



I DATI

- ✓ **1.000**
gli espositori presenti
- ✓ **30**
i Paesi Ue e extra Ue rappresentati
- ✓ **33%**
l'aumento delle aziende estere al Sana
- ✓ **60.000**
i metri quadri di esposizione

Sana è tavola, cosmetica e stile di vita Ecco il biologico in tutte le sue forme

Al via domani a Bologna il Salone internazionale del pensiero green

INTERNAZIONALE, verde e a zero plastica. A Bologna torna con questa immagine il Sana, Salone del biologico e del naturale. Da domani a lunedì, la sostenibilità sarà al centro dell'esposizione durante la quale si svolgeranno anche gli Stati generali del biologico, un confronto ad alto livello fra i professionisti dell'ambiente chiamati a delineare le scelte strategiche per il futuro dell'agricoltura, dell'ambiente e delle risorse disponibili. E in questo contesto, sabato verrà presentato il Manifesto del bio 2030.

APPUNTAMENTI rilevanti, questi, che fanno del Sana il luogo del bio per eccellenza, riconosciuto anche a livello internazionale dall'aumento di aziende estere e di utenti in arrivo da trenta Paesi Ue e extra Ue. Del resto, l'Italia è il primo esportatore di prodotti bio della Ue, con più di 2 miliardi di euro di fatturato annuo. In parallelo, una nuova sensibilità verde sta facendo crescere la spesa per il naturale che, quest'anno, si

avvia a superare il 4% della spesa alimentare complessiva.

MA IL VERDE non è solo a tavola. L'attenzione alla sostenibilità è in evidente aumento anche nel settore cosmetico, con prodotti che sono ecologici nelle formulazioni e nel confezionamento. E ancora, anche abbigliamento, accessori, turismo e mobilità possono essere orientati verso il pensiero green.

Consumatori responsabili, dunque. Ecco perché il Salone si fa in tre, con il settore *Food* che ospita le principali aziende di alimentazione biologica, lo spazio *Care&beauty* dedicato ai produttori di cosmetici biologici e naturali, e il padiglione *Green lifestyle* che propone tecnologie, prodotti e soluzioni ecocompatibili nel nome di uno stile di vita sano e responsabile. Il Sana store riunisce, così, tutte le ultime tendenze.

È RICCO anche il programma di conferenze e seminari nell'ambi-

to dei quali sarà presentato l'Osservatorio Sana, realizzato da Nomisma, quest'anno non a caso incentrato sul posizionamento competitivo del bio made in Italy sui mercati esteri, russo e giapponese in particolare.

Sabato e domenica, al Sana Academy, il contenitore culturale della manifestazione, si parlerà di intolleranze e allergie alimentari con un focus sulla celiachia, integratori alimentari e interazioni con alimenti e farmaci, e infine ricerca dei possibili utilizzi di sottoprodotti della filiera agro-alimentare.

La declinazione delle quattro giornate è decisamente bio, tanto che al Salone organizzato da BolognaFiere, collaborano AssoBio e FederBio, e hanno dato il patrocinio i ministeri dell'Ambiente e delle Politiche agricole, con il supporto di Ita, Italian trade agency e Cosmética Italia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Italiani sempre più salutisti

IL BIOLOGICO è sempre più presente nelle nostre case: l'86% degli italiani ha acquistato almeno un prodotto bio nel 2018 (nel 2012 erano il 53%) e il 51% afferma di consumare alimenti biologici almeno una volta a settimana. Questa opzione è sempre più diffusa per ragioni salutistiche e ambientali, complice anche la sensibilizzazione sulla sostenibilità, la sicurezza e la salvaguardia dell'ecosistema: il 52% degli italiani acquista prodotti bio perché fanno bene, il 47% perché offrono maggiori garanzie di sicurezza e qualità, il 26% perché rispettano l'ambiente. Così, il bio trova posto ormai su ogni scaffale.

E sabato sera si tinge di verde

LO SPRECO alimentare e i cambiamenti climatici sono i temi al centro della Festa del bio, l'evento clou di Sana City che animerà Palazzo Re Enzo, nel cuore di Bologna, sabato a partire dalle 15,10. La manifestazione è aperta a tutti, anche a chi non ha una sensibilità verde, per far conoscere e far vivere il vero biologico attraverso dibattiti divulgativi, moderati da Federico Quaranta, alternati a momenti di cucina spettacolo con degustazioni di prodotti e ricette, ovviamente bio, preparati dallo chef Riccardo Facchini che, per una giornata, lascia i fornelli della Prova del cuoco.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Settori, prezzi, sconti e orari

IL SANA APRE i battenti domani, sabato e domenica dalle 9,30 alle 18,30. Lunedì, ultimo giorno, chiuderà alle 17. Si può entrare dall'ingresso ovest Costituzione e dall'ingresso Nord. Sei padiglioni visitabili, suddivisi fra tre settori Food, Care&Beauty e Green Lifestyle: 21, 25, 26, 28, 29 e 30. Il biglietto giornaliero costa 15 euro, mentre l'ingresso giornaliero on line costa 10 euro. Il pass valido per i 4 giorni è acquistabile solo on line al prezzo di 25 euro. Il giornaliero a prezzo ridotto di 5 euro vale per i soci Coop o EcorNaturasi. Accesso gratuito per i bambini sotto i 12 anni e titolari di YoungEr Card.

SCELTA ECOLOGICA

Fiera a plastica zero dai bar ai padiglioni

LA NOVITÀ più green dell'edizione di quest'anno del Sana è l'adesione alla campagna contro l'inquinante plastica. E, del resto, il Salone non avrebbe potuto rispondere diversamente a questa nuova emergenza ambientale. Così, il gruppo Camst, che gestisce i servizi di ristorazione della Fiera di Bologna, ha sposato la causa proponendo in tutti i bar, nei self-service aperti al pubblico e nei servizi di catering per gli espositori un'offerta al cento per cento *plastic free*. Un risparmio calcolato in 10 tonnellate di plastica nei quattro giorni.

VIA la famigerata plastica monouso, quindi. Il che significa piatti, bicchieri, cannuce e *boule* per insalate esclusivamente in materiale compostabile. Tanto per restare in tema, i tovaglioli sono in carta riciclata. E si berrà eco: acqua e bevande aromatizzate usciranno da erogatori rigorosamente non inquinanti. Il vino, poi, è ovviamente a etichetta bio. Ma i visitatori potranno anche acquistare una borraccia termica a doppia parete in acciaio inossidabile per evitare le bottigliette di plastica. E per sensibilizzare ulteriormente il pubblico, nei punti di ristoro saranno esposte vignette sul tema, realizzate dagli umoristi bolognesi Zap&Ida.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

