

◆ SPECIALE SANA

IN CITTÀ » UN RICCO PALINSESTO DI EVENTI CHE SI PROTRARRÀ FINO A DOMENICA 20 SETTEMBRE

Un settore dal grande potenziale e molto apprezzato all'estero

Gli esercizi bolognesi saranno impegnati nell'offrire una lunga serie di eventi ed appuntamenti a tema con il Salone

Un settore in salute, caratterizzato da almeno 10 anni da un forte trend positivo e che è ancora capace di esprimere enormi potenzialità. Stiamo parlando dell'agroalimentare biologico, apprezzato all'interno dei confini nazionali così come all'estero. In particolare, i risultati dell'Osservatorio Sana 2015, curato per il quarto anno consecutivo da Nomisma, indicano che anche l'export è in forte crescita.

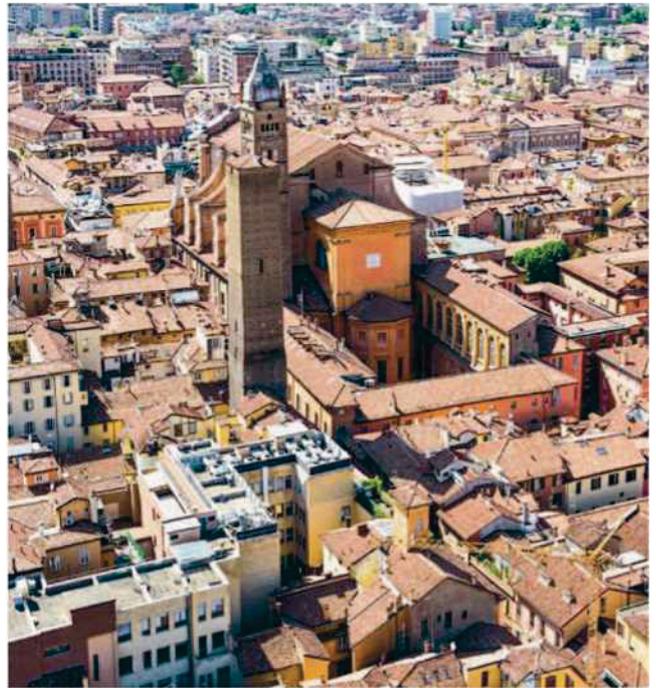
L'Osservatorio SANA-Nomisma ha coinvolto un campione di 150 imprese che esprimono un fatturato agroalimentare a marchio certificato biologico di 1 miliardo di euro.

Nel 2014 le vendite di prodotti agroalimentari italiani certificati bio all'estero sono state pari a 1,4 miliardi di euro. Forte è la propensione all'export agroalimentare delle imprese del bio: il fatturato che raggiunge i mercati internazionali rappresenta il 24% (a fronte di un 18% registrato dalle imprese agroalimentari italiane nel complesso). Ciò che contraddistingue le imprese bio è anche la capacità di essere presenti sui mercati internazionali: l'80% delle imprese ha realizzato vendite all'estero nel corso del 2014.

Ma in occasione di SANA è l'intera città a tingersi di verde, verde appetitoso e tutto da assaggiare. Ben 160 eventi fra degustazioni, percorsi eno-gastronomici e tanti appuntamenti per offrire e far conoscere a tutti la città attraverso i suoi esercizi commerciali in chiave bio e sostenibile. Il palinsesto di iniziative va ben al di là della

conclusione del Salone organizzato in Fiera. Fino a domenica 20 settembre, infatti, SANA City offre un programma con iniziative per tutti i gusti: oltre a colazioni, aperitivi, merende, cene, degustazioni, tutte bio certificate e di alta qualità, spunti particolari naturalmente all'insegna del gusto per imparare e conoscere divertendosi.

L'occasione è perfetta per scoprire la città da un punto di vista diverso: quello del gusto, un gusto che non solo fa bene al palato, ma anche a tutto il corpo, grazie alla qualità di cibi di produzione biologica certificata.



◆ SPECIALE SANA

Il Mediterraneo in Fiera: ecco la conferenza

■ Una quattro giorni che riunisce 144 organizzazioni provenienti da tre diversi continenti, Africa, Asia, Europa e 16 Paesi che si affacciano sul Mar Mediterraneo si sposta a Bologna domenica 13: la conferenza internazionale di IFOAM AgriBioMediterraneo "Agroecologia per l'agricoltura biologica del Mediterraneo" si conclude a SANA, nel cuore del mondo del bio nazionale e internazionale, per agevolare ulteriormente il dialogo scientifico, lo scambio di informazioni e la diffusione di strategie per il trasferimento della conoscenza e dell'innovazione in agricoltura biologica, soprattutto nell'area mediterranea. Parteciperanno rilevanti figure internazionali dell'agroecologia e dell'agricoltura biologica che, a un quarto di secolo dalla prima conferenza internazionale.



◆ SPECIALE SANA

Vino biologico: se ne parlerà in un seminario

■ **“Il vino biologico italiano: qualità mercato e sicurezza”, organizzato da ALAB Calabria, si terrà domani alle ore 14:30 presso il SANA, nella Sala Concerto, Centro Servizi, 1° piano, blocco D. L'appuntamento verterà sulla situazione attuale del settore vitivinicolo biologico italiano con particolare attenzione rivolta ai vini calabresi, al mercato ed ai suoi possibili sviluppi, anche alla luce del nuovo regolamento comunitario. Nell'ambito dell'incontro saranno inoltre affrontati diverse tematiche tra cui il sistema di certificazione e di controllo relativo al vino biologico italiano, i regolamenti e i disciplinari dei marchi di qualità quali DOC, DOCG, IGT IGP. Un incontro assolutamente imperdibile per gli operatori del settore.**



