

SANA 2023, 35^a edizione al via

Torna a BolognaFiere il Salone internazionale del biologico e del naturale nel segno di tutto ciò che è green, bio, salutare e veg. In una formula sempre più internazionale e B2B.

Appuntamento da giovedì 7 a sabato 9 settembre con aziende e professionisti del comparto Organic & Natural Food. Aperte anche domenica 10 settembre le aree del Care & Beauty e del Green Lifestyle.

Bologna, 5 settembre 2023 – La 35^a edizione di **SANA** si presenta al pubblico di operatori e professionisti del comparto con oltre **650 aziende espositrici** (il **15% delle quali dall'estero**), per un totale di **5 padiglioni** e circa **20.000 mq di superficie espositiva**. A fare sempre più ricca e attrattiva la principale vetrina per il mercato italiano del bio e del naturale, concorre un nutrito palinsesto di iniziative che, nel fare il punto sull'andamento del settore, ne interpreta e anticipa priorità e tendenze.

Organizzata da BolognaFiere in collaborazione con FederBio, AssoBio e Cosmetica Italia, **SANA** si presenta in una nuova veste, da quest'anno **B2B**, realizzata con il patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, del Ministero dell'Ambiente e della sicurezza energetica, della Regione Emilia-Romagna e del Comune di Bologna.

L'area **Organic & Natural Food**, aperta da giovedì 7 a sabato 9 settembre, ospita all'interno dei padiglioni 29 e 30 i migliori prodotti per un'alimentazione biologica, salutare e sostenibile, a filiera controllata, vegana e vegetariana, e rivolta a chi soffre di intolleranze. L'area **Care & Beauty**, focalizzata su prodotti e cosmetici naturali e bio per la cura del corpo, compresi integratori ed erbe officinali, e la sezione **Green Lifestyle**, con soluzioni e servizi per vivere tempi e spazi della quotidianità in modo sostenibile, sono allestite nei padiglioni 21 e 22, e restano visitabili anche nella giornata di domenica 10 settembre.

Gianpiero Calzolari, Presidente di BolognaFiere, osserva che «trentacinque anni fa, quando con SANA abbiamo deciso di promuovere una fiera internazionale del biologico e del naturale, abbiamo fatto la scelta giusta: i temi della sostenibilità ambientale e della sana alimentazione sono oggi cruciali per il benessere delle persone e il futuro del pianeta. Proprio su questi temi il consumatore ha aspettative più alte che in passato e ciò impone alle aziende di fornire indicazioni chiare e concrete sul proprio apporto alla transizione ecologica e allo sviluppo di prodotti salutari. Un'altra scelta in cui crediamo è quella di aver posizionato per la prima volta SANA come evento esclusivamente B2B, per dare agli espositori maggiori opportunità di business, coinvolgerli in riflessioni strategiche per le politiche industriali del settore e sostenere anche i piccoli operatori, spesso asse portante delle nostre filiere. Grazie anche alla collaborazione con l'Agenzia Ice, queste scelte renderanno SANA ancora più centrale sui mercati internazionali e più attrattiva verso i buyer esteri».

Queste le considerazioni di **Alessio Mammi**, Assessore all'agricoltura e agroalimentare, caccia e pesca della Regione Emilia-Romagna: «SANA rappresenta una tappa fondamentale per la Regione Emilia-Romagna ed è l'occasione per mettere in evidenza l'importanza di continuare a produrre cibo sicuro e di qualità per tutti, salvaguardando l'ambiente, il pianeta e i territori. In questi anni, come Regione Emilia-Romagna abbiamo investito 200 milioni di euro per potenziare e sviluppare il

BolognaFiere S.p.A.

Viale della Fiera, 20 | 40127 Bologna, Italia
Tel. +39 051 282111 | Fax +39 051 6374004
segreteria.generale@bolognafiere.it
PEC bolognafiere@pec.bolognafiere.it
www.bolognafiere.it
Capitale Sociale € 157.200.000,00 i.v.
C.F./P.I. e Reg. Imp. BO 00312600372 | REA BO367296



biologico. Oggi siamo al 20% di superficie agricola biologica con 7.300 imprese, quindi il settore è cresciuto tantissimo e ciò testimonia anche la grande sensibilità dei nostri produttori. Attraverso SANA, in collaborazione con BolognaFiere, avremo contributi e idee, e saremo presenti con un padiglione molto importante, che dimostra ancora una volta come l'Emilia-Romagna sia il cuore agroalimentare del Paese. Avremo i nostri prodotti DOP e IGP, 18 presidi Slow Food e presenteremo le nostre policy pubbliche sul biologico».

