

SANA - 25° SALONE DEL BIOLOGICO E DEL NATURALE

(BOLOGNAFIERE, 7 - 10 SETTEMBRE)

PIU' 20 PER CENTO DI ESPOSITORI E OLTRE 1.500 BUYER ESTERI PREREGISTRATI
LE NOVITA': CON SANA SHOP LA VENDITA TEST DI PRODOTTI BIOLOGICI AL PUBBLICO
CON SANA ACADEMY LE LEZIONI SU BIOLOGICO, CIBI FUNZIONALI E NUTRACEUTICA
CON SANA NOVITA' PREMIATI I PRODOTTI PIU' INNOVATIVI
CON SANA 2013 BOLOGNAFIERE APRE IL PERCORSO VERSO L'EXPO 2015

Parte con ottimi numeri **SANA 2013**, il Salone Internazionale del Biologico e del Naturale che festeggia il venticinquesimo compleanno: **più 20 per cento di espositori** (550) rispetto all'edizione 2012, con la quale BolognaFiere ha inaugurato il nuovo profilo di manifestazione specializzata dell'evento. Il Salone, l'unica manifestazione fieristica nel nostro paese **dedicata esclusivamente al biologico certificato, leader nel settore dell'erboristica e della cosmetica naturale e bio**, è organizzato da BolognaFiere in collaborazione con **Federbio**, con il patrocinio dei **Ministeri delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, dell'Ambiente, dello Sviluppo Economico** e di **EXPO 2015**, e il supporto di IFOAM. Confermato, inoltre, per il settore della cosmetica naturale, lo stretto rapporto di collaborazione **tra SANA e COSMETICA ITALIANA**. Anche la **Camera di Commercio di Bologna**, per il **quattordicesimo anno consecutivo**, conferma la partecipazione al Salone 2013 con ben **44 imprese** che occupano **uno spazio espositivo di 2.000 metri quadrati che si estende su due padiglioni**. **Complessivamente** la Camera di Commercio in questi **14 anni** ha segnato a SANA **quattrocento presenze di imprese del territorio**.

SANA FOR EXPO 2015. Con SANA 2013 BolognaFiere apre il percorso verso l'Expo 2015. Anche per questo ha voluto che a **tagliare il nastro sabato 7 settembre**, alle ore 10.30, fosse un'ospite d'eccezione, ovvero **Vandana Shiva**, scienziata, ecologista, fondatrice dell'associazione Navdanya e del Centro per la Scienza, la Tecnologia e la Politica delle Risorse Naturali di Dehra Dun (India). L'inaugurazione di SANA sarà il primo evento a cui Vandana Shiva parteciperà durante il suo soggiorno in Italia. Nel suo **intervento**, intitolato **"Semi di libertà, giardini di speranza. L'agricoltura biologica per salvare il mondo"**, si concentrerà, in particolare, **sull'importanza dell'agricoltura biologica e sulla campagna internazionale da lei promossa a tutela della biodiversità dei semi, contro i brevetti delle sementi industriali**.

Insieme a Vandana Shiva, **nello spazio-incontri SANA for EXPO 2015** allestito nella piazza coperta del Centro Servizi del Quartiere Fieristico, **interverranno all'incontro di inaugurazione Maurizio Martina, sottosegretario** alle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali **con delega all'EXPO 2015 di Milano e Paolo De Castro**, Presidente della Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale del Parlamento europeo. Farà gli onori di casa e introdurrà il **Presidente di BolognaFiere, Duccio Campagnoli**. Ad animare e coordinare l'inaugurazione di SANA penserà **Serena Dandini**, conduttrice televisiva, autrice del best seller "Dai diamanti non nasce niente. Storie di vita e di giardini".

