

Bologna, 10 luglio 2010

COMUNICATO STAMPA

Bologna, 9-12 settembre

SANA 2010.

SEMPRE PIU' INTERNAZIONALE CON UNO SGUARDO MEDITERRANEO

Si apre il confronto sui temi legati all'area di libero scambio prevista nel 2011. Attese delegazioni di buyers dai paesi del bacino mediterraneo, dagli Usa e dall'America del Sud.

Sana ritorna a settembre in un **clima internazionale** e lo sguardo rivolto al Mediterraneo, verso l'apertura dell'area di libero scambio, ormai imminente. L'eliminazione di quote e dazi vedrà una circolazione veloce di merci e servizi, aprirà opportunità interessanti ponendo l'attenzione anche sui nodi da sciogliere e le questioni da risolvere. Se ne parlerà nel convegno in programma venerdì 10 mentre una **delegazione di buyers** provenienti dai paesi di quest'area sarà al lavoro per quattro giorni in fiera.

Inoltre, grazie alla rinnovata intesa operativa tra il Ministero dello sviluppo economico, FederBio e ICE per il sostegno all'internazionalizzazione del Biologico italiano, è in programma la visita di **buyers** dagli **Usa e dall'America del Sud**.

Il bio esce di casa (e con tutte le carte in regola) è il tema del "**cuore mostra**" e il titolo del convegno che presenterà agli operatori e alle organizzazioni professionali **la normativa relativa alla somministrazione degli alimenti biologici** (pronta prima dell'estate) nei ristoranti, bar, tavole calde etc.

Oggi il numero di pasti fuori casa è ingente, soprattutto nelle grandi città dove si concentra la maggior parte dei consumatori biologici o, comunque, di chi ne possiede le caratteristiche socio-economiche. L'opportunità di **proporre menu biologici** consente quindi alla ristorazione commerciale di diversificare l'offerta e di soddisfare un segmento crescente di consumatori.

Nel quadriportico, cuore della manifestazione, verrà allestita **un'area dimostrativa di ristorazione bio**: un **bio-bar** con la funzione di "ristorazione veloce", un **bio-ristorante** e uno **spazio incontri/workshop**.

Nella grande vetrina dell'area **Salute e Benessere** le erbe officinali sono protagoniste di un benessere nuovo.

Rimedi naturali, integratori, prodotti di bellezza conoscono un momento di grande popolarità. E' un mercato che sta crescendo, che si sta dando nuove regole e che mette al centro la qualità.

Convegni e workshop approfondiranno alcune questioni cruciali oggi sul tappeto: i costi della non qualità nella filiera erboristica, i rimedi vegetali in zootecnia, il mercato dei cosmetici naturali e biologici, la regolamentazione dell'impiego delle piante officinali, l'erborista come nuova figura professionale in Europa.

Dopo il successo della passata edizione torna **Spazio Officinale**, un'area rigorosamente riservata agli operatori, dove le trattative commerciali saranno integrate da momenti di studio e approfondimento.

SanaKids, alla terza edizione, è lo sguardo di Sana al futuro. E' il mondo dalla parte dei bambini. Prodotti e progetti racconteranno l'impegno verso l'infanzia e l'attenzione verso l'ambiente. Storie sane, naturali, bio, eco e sostenibili.

Lo spazio, curato da Lucy Salamanca, disegnerà scenari di esperienza e scoperta.

Un viaggio fra Alimentazione, Benessere e Abitare in un mondo a misura dei piccoli.

Il **Settore Abitare** proporrà mobili, oggetti e soluzioni frutto della ricerca messa in campo dall'eco-design lungo tutto il ciclo di vita del prodotto: scelta dei materiali, ottimizzazione della produzione e della distribuzione, riduzione del consumo energetico e semplificazione dei processi di smaltimento.

In particolare l'installazione "Casa Verde" mostrerà una serie di oggetti legati alla vita di tutti i giorni realizzati con materiali riciclati o utilizzando energie rinnovabili.

Tra questi: uno zaino con pannello solare incorporato per ricaricare l'MP3, un ventilatore da tavolo a energia solare, una lampada fatta con foglie di palma, un tappeto di lana riciclata, poltroncine e sedute di vario tipo realizzate con jeans riciclati e camere d'aria; cinture fatte con pneumatici da riciclo, sedie, sgabelli, poltrone e tavoli in cartone riciclato etc.

Si mantiene viva l'attenzione verso la comunicazione. Dopo il convegno dello scorso anno,

novità di questa edizione è il **Premio giornalistico "Comunicare Bio"**.

Saranno premiati gli autori di articoli e servizi dedicati all'agricoltura biologica, al suo progetto che propone lo stretto legame fra alimentazione, salute e ambiente e al nuovo approccio ai consumi di cui è portavoce.

Primo premio, 3.500 euro. Secondo, un week end presso resort e ristorante bio.

Terzo, un soggiorno in agriturismo bio.

Al quarto anno di attività, **l'Osservatorio sui consumi Sana - GPF, ideato da Giampaolo Fabris** continua il lavoro di monitoraggio degli orientamenti degli italiani riguardo la percezione della qualità della vita, i comportamenti per curarsi, la conoscenza e l'utilizzo di prodotti naturali per la salute e la bellezza, l'importanza dell'alimentazione per la salute, gli atteggiamenti nei confronti del biologico, i consumi sostenibili, i valori comuni e le diversità all'interno dell'area del Mediterraneo. I risultati saranno presentati nella giornata d'apertura di Sana.

Con **Sana Off** il buon vivere fa in suo ingresso ufficiale in città e coinvolge bar, ristoranti, erboristerie, librerie.

Una rassegna di eventi è in programma al Pratello, una storica strada di Bologna con mostre e laboratori dedicati ai temi di una vita al naturale.

Sarà l'occasione per gustare i piatti della cucina bio, per scoprire le eccellenze alimentari del territorio, per imparare a prendersi cura di sé.

Dai 1° settembre tutto il programma sul sito www.sana.it.

Ufficio stampa: GB Studio (Gabriella Bonvini – Stefania Consigli) 02.70600135

E-mail: press.sana@gmail.com