Aggiunge **Daniele Ara**, Assessore a Educazione ambientale, agricoltura, agroalimentare e reti idriche del Comune di Bologna: «SANA si conferma una delle principali fiere del settore a livello mondiale e non a caso è organizzata nella città di Bologna, oggi traino di un nuovo modello di consumo, di cui il sistema agroalimentare del biologico è sempre più protagonista».

SPINTA ALL'INTERNAZIONALIZZAZIONE

Nel 2023 SANA potenzia il proprio ruolo sui **mercati internazionali**. Con il sostegno e l'attiva collaborazione di **ICE - Agenzia** per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, è infatti confermata la presenza in fiera di sempre più numerosi e qualificati buyer esteri, favorita anche dall'azione del network di agenti di BolognaFiere. In arrivo a SANA importatori di prodotti biologici, rappresentanti della GDO e operatori attivi nell'ambito della cosmesi naturale e del food service provenienti dai principali mercati europei ed extraeuropei. Sono **oltre 30 i Paesi rappresentati**: Albania, Belgio, Bulgaria, Canada, Cipro, Colombia, Corea, Danimarca, Ecuador, Emirati Arabi Uniti, Estonia, Finlandia, Francia, Germania, Giappone, Irlanda, Israele, Marocco, Messico, Moldavia, Nepal, Norvegia, Perù, Polonia, Regno Unito, Repubblica Popolare Cinese, Romania, Serbia, Slovenia, Spagna, Stati Uniti d'America, Svezia e Ungheria. Significativo, inoltre, l'incremento di espositori e collettive estere; tra i Paesi e le aree coinvolti figurano, fra gli altri, Austria, Germania, Giappone, Grecia, Sudafrica, Ucraina e America Latina.

FORMAZIONE E CULTURA DI PRODOTTO

Sono in programma dal 7 al 9 settembre le numerose iniziative pensate per il comparto alimentare. Focus-novità di SANA 2023, realizzato in collaborazione con **V Label Italia**, la **Veg Area** dedica uno spazio espositivo a tutto ciò che è veg, dal vegano al vegetariano, dal raw vegan al plant based, valorizzando gli ultimi trend di consumo, a casa e fuori casa, e le innovazioni di prodotto.

Il secondo focus-novità di questa edizione è incentrato su intolleranze e sana alimentazione. Organizzato in collaborazione con la **World Gluten Free Chef Academy** del gluten free specialist M° **Francesco Favorito**, il focus si concentra sui prodotti rivolti alle persone allergiche, intolleranti o sensibili alla salubrità dei consumi alimentari, attraverso presentazioni e approfondimenti dedicati ai prodotti free from. Ospite d'eccezione anche il M° **Gino Fabbri**, uno dei più apprezzati pasticceri a livello nazionale e internazionale.

Dopo l'esordio positivo dello scorso anno, sono, poi, confermate le **Aree Breakfast e Aperitivo** (in partnership con **Drink Factory, Slow Wine e Barman&Natura**), che propongono, in versione bio, prodotti naturali e salutistici di alta qualità destinati a questi specifici momenti di consumo. In programma un calendario di incontri animati da professionisti del settore, con affondi sul benessere generale della persona e sul ruolo giocato in questo senso dalla sana alimentazione. In particolare, in collaborazione con **UIV - Unione Italiana Vini**, verrà data la possibilità al mercato di fare il punto sul tema e di degustare alcuni vini dealcolati, un nuovo prodotto che potrebbe interessare, in particolare, i buyer delle nazioni dove le bevande alcoliche non possono essere consumate.

BolognaFiere S.p.A.

Viale della Fiera, 20 | 40127 Bologna, Italia
Tel. +39 051 282111 | Fax +39 051 6374004
segreteria.generale@bolognafiere.it
PEC bolognafiere@pec.bolognafiere.it
www.bolognafiere.it
Capitale Sociale € 157.200.000,00 i.v.
C.F./P.I. e Reg. Imp. BO 00312600372 | REA BO367296



Per il secondo anno consecutivo, **Carrefour** rinnova la propria partecipazione a SANA non solo nell'area espositiva, ma anche nelle aree eventi legate al consumo (Aree Breakfast e Aperitivo) e al Free From.

