

notizie dal mondo

Segnali di ripartenza per il bio da Sana Restart

Sana Restart, il primo evento in presenza dopo il *lockdown* organizzato da BolognaFiere, con oltre 10.000 presenze si è confermato punto di riferimento per gli operatori e il pubblico di appassionati del biologico e del naturale, a sottolineare la forte spinta alla ripartenza in chiave sostenibile.

Premiante la decisione di affidare il ruolo di apripista al comparto del biologico e del naturale, strategico per l'economia e decisivo per le politiche di sviluppo sostenibile del sistema Paese. Un settore che, nonostante le conseguenze del *lockdown*, si presenta all'ap-

puntamento in fiera con significativi dati in crescita. Le superfici agricole coltivate con metodo biologico raggiungono quota 15,8%, le vendite bio sul mercato interno superano nel 2020 (anno terminante ad agosto) i 4,3 miliardi di euro e si registra in costante aumento anche il numero di famiglie che acquistano biologico (sono l'88% quelle che hanno acquistato almeno un prodotto bio nel 2020).

Numeri rilevanti per un settore che sta assumendo dimensioni e visione strategica nel *business* in coerenza con i *trend* che lo vedono protagonista e in costante cresci-

ta. È per rispondere anche a queste esigenze, alla creazione delle migliori condizioni per la distribuzione dei prodotti bio e a supporto dell'export verso i Paesi con i più alti indici di espansione che BolognaFiere ha finalizzato importanti accordi, *in primis* quello con Alibaba.com, che combina le opportunità commerciali offerte dalle manifestazioni fieristiche (tradizionali e digitali) alle potenzialità proprie del canale *e-commerce*.

La manifestazione ha visto lo svolgimento della seconda edizione di Rivoluzione Bio, gli Stati Generali del biologico, promossi da BolognaFiere in collaborazione con FederBio e AssoBio e la segreteria organizzativa di Nomisma. Nel corso dell'evento, che si è aperto con l'intervento di Teresa Bellanova, ministra delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, i rappresentanti di aziende, enti, istituzioni italiane e internazionali si sono confrontati sulle opportunità collegate agli impegni assunti in sede europea nell'ambito del *Green Deal*.

All'obiettivo di raggiungere la neutralità climatica entro il 2050 si antepongono quelli previsti dal *Farm to Fork*, che entro il 2030 vuole portare al 25% le superfici destinate all'agricoltura biologica



e ridurre del 50% l'uso di pesticidi e antibiotici.

Sana Restart ha visto anche lo svolgimento degli appuntamenti organizzati in collaborazione con i partner storici della rassegna come FederBio, AssoBio, il Gruppo Cosmetici in Erboristeria di Cosmetica Italia, Assoerbe e SISTE. Inaugurata quest'anno La via delle erbe, l'iniziativa realizzata da SISTE in collaborazione con l'associazione ALTEA dei tecnici erboristi dell'Università di Torino e con BolognaFiere, con l'obiettivo di far scoprire al pubblico, attraverso un percorso illustrato, il mondo delle piante officinali e delle spezie, da sempre usate dall'uomo a scopo nutrizionale e salutistico, e oggi più che mai, anche alla luce delle attuali conoscenze scientifiche, passibili di molteplici funzionalità e applicazioni. Focus di questa prima edizione le "erbe d'oro": ginkgo biloba, elicriso, zafferano e curcuma. Con Sana Restart hanno preso il via anche il percorso *Free From Hub*, dedicato alla presentazione di trend e novità del segmento *free from*, e la *partnership* con Slow Food che ha presentato in Fiera un Manifesto Slow Food per il vino buono, pulito e giusto, finalizzato a individuare gli elementi fondamentali per una viticoltura sostenibile e un'enologia rispettosa del *terroir*.

I tre giorni di manifestazione hanno gettato le basi per il prossimo evento che si terrà dal 9 al 12 settembre 2021, con qualche anticipazione sui contenuti, come l'iniziativa Sana Organic Tea (organizzata in collaborazione con l'associazione In-Tè). L'iniziativa consentirà di approfondire la conoscenza sul prodotto, le sue valenze e la cultura millenaria che si esprime anche nelle affascinanti cerimonie che ne esaltano la corretta degustazione.