SANA for EXPO 2015, una delle grandi novità della venticinquesima edizione del Salone, è spazio nel quale, a partire dall'incontro con Vandana Shiva, ai visitatori e agli operatori presenti alla

manifestazione verranno proposte esperienze italiane ed internazionali che testimoniano il valore e il ruolo del biologico nel *nutrire il pianeta*, tema, quest'ultimo, al centro dell'Expo 2015. In particolare saranno presentate testimonianze da Estonia, Albania e Emirati Arabi. SANA for EXPO 2015 è quindi **la prima tappa di un percorso ideale che parte da SANA 2013 per arrivare all'Expo 2015**, creando un legame tra questi due eventi accomunati dall'attenzione per il biologico e il naturale intesi come fattori fondamentali per assicurare al Pianeta un futuro sostenibile.

TRE SETTORI ESPOSITIVI: Alimentazione, Benessere e Prodotti Naturali. Nei **padiglioni dedicati all'Alimentazione** saranno esposti **solo prodotti alimentari biologici certificati**: cereali, farine, fiocchi e derivati, legumi secchi; prodotti da forno dolci e salati; paste alimentari secche, fresche, ripiene; confetture, marmellate, miele; bevande, preparati e altre conserve di frutta e ortaggi; prodotti lattiero-caseari; gelati e surgelati; carni e prodotti a base di carne; pesci conservati e trasformati, prodotti a base di pesce; oli e grassi vegetali e animali; baby food.

Il **settore Benessere** ospiterà aziende produttrici di cosmetici derivati da ingredienti naturali e biologici, piante officinali, integratori alimentari, dispositivi medici, cibi funzionali, prodotti destinati a un'alimentazione particolare (per esempio per celiaci, diabetici e sportivi).

Infine, nel **settore dedicato ad Prodotti Naturali** ci sarà spazio per prodotti per la pulizia della casa, mobili in legno non trattato, innovativi materassi in fibre naturali per un riposo sano e rigeneratore, elementi di arredamento, abiti in fibre naturali biologiche, prodotti per il tempo libero e l'hobbistica.

SANA 2013: CRESCE L'INTERNAZIONALIZZAZIONE DEL BIOLOGICO MADE IN ITALY. Con SANA il biologico Made in Italy va alla conquista dei mercati esteri: sono **oltre 1.500 i buyer esteri pre-registrati** a SANA 2013, **provenienti da Francia, Germania, Belgio, Olanda, Regno Unito, Paesi Scandinavi e Baltici, Russia, Stati Uniti**, anche grazie alla collaborazione con Ice, Regione Emilia-Romagna e l'Istituto Agronomico Mediterraneo.

A questi operatori si affiancherà inoltre una numerosa delegazione di **buyer della Corea del Sud che saranno ospiti di Sana nell'ambito del programma di valorizzazione e di internazionalizzazione del Made in Italy finanziato dal Ministero dello Sviluppo Economico, e realizzato da BolognaFiere in collaborazione con Federbio e Federalimentare.** Nella grande **Buyer Lounge**, allestita nel padiglione 31, **i buyer esteri potranno incontrare gli espositori di SANA**; centinaia gli incontri già programmati dal team di BolognaFiere Internazionale. Inoltre, in collaborazione con Ice, quest'anno verranno messi a disposizione **desk di assistenza** in cui trade analyst dei mercati francese, britannico, belga e olandese saranno a disposizione degli espositori per offrire un orientamento specifico rivolto all'export.

SANA NOVITA'. Anche quest'anno SANA premierà l'innovazione di prodotto con **SANA NOVITA'.** In un'area allestita da BolognaFiere, nel Centro Servizi, cuore della manifestazione fieristica, saranno esposti i **prodotti** segnalati dagli espositori e **immessi sul mercato dopo il 1° ottobre 2012** che siano **caratterizzati da elementi di novità** nella fase di produzione, trasformazione, confezionamento e nel packaging, con particolare **riferimento ai temi della sostenibilità ambientale.** Saranno i **visitatori di SANA 2013** a decretare i prodotti vincenti votando i loro preferiti per ogni settore espositivo (bio food, cosmetici, altri prodotti per il vivere quotidiano).