Partecipa per la prima volta a SANA **Cortilia**, la piattaforma di e-commerce per la spesa sostenibile e bio. Sempre più attenta alla sana alimentazione, in questo campo Cortilia troverà a BolognaFiere molti nuovi prodotti e opportunità.

In coordinamento con le iniziative di SANA legate alla sana alimentazione, venerdì 8 settembre è previsto l'intervento di **Fondazione Sant'Orsola** nell'ambito della quarta sessione di Rivoluzione Bio, gli Stati generali del bio, sul tema "La ristorazione collettiva bio tra strutture ospedaliere, mense scolastiche e mense aziendali".

Commenta al riguardo **Giacomo Faldella**, Presidente della Fondazione: «*Mangiare come in ospedale* è da sempre sinonimo di mangiare male. È un problema di gusto, ma non solo: la malnutrizione dei pazienti è ormai un tema all'attenzione dei clinici, capace di influire negativamente sui percorsi di cura. Fondazione Sant'Orsola vuole contribuire a ribaltare questo luogo comune, per proporre – proprio a partire dall'ospedale – la possibilità di alimentarci con cibi salutari e al contempo buoni. Abbiamo sviluppato qualche esperienza – corsi aperti ai cittadini, laboratori con gli chef per i pazienti –, ma sentiamo soprattutto il bisogno di imparare dalle tante esperienze positive sviluppate in questi anni in Italia, anche per chiederci come rendere queste buone pratiche un'esperienza quotidiana, applicabile sempre e comunque, non solo in ospedale».

Inoltre, presso il Centro Servizi di SANA, la Fondazione Sant'Orsola curerà il **Charity Desk** teso a raccogliere fondi per finanziare i propri progetti per il benessere dei pazienti e il cibo che cura.

A SANA 2023 c'è spazio anche per il tema della **riduzione degli sprechi**, trasversale a tutta la manifestazione e di sempre maggiore attualità. Verranno affrontate, in particolare, le diverse modalità di recupero e riuso degli scarti di lavorazione, con l'obiettivo di favorire il contrasto allo spreco alimentare e non solo.

INIZIATIVE E PROGETTI SPECIALI

Si avvicina la 5ª edizione di **Rivoluzione Bio**, gli **Stati generali del biologico**, organizzati in collaborazione con FederBio e AssoBio, e realizzati con Nomisma, nel quadro del progetto BEING ORGANIC IN EU gestito da FederBio in partenariato con Naturland DE e cofinanziato dall'Ue nell'ambito del Reg. EU n.1144/2014. A dare il via ai lavori di Rivoluzione Bio, la presentazione dei dati dell'**Osservatorio SANA**, promosso con il sostegno di ICE. Dopo i saluti istituzionali di **Gianpiero Calzolari**, Presidente di BolognaFiere, di **Stefano Bonaccini**, Presidente della Regione Emilia-Romagna, e di **Matteo Lepore**, Sindaco di Bologna, è in programma alle 10.30 di giovedì 7 settembre la sessione inaugurale "Osservatorio SANA. Mercato italiano bio e piano d'azione nazionale". Rivoluzione Bio si articola in due giornate ricche di approfondimenti sulle tematiche di maggior richiamo e rilevanza – sul piano nazionale e internazionale – per il settore del biologico. Tutela, innovazione, tracciabilità, sostenibilità e ristorazione bio (dalle mense scolastiche a quelle ospedaliere) completeranno il percorso dell'evento chiave di SANA.

Quinto anno anche per **La Via delle Erbe**, l'iniziativa di SANA organizzata in collaborazione con "l'Erborista" (rivista specializzata del Gruppo Tecniche Nuove), che propone a erboristi e operatori della salute e del benessere **sette lezioni magistrali** tenute da esperti di fitoterapia ed erboristeria, accademici e opinion leader del settore. Protagoniste della Via delle Erbe – anche con uno spazio mostra – sono le "**erbe bianche**", specialmente quelle che portano benefici all'apparato digerente. Inaugura, poi, l'**Osservatorio Erboristico** realizzato in collaborazione con Nomisma, per indagare, dati alla mano, il mercato erboristico italiano.

BolognaFiere S.p.A.

