

ALIMENTI BIOLOGICI E BENESSERE A TUTTA NATURA AL SANA DI BOLOGNA



SANA

BOLOGNAFIERE 6-9 SETTEMBRE 2014

Con alle spalle l'edizione record del 2013 che ha visto un incremento del 20% dei visitatori, BolognaFiere è già al lavoro per organizzare SANA 2014, il 26° Salone Internazionale del Biologico e del Naturale in programma al Quartiere Fieristico di Bologna da sabato 6 settembre a martedì 9 settembre.

L'ESPOSIZIONE

Anche per SANA 2014, la più importante manifestazione di settore in Italia che si avvale della collaborazione di Federbio ed ha ottenuto il patrocinio di EXPO 2015, si conferma la formula di fiera specializzata. Nei padiglioni del settore **Alimentazione** i visitatori troveranno esposte le ultime novità in materia di **prodotti**

biologici certificati, freschi e conservati. Nel settore **Benessere** saranno in mostra **prodotti per la salute e la cura della persona**: alimenti destinati ad una dieta particolare (ad esempio cibi privi di glutine, per diabetici, per sportivi), cosmetici a base di ingredienti naturali e bio, erbe officinali, integratori alimentari, cibi funzionali e trattamenti naturali. Infine, nel settore **Altri prodotti naturali** dedicato al **vivere ecologico quotidiano**, si troveranno prodotti per la pulizia della casa naturali, capi di abbigliamento bio, componenti di arredamento e mobili non trattati con sostanze chimiche e prodotti per il tempo libero.

SANA ACADEMY

Come per le passate edizioni, la manifestazione espositiva sarà accompagnata da un **ricco cartellone di seminari e convegni di approfondimento** che offriranno ai visitatori e agli espositori l'opportunità di aggiornarsi sui

temi che più stanno a cuore al consumatore orientato a seguire un'alimentazione sana e ad usare prodotti naturali per la cura del proprio corpo e della casa.

Il tradizionale appuntamento con i **corsi a ingresso libero** di SANA Academy, organizzati da BolognaFiere e dedicati all'**alimentazione a base di prodotti biologici**, **lunedì 8 settembre**, dalla 14.30 alle 16.30, offrirà l'opportunità di assistere alla lezione di un docente davvero speciale, ovvero **Paolo Sari, il primo cuoco bio al mondo che può fregiarsi di una stella Michelin**, assegnata quest'anno al suo ristorante Elsa di Montecarlo.

Domenica 7 settembre si parlerà invece della **ristorazione biologica che offre ai suoi ospiti il biohotel Elite di Levico Terme**.

Infine, **sabato 6 settembre e martedì 9** le lezioni di SANA Academy saranno dedicate al **benessere della persona e alla cosmetica naturale**.

Sul sito www.sana.it sarà inoltre possibile seguire i corsi online che avranno luogo, dalle 14.30 alle 16.30, il 12 giugno (benessere della persona), il 26 giugno (il gelato biologico), il 25 settembre (benessere della persona), il 30 ottobre (alimentazione bio, posticipato alle 15.30 con chiusura alle 17.30), il 20 novembre (integratori e componenti nutraceutici).

Chi ha perso i corsi della passata edizione, o chi volesse dare una "ripassata", può collegarsi alla pagina <http://www.sana.it/corsi-e-convegni/sana-on-air/1808.html>, dove troverà i materiali e le registrazioni-video delle lezioni tenute l'anno scorso dai docenti di SANA.

A SANA 2014 PREVENZIONE CIBI FUNZIONALI, NUTRACEUTICA

La Fondazione Istituto di Scienze della Salute, guidata dal professor Enrico Roda, offrirà al pubblico di SANA convegni di alto profilo medico scientifico sulla prevenzione e sul mantenimento della salute. I congressi medici, indirizzati anche alla comunità scientifica, andranno ad integrare il mondo della salute con quello della produzione alimentare, con particolare attenzione alla produzione di alimenti che utilizzano l'impiego di elementi nutraceutici e che rappresentano gli ingredienti-base della Dieta Mediterranea.