NASCE SANA SHOP. Un'altra novità del 25° Salone Internazionale del Biologico e del Naturale è rappresentata da **SANA SHOP, una nuova occasione di test-prodotto a disposizione delle aziende**

espositrici a **SANA 2013**. In particolare, **nelle giornate di sabato 7 e domenica 8 settembre**, per il pubblico è prevista la possibilità di accedere a SANA SHOP con un **biglietto di ingresso speciale del costo di 5 euro**.

Accolto con entusiasmo dagli espositori e carico di attese da parte dei visitatori, SANA SHOP è **allestito nel padiglione 34, su un'area di oltre 1.000 metri quadrati, e si presenterà come un enorme bio-store** nel quale esclusivamente gli espositori di SANA potranno vendere i loro prodotti, soddisfacendo così una richiesta che nelle scorse edizioni si era fatta via via sempre più insistente da parte dei visitatori, vista la ricchezza e l'appetibilità delle proposte in vetrina nei padiglioni espositivi.

SANA AWARD BENESSERE. Alle erboristerie è dedicata la **terza edizione del premio SANA AWARD BENESSERE**, nato con l'obiettivo di mettere in luce gli esercizi in questo settore che dimostrino capacità di innovazione e che si siano attrezzate per affrontare la nuova domanda, riuscendo così ad intercettare la svolta nelle scelte del consumatore sempre più orientate alla naturalità dei prodotti di cura della persona. Le erboristerie selezionate riceveranno un encomio nel corso di un evento dedicato al premio.

PREMIO BRAVO BIO. Dopo il successo delle prime due edizioni, torna anche Bravo BIO, il premio ideato da Bargiornale, Ristoranti – Imprese del Gusto e Pianetahotel del Gruppo 24 ORE in collaborazione con SANA per **valorizzare i locali della ristorazione e caffetteria** (dal bar, al bistrot, al take-away e alla pizzeria) che fanno dell'opzione biologica e/o biodinamica una leva competitiva di business e di identità. La consegna dei riconoscimenti ai locali selezionati da una giuria di esperti sarà preceduta da un workshop sul tema "L'opzione biologica in tempo di crisi: strategie ed esperienze di successo nel fuori casa", che vedrà la qualificata partecipazione di imprenditori ed esperti provenienti dalla filiera del biologico italiano.

PROGETTO BOLOGNA CITTA' DEGLI ORTI. BolognaFiere, in collaborazione con i Quartieri e il Comune di Bologna, in occasione di SANA 2013 lancia il progetto "Bologna città degli orti", con **l'impegno di svilupparlo attraverso altre sue manifestazioni fieristiche legate alla green economy, quali SAIE, che quest'anno sposa il tema del "better building", Smart City Exhibition, EIMA.** L'obiettivo è **condurre questo filo verde fino all'Expo 2015** dove, nell'ambito del consorzio EXBO che guiderà la partecipazione bolognese, Bologna porterà le testimonianze di una gestione innovativa delle proprie eccellenze ortive nell'ottica dell'ecologia urbana, della sostenibilità ambientale e di una nuova socializzazione. Il progetto "Bologna Città degli Orti" si inserisce in un **fenomeno in forte crescita**: secondo uno studio del 2013 della Confederazione italiana agricoltori sono **sempre di più gli italiani che coltivano stabilmente l'orto in giardino o in terrazza**, un numero che è arrivato a sfiorare i **5 milioni**, aumentando del **9%** rispetto allo scorso anno.

SANA FORUM. Il programma culturale di incontri e convegni, organizzati sia da BolognaFiere che dagli espositori (su sana.it alla pagina <http://www.sana.it/corsi-e-convegni/programma-corsi-e-convegni-new/1473.html> il calendario integrale delle iniziative) offrirà interessanti occasioni per approfondire tematiche legate al mondo del biologico e al benessere della persona, con alcuni focus specifici rappresentati da SANA Academy e dai convegni della Fondazione Istituto di Scienze della Salute, di seguito descritti più in dettaglio.