Viale della Fiera, 20 | 40127 Bologna, Italia
Tel. +39 051 282111 | Fax +39 051 6374004
segreteria.generale@bolognafiere.it
PEC bolognafiere@pec.bolognafiere.it
www.bolognafiere.it
Capitale Sociale € 157.200.000,00 i.v.
C.F./P.I. e Reg. Imp. BO 00312600372 | REA BO367296



Si rinnova l'appuntamento con **Sanatech**, il Salone professionale dedicato alla filiera agroalimentare, zootecnica e del benessere biologico ed ecosostenibile, con molteplici categorie merceologiche e momenti di formazione. Promosso da BolognaFiere con il supporto di FederBio Servizi e in collaborazione con Avenue Media, Sanatech si occupa di agricoltura biologica e di precisione, di tracciabilità, economia circolare e tecnologie per la cosmesi naturale, aprendosi ai temi emergenti come il mondo del bio-controllo e il settore del bio-packaging. È previsto, inoltre, un approfondimento sulla blockchain, e più nello specifico sul progetto **TrackIT Blockchain** a cura di ICE.

Cresce a SANA, e tra i consumatori, l'attenzione verso abitudini e stili di vita improntati alla sostenibilità, passando dai complementi di arredo alla pulizia della casa, dagli eco-imballaggi alla moda sostenibile. A dare profondità a questo tema, la partnership con la **Fondazione Fashion Research Italy**, che durante i giorni di manifestazione organizza quattro talk sulla moda green.

NEW ON SANA E SANA NOVITÀ

SANA dà risalto alle novità di prodotto proposte dagli espositori attraverso l'area **SANA Novità** (allestita presso il Centro Servizi) e, nella valorizzazione dell'intera filiera, si rivolge non solo ai visitatori italiani, ma anche a quelli internazionali grazie alla piattaforma di networking **B2Match**, per tradurre in opportunità di business il loro interesse verso i prodotti esposti in fiera. Sono **oltre 400** le referenze che le aziende espositrici di SANA porteranno all'attenzione del mercato.

Inaugura, con l'edizione numero 35 della manifestazione, lo spazio dedicato alle start-up e alle giovani imprese che puntano sull'innovazione e lo sviluppo sostenibile. **New on SANA** – questo il nome dell'iniziativa – coinvolge alcune giovani realtà, supportando i processi e i progetti a forte valenza innovativa nei segmenti agroalimentare, cosmetico, del confezionamento e di tutto ciò che è green.

LA PAROLA AI PARTNER

Maria Grazia Mammuccini, Presidente di FederBio: «In questo momento è cruciale dare attuazione alla legge sul biologico e andare avanti nella positiva interlocuzione con il Sottosegretario D'Eramo per l'approvazione del Piano d'azione nazionale per il biologico. I dati presentati recentemente dal Ministero indicano una significativa crescita delle produzioni bio, chiaro segnale della fiducia nel biologico da parte degli agricoltori. Al tempo stesso evidenziano, però, il calo della domanda interna, a causa della riduzione della capacità di spesa delle famiglie. Il Piano d'azione è, quindi, fondamentale per realizzare iniziative per far crescere i consumi di prodotti bio, anche attraverso campagne di comunicazione per far conoscere i benefici di questa scelta alimentare e spingere per un ulteriore incremento degli investimenti per la diffusione delle mense biologiche. Occorre, inoltre, sostenere l'export di prodotti biologici Made in Italy, che hanno già dimostrato grandi potenzialità sui mercati internazionali. Su questo FederBio è attiva da tempo e l'impegno è notevolmente aumentato con il progetto di promozione Being Organic in EU, cofinanziato dall'Ue, e che ha in Rivoluzione Bio e SANA due pilastri fondamentali, grazie anche alla collaborazione di BolognaFiere. Sul versante export stiamo operando insieme a ITA.Bio, la piattaforma online di dati e informazioni per l'internazionalizzazione del biologico Made in Italy curata da Nomisma, che promuoviamo insieme a ICE Agenzia. Il Piano d'azione è fondamentale anche per attuare investimenti strategici a sostegno dei produttori agricoli in termini di assistenza tecnica, formazione, ricerca e trasferimento d'innovazione, e per affrontare in maniera adeguata l'impatto che i cambiamenti climatici stanno avendo su tutte le produzioni agricole, comprese quelle biologiche, e che impongono strategie di adattamento e contrasto non più rinviabili. Appuntamenti come SANA e Rivoluzione Bio sono essenziali per far convergere l'attenzione di operatori e cittadini su temi così rilevanti per il futuro del nostro Pianeta».

BolognaFiere S.p.A.

