra i momenti di consumo e relax più amati e SANA 2022 ha deciso di renderli protagonisti nella versione rigorosamente bio, grazie ai prodotti di qualità che tradizionalmente vengono esposti al Salone internazionale del biologico e del naturale. BolognaFiere ospiterà all'interno di SANA 2022 (8-11 settembre), nel padiglione 29, l'**area Breakfast**, dedicata al primo momento di consumo della giornata, e l'**area Mixology** dove l'organic aperitivo sarà il re del rito del relax a chiusura della giornata lavorativa.

L'area Breakfast. La colazione riveste un ruolo fondamentale nella tutela della salute ed è il momento di consumo durante il quale i prodotti sani e biologici vengono maggiormente utilizzati e apprezzati. Sulla tavola del breakfast non possono mancare per esempio cereali, proteine animali e vegetali, frutta fresca e secca, prodotti da forno, il tutto accompagnato da bevande come tè, caffè e tisane ma anche latte tradizionale o di origine vegetale.

Tutti questi prodotti biologici, esposti anche negli stand delle numerose aziende in vetrina a SANA 2022, saranno i protagonisti dell'area Breakfast, promossa in collaborazione con ECO BIO Confesercenti, associazione nata nel 2012 all'interno della Confesercenti di Bologna che accoglie trasversalmente tutte le attività legate al mondo del biologico, naturale e sostenibile.

Nell'area Breakfast sono previsti **momenti ludici e momenti di approfondimento scientifico** curati dal professor **Arrigo Cicero**, docente di Scienze tecniche dietetiche applicate all'Alma Mater Studiorum Università di Bologna e Presidente della Società Italiana di Nutraceutica (SINut).

"Cercheremo di analizzare insieme al pubblico alcuni punti fondamentali legati alla colazione – spiega il professor Cicero – come per esempio la necessità di farla, che è già di per sé un elemento di salute. Poi capiremo insieme come farla e come scegliere correttamente gli alimenti, quelli liquidi che ci idratano e quelli solidi che ci danno energia. Star bene è il risultato di un impegno quotidiano che inizia proprio con la colazione, quindi scegliere prodotti biologici è un valore aggiunto che garantisce ancora di più il nostro benessere". Durante questi approfondimenti scientifici il professor Cicero sarà affiancato dalla nutrizionista Sara Benazzi e insieme illustreranno anche la miglior colazione a seconda dell'età: per esempio si parlerà di cosa è meglio offrire al risveglio ai bambini, di come dovrebbero alimentarsi gli anziani, oppure del breakfast ideale per chi fa sport.

Main sponsor dell'area Breakfast è BiotBio che metterà a disposizione i suoi prodotti per le degustazioni guidate dal "bio barman" Marco Dalboni, docente formatore ECO BIO Confesercenti, in collaborazione con l'associazione La Grande Via. I momenti di **show cooking** sono in programma giovedì 8, venerdì 9 e sabato 10 settembre.

Giovedì 8 settembre cucinerà Carla Casali, Veg Chef esperta in formazione e consulenza HoReCa, che presenterà delle proposte professionali Vegan rivolte ad albergatori, ristoratori e baristi. Venerdì 9 e sabato 10 settembre si potranno degustare colazioni preparate da due cuoche esperte: per le colazioni dolci Monia Talenti, biologa nutrizionista e pasticciera; per le colazioni salate Sonia Vellere, cuoca olistica specializzata nell'uso degli oli essenziali in cucina.

L'area Mixology e l'evento ORGANIC APERITIVO @SANA 2022. Il rito dell'aperitivo è ormai un fenomeno di costume e un momento irrinunciabile di relax per moltissime persone. L'evento **ORGANIC APERITIVO @SANA2022** è pensato per dare visibilità ai prodotti proposti per questo momento di consumo, con degustazioni di aperitivo biologico per il pubblico e iniziative mirate agli operatori nazionali ed internazionali. SANA ha aderito all'iniziativa promossa da **Milano Wine Week** nel maggio 2022, per creare un marchio di garanzia – disciplinato e registrato all'interno del Manifesto stilato dall'Aperitivo Association – e realizzare iniziative che valorizzino questo momento di consumo Made in Italy a livello internazionale, in termini di prodotti, abbinamenti e locali di somministrazione.

Partner dell'area Mixology di SANA 2022 sono Slow Food e Carrefour Bio, che proporranno **momenti di degustazione di aperitivi** a base di ingredienti prevalentemente biologici.

Animerà l'area la scuola per barman "Drink Factory" che, con due esperti, offrirà la possibilità di degustare l'aperitivo low alcol, il nuovo trend che conferma l'obiettivo salutistico delle proposte presentate a SANA. Alcune sessioni di degustazione dell'aperitivo low alcol con prodotti bio hanno posti limitati e sono riservati ai professionisti del settore.