In relazione al vasto tema dell' "Alimentazione e della salute nel terzo millennio", esperti del settore parleranno di "Strategie di genomica e breeding per

lo sviluppo di varietà adatte ai nuovi stili alimentari e scenari colturali", "Miglioramento della qualità e valenza nutritiva di colture di base della dieta mediterranea", "Selezione di nuove varietà di fruttiferi arricchite di fitonutrienti", "Sottoprodotti della filiera agroalimentare per la fertilizzazione dei suoli e per il recupero di molecole funzionali: la chiusura del ciclo". Verrà approfondito anche il tema dell' "Impatto sullo stato di nutrizione e salute di particolari alimenti e filiere". Considerato il ruolo che riveste nelle abitudini alimentari dei popoli mediterranei, un altro protagonista degli incontri sarà "Il vino: i misteri della bevanda di Bacco. Una nuova narrazione dai geni alla buona tavola". Ma anche l'acqua sarà al centro di un incontro che si occuperà di questa preziosa e insostituibile risorsa a rischio, dell'importanza dell'idratazione nel bambino e nell'anziano e nella cura dell'obesità, nonché di acque minerali e termali, di bevande funzionali (energy e sport drink), di tè e caffè.

Nutraceutica protagonista anche del convegno dedicato a "I nutraceutici di successo per le malattie cardiovascolari, digestive e il cancro", "Le possibilità di migliorare e fortificare la pasta e i prodotti da forno", "Metodologie analitiche per valutare l'attività nutraceutica di matrici alimentari".

TORNA SANA SHOP. Visto l'altissimo indice gradimento raggiunto l'anno scorso presso il pubblico dei visitatori e gli espositori, torna **SANA SHOP**, lo

L'industria nutraceutica e cosmeceutica a Nuce e Food-ing (BolognaFiere 8 - 10 settembre 2014)

Per il pubblico specializzato degli operatori professionali e sanitari e dei ricercatori, in parziale contemporaneità con SANA da lunedì 8 settembre a mercoledì 10 i padiglioni di BolognaFiere ospiteranno per la prima volta NUCE International e Food-Ing International, le esposizioni rigorosamente B2B leader indiscusse in Italia per l'industria nutraceutica, cosmeceutica, functional food & drink e health ingredient, organizzate da quest'anno dalla Fiera di Bologna.

Le aziende che espongono a NUCE International sono specializzate nella produzione di componenti nutraceutici (come, ad esempio, vitamine e integratori), di preparati finiti prodotti in conto terzi, di packaging e attrezzature per l'industria salutista. Food-Ing International è invece riservata alle aziende che producono ingredienti nutraceutici destinati all'industria alimentare. In questo senso il "matrimonio" sinergico con SANA funzionerà alla perfezione, dal momento che il Salone Internazionale del Biologico e del Naturale ospita aziende del settore alimentare bio e del wellness naturale e bio utilizzatrici dei prodotti delle aziende che espongono a NUCE International e a Food-Ing International.

spazio allestito da BolognaFiere in cui solo gli espositori di SANA potranno vendere i loro prodotti ai visitatori.

SANA.IT Notizie flash, approfondimenti, informazioni a 360° gradi: sul sito www.sana.it tutti gli aggiornamenti di interesse per gli operatori professionali e il pubblico dei visitatori.

Da sabato 6 settembre a lunedì 8 SANA 2014 sarà aperto dalle 9.30 alle 18.30; l'ultimo giorno della manifestazione, martedì 9, il Salone aprirà alle 9.30 e chiuderà alle 17.00.

L'ingresso è gratuito per gli operatori del settore, previa registrazione online sul sito.

Per i visitatori non professionali il costo del biglietto è di 5 euro sia sabato 6 che domenica 7, e di 20 euro lunedì 8 e martedì 9. L'abbonamento ai 4 giorni di manifestazione costa venti euro, l'opzione più conveniente per chi non voglia perdere nemmeno un giorno della fiera.