Viale della Fiera, 20 | 40127 Bologna, Italia
Tel. +39 051 282111 | Fax +39 051 6374004
segreteria.generale@bolognafiere.it
PEC bolognafiere@pec.bolognafiere.it
www.bolognafiere.it
Capitale Sociale € 157.200.000,00 i.v.
C.F./P.I. e Reg. Imp. BO 00312600372 | REA BO367296



Nicoletta Maffini, Presidente di AssoBio: «SANA rappresenta un’opportunità strategica per le nostre aziende. Apprezziamo la svolta B2B dell’evento: una scelta importante per sostenere il business e l’export delle imprese espositrici. Le sfide che ci attendono nel futuro, in termini sia economici che ambientali, richiedono ora uno sforzo aggiuntivo. Oggi registriamo una discreta ripresa della distribuzione biologica e ci ha incoraggiati molto il risultato dei consumi nel canale Horeca, ma i consumi interni, se paragonati al resto del mondo e agli anni scorsi, non raggiungono i risultati attesi. Per questa ragione, grazie alle partnership istituzionali che AssoBio ha avviato, stiamo portando avanti con determinazione attività di promozione per far crescere i consumi, la consapevolezza e la trasparenza della filiera. L’Europa ha dettato le linee guida da seguire, che vedono il biologico come modello valido per rispondere alle attese del consumatore, coniugando sostenibilità ambientale e competitività economica. Rimettere sul tavolo di discussione questi argomenti sarà occasione di rilancio per la Legge sul Biologico approvata nel 2022».

Laura Pedrini, Presidente del Gruppo Cosmetici Erboristeria di Cosmetica Italia - Associazione nazionale imprese cosmetiche: «Anche il mondo della cosmesi ha visto una progressiva crescita dell’attenzione del consumatore verso i temi della naturalità e della sostenibilità. Oggi i prodotti caratterizzati da questo orientamento sono una componente fondamentale dell’offerta dell’industria cosmetica e rappresentano il 25% dei consumi cosmetici nel nostro Paese, con un valore di circa 2,9 miliardi di euro. SANA si conferma un appuntamento cardine per tutti i professionisti che operano in questo campo: un’occasione di confronto e riflessione per guardare a future evoluzioni del mercato in un’ottica sempre più attenta e sensibile a questi temi».

Massimo Rovatti, Responsabile Smart Mobility di Eni Sustainable Mobility: «Enjoy è presente a Bologna dal 2018: con una flotta di oltre 200 veicoli condivisi tra auto e cargo, Enjoy ha reso il car sharing una popolare soluzione di mobilità alternativa all’utilizzo dei mezzi privati, con benefici sulla decongestione del traffico e sulla qualità della vita di chi vive e lavora in città. L’accordo con SANA per lo sviluppo di offerte dedicate a visitatori, espositori e allestitori della manifestazione è un’importante opportunità per la diffusione del car sharing e dei suoi vantaggi anche nel contesto degli eventi fieristici. In particolare, agli espositori e allestitori di SANA Enjoy permette di prenotare con anticipo i veicoli Enjoy, sia auto che cargo, di ritirarli presso le stazioni di servizio Eni selezionate e di usufruire del parcheggio gratuito all’interno di BolognaFiere. Come per tutti i noleggi Enjoy nella città di Bologna, anche le tariffe speciali dedicate a SANA comprendono una serie di servizi aggiuntivi, tra i quali il parcheggio gratuito nelle strisce blu, il carburante incluso e l’accesso alle zone a traffico limitato».

Radio partner ufficiale di SANA 2023 è **Radio Wellness**, da oltre 10 anni la web radio del benessere. Sarà presente in fiera presso lo stand C41 nel pad. 21 e con un’area dedicata alle interviste ai protagonisti di SANA nel pad. 29, stand G25.

www.sana.it

Press Office SANA

Absolut eventi & comunicazione
Sara Telaro, Sveva Scazzina
SANApres@absolutgroup.it
Tel. 051 272523 / 340 9214636

BolognaFiere
Daniela Modonesi
daniela.modonesi@bolognafiere.it
Tel. 051 282233 / 366 6659090

Web

www.sana.it

Social media

[Linkedin.com/SANA](https://www.linkedin.com/company/SANA) – [Twitter.com/sanafiera](https://twitter.com/sanafiera)
[Facebook.com/sanabologna](https://www.facebook.com/sanabologna) – [Instagram.com/sanafiera](https://www.instagram.com/sanafiera) – [Youtube.com/BolognaFiere](https://www.youtube.com/BolognaFiere)

BolognaFiere S.p.A.

