

SANA Academy: tutti i corsi, gli incontri e i seminari

**SONO TANTE LE
OPPORTUNITÀ
PER INFORMARSI
AGGIORNARSI ED
APPROFONDIRE**

In occasione del 25° anniversario SANA ha profuso un grande impegno nello sviluppo di SANA Academy, programma educational itinerante che offre agli operatori professionali e ai visitatori qualificate opportunità di (in)formazione e di aggiornamento nella convinzione che la formazione sia uno dei migliori strumenti per creare network, scambio e inclusione tra i soggetti impegnati nel mercato del biologico e del naturale. L'iniziativa ha, infatti, riscosso un tale successo da convincere BolognaFiere a raddoppiare il programma: accanto agli eventi tradizionalmente dedicati al settore erboristico e salutista SANA Academy 2013 propone un intenso calendario di workshop tenuti da esperti dedicati all'alimentazione salutista e bio. Nel programma dedicati all'alimentazione, tra gli altri, lo chef Nicola Michietto terrà un corso su "Il prodotto biologico nella cucina salutista", mentre il barman Marco Dalboni presenterà segreti e requisiti della caffetteria e della pasticceria bio, dei bio cocktail e delle bevande "a tutta natura". L'agronomo Daniele Ara presiederà invece un incontro dedicato a "La ristorazione collettiva biologica oggi, tra diffi-

coltà economiche e nuove normative, e cambiamenti negli stili di consumo" che analizzerà i problemi di questo segmento cruciale della ristorazione: dall'inquadramento normativo per l'introduzione del biologico nella ristorazione collettiva alle modalità di gestione della ristorazione collettiva pubblica, dalle strategie per la scrittura dei capitolati al legame con il territorio e alle strategie per la filiera corta e a km 0. Nel programma dedicato al benessere e alla cura della persona, uno degli appuntamenti più interessanti è quello con il fitoterapeuta Marco Valussi che parlerà delle erbe e delle piante medicinali che fanno bene al cuore e allo stomaco. Mentre l'omeopata Giorgio Carta si occuperà del trattamento del dolore osteoarticolare acuto e cronico con integratori, fitoterapia e omeopatia e anche di normativa.

Proprio le nuove normative sono il tema del corso "Il nuovo regolamento cosmetici: compiti e responsabilità degli erboristi" a cura dell'avvocato Lorenzo Marangoni dove analizzerà i profili di responsabilità degli erboristi nella commercializzazione dei prodotti cosmetici dopo il Regolamento n. 1223/2009/CE. L'analisi si focalizzerà

sui rapporti tra il commerciante / distributore e il titolare del prodotto, individuandone gli obblighi nella filiera distributiva riguardo alla rintracciabilità dei prodotti, al controllo dell'etichettatura e alla cosmetovigilanza.

L'uso delle piante medicinali per i disturbi gastrointestinali ha un indirizzo omogeneo in tutto il mondo, a testimonianza di quanto sia stretto il legame tra l'apparato digestivo e le piante tradizionalmente impiegate dall'uomo come rimedio. È questo il tema del seminario "Piante e cibi per la salute e la buona funzionalità digestiva: le piante officinali con maggior supporto scientifico e quelle promettenti", tema approfondito nel corso intitolato "Piante medicinali e sistema cardiovascolare: possibili ambiti e limiti di intervento. Le piante con maggior evidenza scientifica" condotti entrambi dal fitoterapeuta dott. Marco Valussi. Quest'ultimo incontro evidenzierà come alcuni tra i rimedi farmacologici più efficaci per i disturbi cardiovascolari derivino dalle piante medicinali. In particolare il dott. Valussi concentrerà l'attenzione su quelle con maggior supporto sperimentale e clinico, quali biancospino, tè verde, vite rossa, mirtillo, aglio, zenzero, oliva, policosanoli e omega 3.





L'INIZIATIVA HA
RISCOSSO UN
GRANDE SUCCESSO
E HA CONVINTO
BOLOGNAFIERE
A RADDOPPIARE
IL PROGRAMMA