Info e iscrizioni su www.sana.it



La 34° edizione di SANA è in programma al Quartiere fieristico di Bologna dall'8 all'11 settembre 2022, nei padiglioni 28-29 (Organic Food), 30 (Organic Food e Sanatech), 25-26 (Care & Beauty) e 21 (Green Lifestyle).

Ingressi: Ovest Costituzione e Nord.

Orari: giovedì 8, venerdì 9 e sabato 10 settembre dalle 9.30 alle 18; domenica 11 settembre dalle 9.30 alle 17. Il Salone è aperto al pubblico e agli operatori del settore.

Ticket solo online su www.sana.it.



I PRINCIPALI APPUNTAMENTI DEL SALONE

GIOVEDÌ 8 SETTEMBRE

9.30 - 18.00 | AREA MIXOLOGY | Pad. 29 STAND F32 G31 Degustazione vini Slow Wine Fair.

11:00 - 13:00 | OPEN THEATRE | Pad. 28
Rivoluzione Bio - Il biologico come strumento delle politiche europee e nazionali per un nuovo sistema agroalimentare.

Organizzato da BolognaFiere - SANA
In collaborazione con FederBio - AssoBio - Italian Trade Agency - Nomisma Nell'ambito del programma Being Organic in EU.

12:00 - 13:00 | AREA MIXOLOGY | Pad. 29 STAND F32 - G31

Il Trend dell'aperitivo low alcol con prodotti bio.
Organizzato da BolognaFiere - SANA
In collaborazione con Drink Factory - Carrefour BIO È richiesta l'iscrizione sulla pagina Eventi del sito sana.it. I posti sono limitati e riservati ai professionisti del settore.

14:00 - 17:00 | SALA NOTTURNO Centro Servizi 1° piano, Blocco D
I numeri e gli scenari della cosmetica naturale e sostenibile. Organizzato da Cosmetica Italia

14:30 - 18:00 | OPEN THEATRE | Pad. 28
Rivoluzione Bio - Osservatorio Sana: quale supporto all'exportazione del Made in Italy.
Organizzato da BolognaFiere - SANA
In collaborazione con FederBio - AssoBio - Italian Trade Agency - Nomisma Nell'ambito del programma Being Organic in EU.

17:00 - 18:00 | AREA MIXOLOGY | Pad. 29 STAND F32 - G31
Il Trend dell'aperitivo low alcol con prodotti bio.
Organizzato da BolognaFiere - SANA
In collaborazione con Drink Factory - Carrefour BIO È richiesta l'iscrizione sulla pagina Eventi del sito sana.it. I posti sono limitati e riservati ai professionisti del settore.

VENERDÌ 9 SETTEMBRE

9.30 - 18.00 | AREA MIXOLOGY | Pad. 29 STAND F32 G31 Degustazione vini Slow Wine Fair

10:00 - 13:00 | SALA ALLEGRETTO | Centro Servizi 1° piano, Blocco C SOFT - Innovazione per il miglioramento della produttività sostenibile delle aziende biologiche pugliesi.
Organizzato da O.P. DAUNIA & BIO SOC. COOP

10:00 - 11:30 | SALA SUITE | Centro Servizi 1° piano, Blocco D Confezionamento e packaging: il ruolo della sostenibilità alla luce dei nuovi scenari evolutivi tra la crisi del mercato delle materie prime e il conflitto ucraino.
Organizzato da AssoBio

10:30 - 13:00 | OPEN THEATRE | Pad. 28
Rivoluzione Bio - crisi climatica, conflitti in europa, transizione ecologica: il ruolo dell'agricoltura biologica.

Organizzato da BolognaFiere - SANA
In collaborazione con FederBio - AssoBio - Italian Trade Agency - Nomisma Nell'ambito del programma Being Organic in EU.

11:00 - 12:30 | VIA DELLE ERBE | ARENA | Pad. 26
La scutellaria per migliorare i disturbi dell'umore. Organizzato da Tecniche Nuove

11:30 | AREA MIXOLOGY | Pad. 29 | STAND CARREFOUR ITALIA
Transizione alimentare e ruolo del biologico: l'esperienza di Carrefour in Italia e negli altri Paesi del Gruppo.

11:30 - 13:00 | SALA SUITE | Centro Servizi 1° piano, Blocco D Webinar - Le insidie del greenwashing: quando i cosmetici sono "bio" solo in apparenza. Organizzato da AssoBio

14:00 - 16:00 | AREA Being Organic in EU | Pad. 29
Applicazione di metodi innovativi per la rintracciabilità dei prodotti dell'agricoltura biologica: il progetto innovbio.
Organizzato da FederBio - CREA

14:30 - 17:00 | OPEN THEATRE | Pad. 28
Rivoluzione Bio - Focus ristorazione bio.