Viale della Fiera, 20 | 40127 Bologna, Italia
Tel. +39 051 282111 | Fax +39 051 6374004
segreteria.generale@bolognafiere.it
[PEC bolognafiere@pec.bolognafiere.it](mailto:PEC.bolognafiere@pec.bolognafiere.it)
www.bolognafiere.it
Capitale Sociale € 157.200.000,00 i.v.
C.F./P.I. e Reg. Imp. BO 00312600372 | REA BO367296



Ultime tendenze protagoniste a SANA 2023: Veg Area e mondo Free From, colazione e aperitivo bio e naturali

Bologna, 5 settembre 2023 – Durante la **35ª edizione di SANA**, saranno quattro i focus di approfondimento concepiti e organizzati attorno ai topic più attuali per il settore: in programma, due importanti novità legate alle intolleranze e al mondo veg, e due conferme collegate ai momenti di consumo della colazione e dell'aperitivo.

FREE FROM E VEG AREA: I NUOVI TREND DEL COMPARTO FOOD A SANA 2023

Aumenta, in Italia, la domanda di prodotti a base vegetale, già da tempo protagonisti delle tavole di vegani, vegetariani e flexitariari, ma sempre più richiesti anche da chi opta per scelte alimentari rispettose dell'ambiente e attente alla salute. È con l'obiettivo di intercettare e rispondere alle esigenze di questo comparto in crescita che SANA presenta la **Veg Area**, realizzata in collaborazione con **V Label Italia**: questo focus-novità dedicherà uno spazio espositivo a tutto ciò che è veg, dal vegano al vegetariano, dal raw vegan al plant based, valorizzando gli ultimi trend di consumo, le innovazioni di prodotto e proponendo da giovedì 7 a sabato 9 settembre numerose iniziative pensate per il segmento.

Allergie e intolleranze alimentari sono, a loro volta, fenomeni **in crescita** e che impattano notevolmente su preferenze e bisogni della popolazione. Basti pensare che il mercato globale degli alimenti free from è stato valutato più di 71 milioni di dollari nell'anno 2022. È stato calcolato che il solo mercato degli alimenti privi di glutine nel 2023 varrà circa 81 milioni di dollari e la previsione è che raggiunga oltre 150 milioni entro il 2028, con una crescita del 13,25%.

Nasce in questo contesto la **Free From Area**, il secondo focus-novità di SANA 2023: realizzata in collaborazione con la **World Gluten Free Chef Academy** di M° **Francesco Favorito**, la Free From Area darà visibilità a prodotti rivolti alle persone allergiche, intolleranti o particolarmente attente al tema di una sana nutrizione.

All'interno dell'area si alterneranno **sessioni di formazione per il mondo horeca e cooking demo**, con un particolare focus sul pane e i dolci tipici regionali, come l'imperdibile appuntamento con il M° Gino Fabbri, che preparerà la tenerina bolognese.

Nel vasto mondo del 'libero da', SANA tratterà il tema dei **vini dealcolati**, la cui domanda potrebbe aumentare significativamente nei prossimi anni. Il vino senza alcool e i cocktail a basso contenuto di alcool stanno, infatti, incontrando un crescente interesse da parte dei consumatori – in particolare tra i giovani – in molti mercati esteri, ad esempio in quello americano. E le opportunità di diffusione di questi prodotti nei Paesi dove oggi, anche per motivi religiosi, non c'è una solida cultura del vino, potrebbero generare un nuovo, importante sbocco di mercato per il comparto vitivinicolo italiano, vista anche la posizione dell'OMS sulle bevande alcoliche.

Sabato 9 settembre, con **UIV - Unione Italiana Vini**, SANA delinea lo stato dell'arte del mercato dei vini dealcolati; a seguire, una degustazione a cura delle Case Vinicole Zonin Spa, Hofstätter e Schenk.

Non mancherà una sessione di approfondimento scientifico sull'alimentazione senza glutine, con un talk dal titolo: *La dieta senza glutine nei disturbi intestinali e nelle patologie autoimmuni*, a cura della dottoressa De Rosas.

BolognaFiere S.p.A.