◆ SPECIALE SANA

NOVITÀ ■ NUOVI SAPORI IN EMILIA ROMAGNA GRAZIE A "IL GATTOPARDO" E "LA BOTTEGA DELLA CANAPA"

Pizza e canapa, qualità e salute una magia tutta da gustare

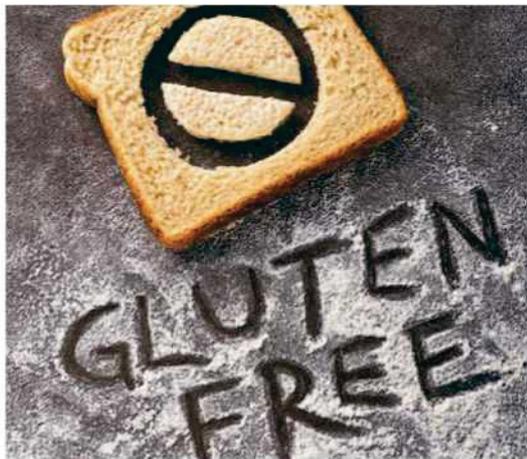
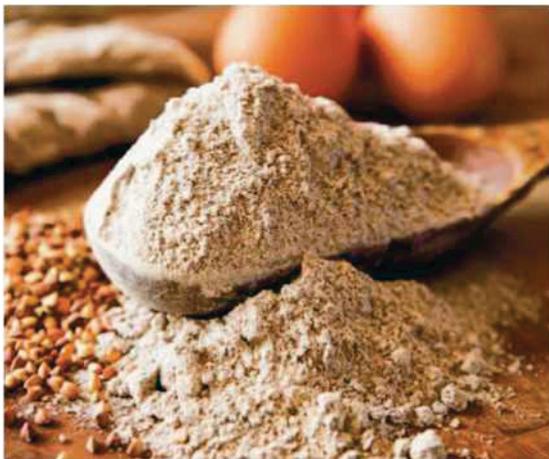
La manifestazione sarà anche il luogo in cui scoprire di più sulla versatilità e gusto dei prodotti derivati dalla canapa

L Gattopardo sas nasce da un progetto desiderato e affinato negli anni: portare l'alta qualità italiana nell'arte della preparazione della pizza. 'Sin dal 1990 la passione per la cucina ci ha portato verso una direzione chiara, la qualità indiscussa e la simbiosi degli ingredienti, - affermano Davide Lipari e Vania Nicolini, titolari della pizzeria ubicata a Cesena (FC), nel cuore della Romagna - e l'Italia è sicuramente il territorio che offre la miglior scelta di prodotti genuini, che noi portiamo sulla pizza con esperienza e grande inventiva per offrire gusti tradizionali e innovativi. Da noi è possibile assaggiare la pizza al trancio, in un formato che sazia ed evita lo spreco degli alimenti, con ingredienti freschi, possibilmente a Km 0, cotta su pietra lavica, senza utilizzo di frittura e con lun-

ga lievitazione, assicurando così un'alta digeribilità del prodotto finale. Grazie alla collaborazione nata con la Dott.ssa Silvia Volpi, biologa nutrizionista, abbiamo perfezionato la nostra tecnica culinaria, riuscendo ad ottenere risultati eccellenti in termini di qualità e controllo di impasto e cottura...siamo tra i pochi a prestare particolare attenzione con particolare attenzione al basso sviluppo di acrilamide e a bandire dalla nostra cucina a farina tipo 00. Abbiamo poi scelto di escludere il servizio al tavolo per puntare a garantire una qualità eccellente al giusto prezzo'. L'incontro con Bottega della canapa, azienda cesenate in attività dal 2003 e specializzata nella produzione, distribuzione e vendita di prodotti derivati dalla canapa, ha rappresentato per Davide e Vania una vera e propria illuminazione, 'aver conosciuto le incredibili proprietà nutrizionali della canapa alimentare - continua Davide - ci ha permesso di dare il via ad un progetto bellissimo e per noi stimolante: da più di un anno siamo lieti di offrire ai nostri clienti pizza, focacce e focaccine alla canapa bio, le prime realizzate in Romagna! Utilizziamo i semi e la farina di canapa, in miscela a grano duro e tene-

ro, per creare prodotti da forno dolci e salati in atmosfera modificata e utilizzando inoltre lievito madre di canapa, tutto con brevetto depositato'. La farina di canapa, per chi ancora non lo sapesse, è un super-alimento altamente nutritivo, dal delicato e caratteristico gusto nocciolato. Si tratta di un'eccezionale fonte vegetale di proteine altamente digeribili, fibre, minerali e vitamine E e B1, è ricca di acidi grassi essenziali Omega 3 e 6 in rapporto ottimale (3-4:1). Inoltre è un'ottima fonte di Omega 9, GLA e SDA, contiene edestina, albumina e tutti gli aminoacidi essenziali. Poiché è naturalmente senza glutine, la farina di canapa è anche indicata per chi soffre di celiachia e altre intolleranze. 'L'obiettivo comune de Il Gattopardo e di Bottega della Canapa è unire la qualità, la versatilità e gli alti valori nutrizionali della canapa alla competenza e all'innovazione, per riscoprire e realizzare prodotti che aiuteranno i fruitori a migliorare salute e benessere. - conclude Vania - Il SANA 2015 a Bologna, dal 12 al 15 Settembre, sarà un'occasione importante per provare alcuni di questi prodotti che porteremo personalmente, vi aspettiamo allo stand di Bottega della Canapa'.





BONTÀ SENZA GLUTINE

ANCHE I GUSTI PIÙ TRADIZIONALI POSSONO ESSERE "INNOVATI" CON SUCCESSO E NEL RISPETTO DELLA SALUTE