

SANA 2013: CONVEGNI, CORSI E WORKSHOP – giornate 7-8 settembre

L'edizione 2013 di SANA propone un calendario di eventi di alta qualità e grandi contenuti nei quali sono affrontati i temi più attuali per i diversi settori. Agricoltura sostenibile, salute e certificazione bio nel mercato cinese e coreano sono al centro della giornata di sabato 7. Da segnalare il convegno "Da SANA all'EXPO 2015 per un'agricoltura sostenibile" dove interverrà la scienziata ecologista Vandana Shiva. L'esportazione dei prodotti biologici italiani nei mercati europei è invece il tema clou di domenica 8 settembre con i convegni sulla commercializzazione nel Regno Unito e Belgio e Olanda.

Dall'esperienza di SANA è nato lo scorso anno SANA ACADEMY, un programma educational che propone corsi di qualificazione e aggiornamento professionale sui temi di maggiore attualità a cura di esperti italiani e internazionali. Due i filoni delle iniziative, rivolte agli espositori, agli operatori professionali di settore e ai visitatori di SANA e anche quest'anno tutte a ingresso gratuito: il primo avrà come tema l'alimentazione biologica (ristorazione, ristorazione collettiva, caffetteria, gelateria, pasticceria bio), mentre l'altro darà dedicato alle erboristerie (comunicazione e rapporto con il cliente, nuove normative), e alla salute e cura della persona (uso di prodotti derivati dalle piante officinali, cosmesi naturale, naturopatia e omeopatia). Si passa dai temi del marketing fino alle strategie di comunicazione, dalle nuove normative per le erboristerie alla salute e cura della persona tramite impiego di prodotti a base di piante officinali, dai cosmetici derivati da componenti naturali agli integratori e alla fitoterapia, alla naturopatia e all'omeopatia.

Da segnalare sabato 7 settembre dalle 14.30 alle 16.30 il seminario condotto dal dott. Roberto Giampietri sul tema "Come sviluppare il rapporto con i propri clienti e conquistare un vantaggio competitivo" dove sarà posto l'accento sull'importanza di un'attenta analisi delle opportunità, riguardo ai propri punti di forza e di debolezza che l'operatore deve svolgere prima di cambiare rotta o di correggere le linee guida della sua offerta anche alla luce delle sempre più spiccate esigenze della clientela in tema di personalizzazione della proposta.

Domenica 8 settembre dalle 10.30 alle 13.00 sarà la volta dei Fiori di Bach con il corso "Emozioni che uccidono, emozioni che guariscono: le terapie con i Fiori di Bach dal bambino all'adulto". Questo incontro, tenuto dal Dott. Mauro Stegagno e dalla pediatra Carmela Travaglini, avrà al centro la Floriterapia di Bach associata a "ERT" (percorso

di riequilibrio emozionale).

Un'associazione che è particolarmente efficace per affrontare e risolvere i condizionamenti e i danni che le "emozioni che uccidono" ci procurano ogni giorno. Questo grazie all'effetto esercitato dalle "emozioni che guariscono" attivate con i fiori ed ERT. Superare la paura, la rabbia, l'ansia, l'insicurezza assorbite nell'inconscio fin da bambino può permettere ai nuovi adulti di vivere consapevolmente in armonia e salute.

Nel pomeriggio di domenica 8 settembre, dalle 14.30 alle 16.30, infine il dott. Giorgio Carta affronterà il tema del "Trattamento del dolore osteoarticolare acuto e cronico con integratori, fitoterapia e omeopatia".

Infine, per gli operatori della ristorazione da segnalare i seminari di domenica 8 settembre a cura di Roberto Lobrano "Il gelato biologico e il gelato come nutrimento: gelato nutraceutico e funzionale".