Viale della Fiera, 20 | 40127 Bologna, Italia
Tel. +39 051 282111 | Fax +39 051 6374004
segreteria.generale@bolognafiere.it
PEC bolognafiere@pec.bolognafiere.it
www.bolognafiere.it
Capitale Sociale € 157.200.000,00 i.v.
C.F./P.I. e Reg. Imp. BO 00312600372 | REA BO367296



TRA TENDENZE E FORMAZIONE DI QUALITÀ: I MOMENTI DELLA COLAZIONE E DELL'APERITIVO

Dopo l'esordio positivo dello scorso anno, sono confermate le **Aree Breakfast e Aperitivo**, che presenteranno e proporranno la versione bio e naturale di prodotti specificatamente declinati per questi momenti di consumo.

La colazione riveste un ruolo fondamentale in materia di benessere: è l'occasione in cui i prodotti sani e biologici vengono maggiormente impiegati. Sulla tavola degli italiani non mancano cereali, proteine animali e vegetali, frutta fresca e secca, prodotti da forno accompagnati da bevande come tè, caffè, cappuccino, infusi, tisane, centrifugati di frutta e verdura, miele. Molti di questi prodotti bio, naturali e per intolleranti sono presenti presso gli stand delle aziende espositrici di SANA e saranno al centro dell'**Area Breakfast**: a incontri formativi e sessioni scientifiche si affiancheranno cooking show di chef esperti, che spiegheranno come realizzare colazioni sane, gustose e bilanciate, con un'attenzione speciale al benessere generale della persona, a partire dalla sana alimentazione.

Le dimostrazioni pratiche saranno gestite dalla chef **Sara Giulia Tommasi** di **In Cucina con Sara Academy**, che preparerà *"La Colazione Dolce"* e *"La Colazione Salata"*, e dal noto bio barman **Marco Dalboni**, **Barman & Natura**, docente formatore ECO BIO Confesercenti, che si concentrerà sulle *"Fermentazioni quotidiane per la colazione con yogurt, kefir, tibicos, kombucha"* e su *"Estratti, frullati verdi e smoothies: le verdure a colazione"*.

Anche l'**aperitivo** è diventato un **appuntamento irrinunciabile** per moltissime persone, che dalle 18.00 alle 21.00 si concedono una pausa di relax con amici o colleghi. Dopo il forte interesse sull'argomento dello scorso anno e in partnership con **Slow Wine**, SANA ripropone una versione aggiornata dell'evento **Mixology organic aperitivo**, con degustazioni e iniziative specifiche per operatori nazionali e internazionali.

Driver del progetto è **Drink Factory**, capitanata da **Federico Mastellari**, che approfondirà questo rito basandosi su tre tipologie di prodotto – infusi e tè, cioccolato e vino in miscelazione –, enfatizzando tre temi: *"Mixology senza alcol: l'arte dei cocktail analcolici"*, *"Esplorando i Cocktail Low alcohol: una nuova tendenza"* e *"Twist on classic: come rielaborare i cocktail classici"*.

Quest'anno l'area ospiterà anche alcuni talk sul live science e sul benessere del gruppo **RS Italia**, e un talk del **dottor Speciani**, a cura de L'altra Medicina, che ha sviluppato la *"Medicina di Segnale"*.

Che si tratti di cibo vegano, di cocktail senza alcol, di prodotti per intolleranti al lattosio, tutto rientra nell'impegno di SANA a costruire e diffondere una cultura dell'alimentazione sana, da condividere in ogni occasione di consumo, dentro e fuori casa, puntando su prodotti biologici, di alta qualità e, se apprezzato, made in Italy.

Da segnalare che, per il secondo anno consecutivo, **Carrefour** rinnova la propria partecipazione a SANA non solo nell'area espositiva, ma anche nelle aree eventi legate al consumo (Aree Breakfast e Aperitivo) e al Free From.

GLI OSPITI DI SANA: I PROFILI DEI PROTAGONISTI

Francesco Favorito

Con la pasticceria nel sangue, figlio d'arte, Francesco Favorito è una figura di spicco della pasticceria e dell'arte bianca italiana, oltre che docente nelle più prestigiose scuole di pasticceria italiane e internazionali. Grazie alla sua esperienza e incredibile passione per il mondo dei lievitati, nel corso del tempo acquista sempre maggiore esperienza e diviene una figura riconosciuta a livello nazionale, creatore di progetti innovativi come il panettone *Km Sicily*. Partecipa a numerose trasmissioni televisive, si dedica alla redazione di libri di ricette, spaziando tra la tradizione e le intolleranze alimentari, e

BolognaFiere S.p.A.