A SANA LA PREVENZIONE, I CIBI FUNZIONALI, LA NUTRACEUTICA. Di sicuro interesse, all'interno del ricco programma culturale di SANA, si preannuncia il ciclo di convegni sulla prevenzione e sul mantenimento della salute **"Scienza, Alimentazione, Stili di Vita e Salute"**, organizzato dal professor Enrico Roda insieme alla Fondazione Istituto di Scienze della Salute da lui presieduta. I congressi medici, di alto profilo specialistico, e per questo indirizzati anche alla comunità scientifica dei medici, farmacisti e dietisti e in genere degli esperti del settore della sanità, andranno ad integrare il mondo della salute con quello della produzione alimentare, con particolare attenzione alla produzione biologica e a quella legata alla Dieta Mediterranea. **Invecchiamento della popolazione, celiachia e medicina interna e gastroenterologia sono i tre grandi temi scelti dalla Fondazione per altrettanti convegni**, della durata di una intera giornata ciascuno, tutti accreditati ECM.

L'EDIZIONE 2013 DI SANA ACADEMY. I corsi di formazione e aggiornamento professionale, a ingresso libero, organizzati da SANA si presentano quest'anno arricchiti e ampliati sia sotto il profilo che dei temi trattati che del numero di incontri programmati. **Due i programmi** in calendario: uno dedicato all'**alimentazione biologica**, che spazierà dalla **ristorazione** alla **caffetteria**, dalla **gelateria** e **pasticceria** alla **ristorazione collettiva bio**; l'altro dedicato alla **salute e cura della persona (uso di prodotti derivati dalle piante officinali, cosmesi naturale, naturopatia e omeopatia)** con un'attenzione specifica rivolta alle **erboristerie** (con un workshop su **comunicazione e rapporto con il cliente** e uno sulle **nuove normative**).

Nel programma dedicato all'alimentazione, in particolare, **lo chef Nicola Michieletto** terrà un corso su **"Il prodotto biologico nella cucina salutista"**, **Roberto Lobrano**, docente della **Carpigiani Gelato University**, si occuperà di **gelato biologico** e di **gelato nutraceutico** e funzionale, il **barman Marco Dalboni** presenterà segreti e requisiti della **caffetteria** e della **pasticceria bio**, dei **bio-cocktail** e delle **bevande "a tutta natura"**; chiuderà il programma **l'agronomo Daniele Ara** con un incontro dedicato a **"La ristorazione collettiva biologica oggi**, tra difficoltà economiche e nuove normative, e cambiamenti negli stili di consumo".

Nel programma dedicato al benessere, con il **fitoterapeuta Marco Valussi** si parlerà delle **erbe** e delle **piante medicinali che fanno bene al cuore ed allo stomaco**; il **dottor Mario Stegagno** e la **pediatra Carmela Travaglini** terranno un corso sulla **floriterapia con i Fiori di Bach** associata alla cosiddetta **Tecnica E.R.T. (Terapia del riequilibrio delle emozioni)**, mentre **l'omeopata Giorgio Carta** si occuperà del **trattamento del dolore osteoarticolare acuto e cronico** con integratori, fitoterapia e omeopatia. **Sul sito sana.it il programma integrale dei corsi e il modulo per le preiscrizioni online.**

SANA SOSTENIBILE CON TRENITALIA. Due biglietti d'ingresso a SANA 2013 al prezzo di uno, una cassa "veloce" per evitare eventuali file e riduzioni sul costo del biglietto delle **Freccie Trenitalia** con destinazione Bologna: sono i vantaggi riservati ai soci **CartaFRECCIA**, la carta fedeltà Trenitalia, che per visitare SANA raggiungeranno il capoluogo emiliano con **Frecciarossa**, **Frecciargento** o **Frecciabianca**. Per usufruire dell'opzione "2x1" (un solo biglietto per due visitatori) e dell'"ingresso veloce" basterà esibire alla biglietteria della manifestazione, oltre alla carta fedeltà Trenitalia, anche il biglietto della **Freccia** con cui si è raggiunta Bologna in una data antecedente al massimo due giorni rispetto a quella d'ingresso a SANA. Le riduzioni sul prezzo del biglietto del treno (**Business** e **Standard** del **Frecciarossa** e tariffa Base

1a e 2a classe su tutti gli altri treni,) si ottengono scaricando e compilando l'apposito modulo dal sito web sana.it.