Organizzato da BolognaFiere - SANA
In collaborazione con FederBio - AssoBio - Italian Trade Agency - Nomisma Nell'ambito del programma Being Organic in EU.

14:30-17:30 | SALA NOTTURNO | Centro Servizi 1° piano, Blocco D Progetto biocereals 4.0.
Organizzato da Dip. Scienze Agrarie Università Politecnica delle Marche

14:30-17:30 | SALA BOLERO | Centro Servizi 1° piano, Blocco D Corso di alta formazione "Giurista del Biologico". Organizzato da Alma Mater Bologna - ISMEA

15:00 - 17:00 | VIA DELLE ERBE | ARENA | Pad. 26
Presentazione in diretta ed esposizione di una formulazione tradizionale a base di erbe per contrastare la malinconia e vivere serenamente senza stress.
Organizzato da Tecniche Nuove

15:00 - 16:30 | SALA VIVACE | Centro Servizi 1° piano, Blocco D Biodistretti: una nuova fase per la crescita del biologico.
Organizzato da FederBio

16:00 - 18:00 | AREA Being Organic in EU | Pad. 29
Metodi di lotta biologica per la difesa diretta rivolti a ridurre il potenziale biotico della cimice asiatica: il progetto biovitamina.
Organizzato da FederBio Servizi

17:00 - 18:00 | AREA MIXOLOGY | Pad. 29 STAND F32 - G31
Il trend dell'aperitivo low alcol con prodotti bio.
Organizzato da BolognaFiere - SANA
In collaborazione con Drink Factory - Carrefour BIO - È richiesta l'iscrizione sulla pagina Eventi del sito sana.it. I posti sono limitati e riservati ai professionisti del settore.

SABATO 10 SETTEMBRE

9.30 - 18.00 | AREA MIXOLOGY | Pad. 29 STAND F32 G31 Degustazione vini Slow Wine Fair.

10:00 -13:00 | SALA BOLERO | Centro Servizi 1° piano, Blocco B
La formazione nel settore biologico. Organizzato da Alma Mater Bologna

10:30 - 12:00 | SALA NOTTURNO | Centro Servizi 1° piano, Blocco D
La nuova identità dell'erboristeria. Organizzato da Gruppo Cosmetici Erboristeria di Cosmetica Italia

10:30 - 13:00 | SALA ALLEGRETTO | Centro Servizi 1° piano, Blocco C
Allevamenti. Sostenibile non basta: il modello è quello del bio.
Organizzato da Cambia la Terra, progetto culturale promosso da FederBio
In collaborazione con SlowFood - Legambiente - Wwf - Lipu - Isde

11:00 - 13:00 | OPEN THEATRE | Pad. 28
Il futuro del cibo. Organizzato da Cia-Agricoltori Italiani - ANABIO

11:00 - 12:30 | VIA DELLE ERBE | ARENA | Pad. 26
Evidenze e attività della passiflora su alterazioni umore e blue mood.
Organizzato da Tecniche Nuove

12:00 - 13:00 | AREA MIXOLOGY | Pad. 29 STAND F32 - G31
Il Trend dell'aperitivo low alcol con prodotti bio.

Organizzato da BolognaFiere - SANA
In collaborazione con Drink Factory - Carrefour BIO È richiesta l'iscrizione sulla pagina Eventi del sito sana.it. I posti sono limitati e riservati ai professionisti del settore.

15:00 - 17:00 | SALA SUITE | Centro Servizi 1° piano, Blocco D
Verso il nuovo regolamento sull'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari: il contributo del progetto sul biocontrollo.
Organizzato da Cia-Agricoltori Italiani
In collaborazione con IBMA Italia - AIPP

15:00 - 16:30 | VIA DELLE ERBE | ARENA | Pad. 26
Proprietà e impieghi dell'olio essenziale di lavanda. Organizzato da Tecniche Nuove

17:00 - 18:00 | AREA MIXOLOGY | Pad. 29 STAND F32 - G31
Il Trend dell'aperitivo low alcol con prodotti bio.
Organizzato da BolognaFiere - SANA
In collaborazione con Drink Factory - Carrefour BIO - È richiesta l'iscrizione sulla pagina Eventi del sito sana.it. I posti sono limitati e riservati ai professionisti del settore.

DOMENICA 11 SETTEMBRE

9.30 - 18.00 | AREA MIXOLOGY | Pad. 29 STAND F32 G31 Degustazione vini Slow Wine Fair.

10:30 - 12:00 | VIA DELLE ERBE | ARENA | Pad. 26
Il mirtillo e la nigella nella sindrome metabolica. Organizzato da Tecniche Nuove

12:00 -13:30 | VIA DELLE ERBE | ARENA | Pad. 26
Posizionamento e prospettive per le erboristerie in Italia - Tavola rotonda sui dati della ricerca Nomisma. Organizzato da Tecniche Nuove

