

Bologna, 28 luglio 2010

COMUNICATO STAMPA

IL BIO ESCE DI CASA. E ARRIVA A SANA 2010

Il biologico fuori casa con un BIObar e un BIORistorante è protagonista del “cuore mostra” e mette sul piatto grandi novità nello spazio BIoPezza.

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.

Tutte le indagini consegnano, infatti, un quadro di consumatori biologici con forte prevalenza di impiegati, professionisti e insegnanti che, in particolare nelle grandi e medie città, consumano fuori casa almeno un pasto. Se l'offerta di alimenti per il consumo domestico è discretamente sviluppata, del tutto carente è quella per la pausa pranzo: in sostanza, i consumatori che hanno scelto di alimentarsi con prodotti biologici, se non portano in ufficio prodotti preparati a casa, devono ripiegare su proposte convenzionali che evitano nei loro consumi casalinghi.

Se è ragionevole qualche cautela nella conversione integrale dell'esercizio, l'inserimento di opzioni biologiche può però tradursi in un'interessante opportunità commerciale, per consente di intercettare una domanda attualmente non soddisfatta. Il successo dei pochi esercizi biologici testimonia che il mercato è ricettivo.

Il comparto primario e le imprese di trasformazione potrebbero trovare nella ristorazione commerciale un nuovo canale per valorizzare le produzioni: non solo succhi di frutta, yogurt, caffè e tè equo-solidali ma anche quarta e quinta gamma, piatti pronti da riscaldare, semilavorati surgelati, birre e bevande.

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 **BIObar** in funzione dalla mattina fino alla chiusura offrirà ai **visitatori** l'opportunità di sperimentare il biologico fuori casa: una buona colazione, un pranzo veloce a mezzogiorno, una merenda o uno spuntino e un aperitivo piacevole e salutare.

Gli **operatori** potranno verificare sul campo la praticabilità dell'opzione biologica e ricavarne utili spunti operativi. Accanto uno spazio incontri.

- un **BIORistorante** proporrà svariati menù sempre con il **duplice obiettivo** di fornire un servizio di qualità ai **visitatori** e offrire un modello ai **ristoratori** che vogliono sperimentare

il bio nel proprio locale, uscendo dalla logica della “curiosità” e della “sperimentazione” ma facendolo diventare una realtà presente nei menù di tutti i giorni, anche nelle proposte di ristorazione veloce.

La pizza, bandiera della ristorazione veloce, non poteva certo mancare fra le proposte del bio fuori casa.

- al Pad.19, a cura della Nazionale italiana pizzaioli, nel grande **Spazio BIOpizza** per quattro giorni incontri, dibattiti, esercitazioni pratiche (e naturalmente assaggi e degustazioni) mostreranno come il cibo più amato in tutto il mondo abbia saputo interpretare le nuove esigenze nutrizionali e porsi con determinazione l'obiettivo di far fronte alle esigenze delle persone con allergie e intolleranze alimentari.

Si comincia, in modo spettacolare, il giorno dell'apertura, con la **Seconda edizione dei Campionati mondiali di BIOpizza** (con premiazione e assaggi finali) e fino a domenica gli operatori potranno confrontarsi sulle **tecniche di lavorazione delle diverse farine** (orzo, kamut, farro, etc.) e imparare sul campo le tecniche di lavorazione della pizza senza glutine.

Poiché questa intolleranza è sempre più diffusa, oggi l'offerta di un prodotto adeguato è un buon servizio ai clienti e un'occasione di crescita per le pizzerie.

Il programma degli eventi, giorno per giorno su www.sana.it

Il biologico fuori casa sarà anche il tema di un convegno che si terrà domenica 12 settembre (Sala Concerto).

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

E-mail: press.sana@gmail.com