

## La sostenibilità protagonista al Sana

Si è chiusa con numeri importanti la 31ª edizione del Sana, Salone internazionale del biologico e del naturale di Bologna: 1.000 aziende espositrici, 950 novità di prodotto, 60.000 m² di area espositiva e una incisiva partecipazione di buyer internazionali che hanno dato vita ad un'agenda di oltre 2.500 incontri. In occasione dell'evento è giunta la dichiarazione della neo Ministro delle politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo, Teresa Bellanova, che rimette l'agricoltura e l'alimentare al centro dell'Agenda del Paese. E questo anche alla luce dei dati diffusi a Bologna che certificano il nostro Paese come leader in Europa per imprese e 2 milioni di ettari di superfici biologiche certificate. L'obiettivo è lavorare per rendere sempre più sostenibili le nostre produzioni e per garantire sicurezza al consumatore attraverso controlli rigorosi. Anche per questo va completato l'iter della legge sul biologico, con regole più chiare, efficaci e meno burocratiche per le nostre imprese. I numeri del biologico italiano sono la testimonianza della dinamicità del settore: in Italia sono quasi 2 milioni gli ettari di superfici agricole a coltura bio (+3% rispetto al 2017, 15,5% della SAU nazionale), il Paese è primo esportatore dell'Unione europea (2 miliardi di fatturato annuo) ed è ai vertici mondiali per il numero di aziende che trasformano prodotti biologici.

L'edizione 2020 di Sana dà invece appuntamento a Bologna da venerdì 11 a lunedì 14 settembre.

### I trend in fiera

In occasione dell'ultima edizione

del salone del biologico e naturale di Bologna è stata allestita la mostra dedicata alle novità, con un'offerta declinata a innovazione e creatività messe al servizio di sostenibilità e benessere.

Fra gli spunti interessanti nel settore alimentazione uno era sicuramente la capillarità dell'offerta, che spazia dal burro vegetale di mandorle alla bio-tisana al pomodoro, dalle caramelle al chewing-gum naturali, dall'olio alle farine, dal caffè ai liquori, dalla frutta essiccata al porridge ayurvedico, ai mental drink, dove risulta in crescita la consapevolezza sul fronte eco-pack. La pasta, per esempio – proposta in tanti formati e in tante varietà, come quella con grano saraceno fermentato a bassa temperatura o quella colorata a base di verdure (zucca o barbabietola) e legumi (lenticchie gialle o rosse) – è stata proposta con soluzioni di packaging ecocompatibili (cavallotti in carta ecologica e sacchetti biodegradabili). Un trend che si ritrova nelle insalate in busta che, oltre a essere rigorosamente bio, sono confezionate in modo compostabile e plastic free. In ottica green, spiccava sicuramente l'olio spray che, in un solo gesto, riduce gli sprechi e i consumi di grassi. Non mancavano le proposte dei sempre più richiesti stracchini, mozzarelle e yogurt di origine vegetale.

Infine, ottimo per arricchire pietanze dolci e salate e perfetto conservante naturale per carni e insaccati, ricordiamo l'estratto di fico d'India, particolarmente apprezzato in ambito cosmetico per le sue proprietà antiossidanti.