

SPECIALE
RCS MediaGroup Communication Solutions
graficocreativo

SANA

Pochi giorni al via della 27^a edizione di SANA, Salone Internazionale del Biologico e del Naturale

Le nuove tendenze del vivere sano e sostenibile

Alimentazione, benessere e prodotti naturali: dal 12 al 15 settembre, Bologna diventa la capitale mondiale del bio

Torna al quartiere fieristico di Bologna uno degli eventi più attesi da chi guarda con curiosità e interesse alle ultime novità del mondo del bio e del naturale. SANA, la sola manifestazione italiana dedicata al biologico, è ormai ai nastri di partenza e promette di essere un'edizione speciale perché si collegherà direttamente al Padiglione del Biologico che BolognaFiere ha realizzato in EXPO all'interno dell'area tematica del Parco della Biodiversità per sottolineare il ruolo fondamentale dell'agricoltura biologica nella sfida per nutrire il Pianeta nei prossimi anni. Sana 2015 si annuncia particolarmente importante e ricca di contenuti, come testimoniato dalla crescita degli espositori e delle superfici espositive che saranno suddivise nelle tre grandi aree macrotematiche dell'alimentazione, della salute e benessere e degli altri prodotti naturali, settore quest'ultimo che include i prodotti a basso impatto ambientale per la casa e per il vivere quotidiano ecologico, dai tessuti all'abbigliamento naturale e bio, dall'arredo eco-friendly ai prodotti green per la casa e il tempo libero. In forte sviluppo anche il settore del Sana Shop che offrirà

a tutti i visitatori la possibilità di acquistare direttamente in manifestazione dai produttori una vasta selezione di prodotti biologici e naturali. E poi c'è "Sana Novità", l'area all'interno della quale saranno presentate agli operatori e ai consumatori le più importanti novità di prodotti delle aziende presenti alla manifestazione.

BOLOGNA SITINGE DI VERDE

Nel corso di questa quattro giorni dedicata al bio e al naturale, le iniziative legate a Sana City (calendario eventi su: www.sana.it) coinvolgeranno l'intera città di Bologna. Ristoranti, bistrot, bar, caffetterie, pizzerie, mercati promuovono iniziative ecosostenibili e menù bio per trasmettere ai bolognesi, ai turisti e a tutti i visitatori il mood di SANA 2015. Un fitto calendario di appuntamenti sia durante il giorno che per l'orario dell'aperitivo e per il dopo cena per vivere il bio e il naturale in ogni angolo della città: giochi per bambini in centro, cene vegane, aperitivi a base di frutta e verdura bio, per tutti i gusti e le età! Considerati i numeri e i contenuti della kermesse, è facile capire come SANA sia ormai diventato un appuntamento di riferimento di tutto il settore del biologico. Settore

che – secondo i dati della ricerca Nielsen commissionata da Assobio vale nel nostro paese 2,5 miliardi con un incremento del fatturato del 16% nei primi 4 mesi del 2015 e con ben 18,4 milioni di famiglie italiane che acquistano prodotti bio.

UN PONTE IDEALE CON EXPO

Nell'anno di EXPO, la grande vetrina internazionale che vede protagonista il biologico e le imprese bio italiane al Padiglione del Biologico e del Naturale all'interno del Parco della Biodiversità, il monitoraggio dell'agroalimentare biologico italiano all'estero rappresenta una vera e propria chiave strategica a favore degli operatori e delle imprese. Proprio per rilevare i flussi di import-export è stato avviato un processo di rilevazione i cui risultati saranno presentati nella giornata inaugurale di sabato 12 settembre. I dati raccolti e i risultati dell'Osservatorio SANA costituiranno un patrimonio informativo unico in grado di dare una risposta alle richieste delle imprese italiane interessate a valutare le opportunità di business che il settore biologico offre nel breve periodo sui mercati stranieri e definire azioni specifiche a sostegno delle imprese esportatrici italiane.





SPECIALE
RCS MediaGroup Communication Solutions
graficocreativo

SANA

Agli italiani piace bio

*Agricoltura green
in primo piano*

Più del 10% della superficie agricola italiana viene coltivata senza un grammo di sostanze chimiche di sintesi che inquinano le falde acquifere. Una scelta che tutela la biodiversità, incrementa la fertilità naturale del suolo, sostiene l'allevamento di animali al pascolo ed ha effetti positivi sotto il profilo della tutela ambientale e dello sviluppo rurale. È quanto emerge dall'indagine "Biologico, la parola alla scienza", curata da Alberto Pintor e pubblicata da AssoBio e FederBio: una selezione di articoli pubblicati sulle più importanti riviste scientifiche internazionali che confermano anche dal punto di vista della ricerca la fondatezza, la correttezza, la lucidità e la lungimiranza della scelta delle

imprese biologiche.

Il sistema produttivo biologico nazionale occupa oltre 200.000 addetti nelle aziende agricole, in quelle di trasformazione e distribuzione, nelle attività di controllo, assistenza tecnica e nel resto dell'indotto. In 55 comuni la superficie agricola biologica supera il 60% di quella totale, in 15 (tutti settentrionali) incide per oltre l'80%. È coltivata con metodi biologici tutta la superficie agricola di Rhêmes Notre-Dame(AO), il 99,5% di quella di Lardirago (PV), il 98,8% di quella di Vaddasca (VA), 10 aziende biologiche coltivano il 95,4% della superficie biologica di Introbio (LC). Un sistema tecnicamente all'avanguardia, sempre più protagonista sulle tavole italiane e di tutto il mondo.



SPECIALE
RCS MediaGroup Communication Solutions
graficocreativo

SANA

SANA ACADEMY, appuntamenti con il benessere

Cucina salutista e fitocosmesi: i consigli degli esperti

Scoprire le proprietà curative delle piante, comprendere il ruolo dell'alimentazione per mantenersi in salute, imparare nuove ricette per servire in tavola piatti attenti al benessere: per tutti i visitatori, gli appassionati di bio, per gli operatori ed espositori SANA propone i corsi gratuiti di SANA Academy. Sei appuntamenti con chef, medici, naturopati dedicati all'alimentazione a base di prodotti biologici e nutraceutici, alla cura della salute con rimedi naturali e integratori, alla cosmesi che impiega ingredienti bio e naturali. Il primo appuntamento è per il pomeriggio di sabato 12 settembre con il Dott. Cosimo Violante per scoprire le proprietà e il ruolo delle piante per la sindrome metabolica e in particolare per il sovrappeso. Domenica 13 settembre doppio appuntamento, la mattina e il pomeriggio, per parlare prima della preparazione di bio-cocktail con frutta, verdura ed erbe assieme al bio-barman Marco Dalboni e successivamente di cucina salutista, in particolar modo biologica, nella prevenzione oncologica alla presenza dello chef Giovanni Allegro.

Un tema di grande attualità, che vede allargarsi sempre più la schiera di persone che vogliono informarsi e conoscere per prevenire disturbi e patologie partendo da ciò che si porta in tavola. Doppia sessione anche lunedì 14 con al mattino una lezione sulle nuove evidenze scientifiche che testimoniano le proprietà nutraceutiche di zafferano, vaniglia, coriandolo, cardamomo, noce moscata ed altre piante aromatiche tenuta dalla naturopata Ilde Piccioli, ed il pomeriggio spazio alla fitocosmesi con una lezione che illustrerà gli usi tradizionali e quelli più moderni delle piante a cura della Prof. Daniela Giachetti. Ultima lezione nella mattinata di martedì 15 con lo chef Simone Salvini che parlerà del magnifico mondo della soia e mostrerà come preparare la maionese e il tofu di soia.

