

A Bologna la fiera del salutismo Sana. Marchi leader: Rigoni di Asiago, Alce Nero e Brio

# Bio italiano, da nicchia a primato

## I consumi di prodotti certificati a +5%, le colture a +71%

DI CARLO VALENTINI

**V**acanza finita, valigia riposta e di nuovo al lavoro? Se siete colpiti dallo «stress da rientro» potete provare a sollecitare la vostra melatonina, ormone prodotto da una struttura collocata al centro del cervello. In che modo? Ingerendo orzo, olive, noci oppure ricorrendo a concentrati e pillole. Ce ne sono a bizzeffe tra gli stand di Sana, la fiera dedicata al salutismo, a Bologna da oggi al 9 settembre, sei padiglioni e un migliaio gli espositori, 15 euro il biglietto d'ingresso. Una full immersion tra prodotti per (cercare di) star bene, cibo bio, materiali naturali (dai cuscini ai mobili), integratori e cosmetici senza chimica. I consumatori sono allettati dalle sirene ambientaliste e i produttori cavalcano l'onda.

**C'è un intero stand dedicato al grano saraceno:** era stato dimenticato fino ad arrivare a rischio d'estinzione, come tanti alimenti tradizionali umili e funzionali sta tornando alla ribalta perché facilmente digeribile, non contiene

glutine, previene numerose patologie del sistema cardiovascolare, è un potente antiossidante capace di combattere

efficacemente i radicali liberi, e quindi ritardare l'invecchiamento. Non vi basta? Ecco il Tris Energy Juice, supersucco di melograno, bergamotto e bacche fresche di Goji italiano che l'università di Urbino ha certificato di portentoso valore antiossidante.

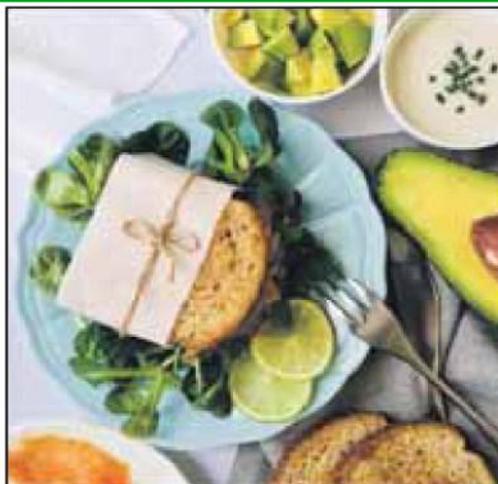
**Tra miti, consumismo, salvaguardia dell'ambiente,** prevenzione salutista e business, nei primi due giorni di Sana si terranno gli Stati generali del biologico, con gli ultimi identikit: dal 2011 al 2017 la superficie agricola nazionale a coltivazione biologica è aumentata del 71% e già questo la dice lunga su dove va il mercato. I consumi di bio in Italia sono cresciuti del 5% nell'ultimo anno, l'86% delle famiglie hanno comprato bio almeno una volta. L'export agroalimentare biologico italiano è cresciuto in un anno del 10%, arrivando a 2,2 miliardi. Insomma, la nicchia sta diventando moloch. Anche se l'Italia è ancora indietro rispetto al

Nord Europa. Dice **Roberto Zanoni**, presidente AssoBio: «Il nostro Paese è leader assoluto del settore (primo produttore al mondo di agrumi bio, primo in Europa per olio, frutta e ortaggi, secondo al mondo per superficie vitata bio e per produzione di cereali, e prima a livello continentale per numero di imprese del settore) ma è «solo» al quinto posto al mondo e al terzo posto in Europa per entità del mercato interno, con una spesa pro-capite che è ancora contenuta: 52 euro l'anno rispetto ai 288 della Svizzera, 278 della Danimarca e 237 della Svezia».

Al Sana vi saranno in esposizione 950 prodotti. Tanti i convegni, con la richiesta al nuovo governo di varare la legge (già pronta) sulla tracciabilità del biologico. Non mancano gli show cooking con lo chef **Riccardo Facchini**, reduce dalla *Prova del Cuoco*. Infine i leader di mercato. Una ricerca di Pambianco Strategie ha individuato i tre principali (per immagine del brand e fatturato) marchi del mercato: Rigoni di Asiago, Alce Nero e Brio.

—© Riproduzione riservata—





**Il Sana di Bologna ospita prodotti certificati dal cibo alla bellezza. A sinistra, Roberto Zanoni, presidente di AssoBio**