SANA KIDS. E' confermato l'appuntamento con SANA KIDS, l'area riservata ai prodotti biologici per l'infanzia (alimenti, pulizia del corpo, frutta, giocattoli) narrati in forma di "racconto espositivo" nell'allestimento curato anche quest'anno dallo Studio Salamanca Design – divisione Design Kids. Si tratta di una mostra creativa e interattiva dedicata alla sana alimentazione, alla cultura del benessere e del gioco intelligente che mira a illustrare, dal *retail* al *concept store*, le nuove idee e i nuovi approcci trasparenti per coinvolgere il consumatore.

SANA OFF. In linea con il principio di integrare la Fiera con la città di Bologna che ispira le manifestazioni di primo piano di BolognaFiere, **grazie alla stretta e competente collaborazione offerta da Eco Bio Confesercenti Bologna, anche SANA esce dai confini del Quartiere Fieristico e si espande in città.** Il risultato di questo comune lavoro si è concretizzato nel ricco e variegato **programma di eventi**, articolati (da venerdì 6 settembre a domenica 15) in una lunga e insolita passeggiata in città, **tra incontri, orti e degustazioni all'insegna del biologico.** Sul sito di SANA, alla pagina http://www.sana.it/nqcontent.cfm?a_id=1830 il programma integrale di SANA OFF.

L'OSSERVATORIO DI SANA 2013. Portano tutti il segno "più" i dati sul biologico made in Italy che il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ha presentato il 5 luglio scorso a Roma. Gli operatori biologici certificati in Italia sono 49.709. Rispetto ai dati riferiti al 2011 si rileva quindi un aumento complessivo del numero di operatori del 3%. In aumento anche la superficie coltivata secondo il metodo biologico, che risulta pari a 1.167.362 ettari, con una crescita complessiva, rispetto al 2011, del 6,4%. I dati sono stati elaborati dal SINAB, il Sistema di Informazione Nazionale dell'Agricoltura Biologica istituito presso il Ministero, e fotografano la situazione del biologico nel nostro Paese al 31 dicembre 2012.

Il quadro completo delle rilevazioni effettuate dal SINAB verrà presentato **sabato 7 settembre alle ore 14** presso la **SALA MELODIA (Centro Servizi, 1° piano, Blocco B) nell'ambito del convegno "Osservatorio SANA 2013: tutti i numeri del bio made in Italy".**

Nel ricco programma culturale che accompagna la manifestazione fieristica con conferenze e seminari (tutti gli aggiornamenti su sana.it), l'**Osservatorio di SANA** ha il compito di fornire informazioni sull'andamento del settore agroalimentare bio: dai numeri chiave della filiera biologica alla lettura delle dinamiche di mercato e individuazione delle esigenze del consumatore. In particolare, l'edizione 2013 dell'**Osservatorio di SANA, curato da Nomisma** in collaborazione Federbio, presenterà i risultati di **due approfondimenti: un'indagine diretta sul canale della distribuzione** per comprendere caratteristiche degli assortimenti, opportunità e previsioni di mercato, i requisiti indispensabili per proporre i propri prodotti sugli scaffali dei punti vendita specializzati bio e della Grande Distribuzione; **una seconda indagine sul consumatore italiano per valutarne l'interesse attuale e potenziale anche per prodotti naturali e biologici non alimentari.**

Bologna, 3 settembre 2013

Ufficio Stampa SANA:

Silvia Zamboni – zambonisilvia@tiscali.it – tel. 051 260569 - cell. 3487945426

Ufficio Stampa BolognaFiere:

Gregory Picco – gregory.picco@bolognafiere.it – tel.051282862 – cell. 327 5644220