Viale della Fiera, 20 | 40127 Bologna, Italia
Tel. +39 051 282111 | Fax +39 051 6374004
segreteria.generale@bolognafiere.it
PEC bolognafiere@pec.bolognafiere.it
www.bolognafiere.it
Capitale Sociale € 157.200.000,00 i.v.
C.F./P.I. e Reg. Imp. BO 00312600372 | REA BO367296

specializzandosi infine nel Gluten Free.

Nel gennaio 2014 fonda la **World Gluten Free Chef Academy**, che si è affermata come la scuola di formazione più importante del settore.

www.francescofavorito.it

Sara Giulia Tommasi

In Cucina con Sara Academy è una scuola di cucina presente sul mercato da 8 anni, che eroga corsi in presenza e online per amatori e professionisti.

Le ricette di Academy sono centrate sul benessere della persona, con piatti facili, riproducibili, esclusivamente senza glutine, senza latticini, low carb, chetogenici e a basso indice glicemico. Academy utilizza solo ingredienti naturali e bilanciati, per realizzare piatti eccellenti, già apprezzati in questi anni da migliaia di utenti.

Un modo nuovo di cucinare, leggero e gourmet, che incontra i bisogni e le scelte alimentari di oggi, senza dimenticare gusto e consistenze invitanti.

www.incucinaconsaracademy.com

Marco Dalboni

Marco Dalboni è un autore, divulgatore, formatore e barman professionista secondo la scuola classica italiana.

Esperto di cibo biologico, di succhi, estratti e fermentazioni. Per le sue preparazioni sceglie ingredienti da colture biologiche e biodinamiche e orienta la sua formazione su basi scientifiche.

Con Macro Edizioni ha anche pubblicato "Il libro del latte vegetale con l'Estrattore" e il best seller "Estratti di frutta e verdura per le 4 stagioni".

barmanenatura.blogspot.com

Federico Mastellari

Classe 1979, di Bologna. Fondatore di **Drink Factory** nel 2003, negli anni si è dedicato alla formazione in prima linea e alla ricerca, con l'ideazione di corsi innovativi e di progetti pionieristici. Ultimo in ordine di tempo, la creazione del **Laboratorio di Drink Factory**: non solo una seconda sede per rispondere a una richiesta in continuo aumento, ma uno spazio attrezzato, unico in Italia, per la sperimentazione di nuove tecniche. Si dedica principalmente agli aspetti gestionali e di coordinamento, e cura ancora in prima persona il corso di Miscelazione Avanzata e diversi corsi online.

Dal 2006 è autore di diversi fortunati libri con Hoepli editore: "I cocktail mondiali" e "Miscelare", scritto con Giovanni Ceccarelli. Nel 2010 è stato anche protagonista del programma televisivo "Aperitivi all'italiana" su Gambero Rosso Channel.

www.drinkfactory.net

Luca Speciani

Medico chirurgo, già dottore in scienze agrarie, master internazionale in nutrizione e dietetica. Presidente di AMPAS e ideatore di DietaGIFT e della Medicina di Segnale, direttore de *L'altra medicina magazine* e *Muoversi*. Autore di numerosissimi testi divulgazione medico-scientifica sui benefici della corretta alimentazione.

Barbara Forghieri

Naturopata di Segnale, Food Tutor DietaGIFT. Abilitata alla valutazione dei sovraccarichi alimentari col metodo QuASA, riflessologa e operatrice di tecniche per il riequilibrio energetico. Appassionata divulgatrice dei fondamenti dell'approccio di segnale attraverso conferenze e corsi di cucina GIFT.

BolognaFiere S.p.A.

Viale della Fiera, 20 | 40127 Bologna, Italia
Tel. +39 051 282111 | Fax +39 051 6374004
segreteria.generale@bolognafiere.it
[PEC bolognafiere@pec.bolognafiere.it](mailto:PEC.bolognafiere@pec.bolognafiere.it)
www.bolognafiere.it
Capitale Sociale € 157.200.000,00 i.v.
C.F./P.I. e Reg. Imp. BO 00312600372 | REA BO367296



35° salone internazionale
del biologico e del naturale

Nicola D'Adamo

CEO e Founder di **RS - Rieducatore Sportivo Italia**, posturologo, referente per la salute nella prevenzione e nel benessere nella Regione Emilia-Romagna. Specializzato ed esperto di postura, benessere organizzativo e corretti stili di vita. Founder e formatore di RS Academy e del Master RS Italia. Laureato in Scienze Motorie presso l'Università di Urbino con specializzazioni a Milano negli ambiti della posturologia e della massoterapia. Si costruisce sul campo con passione e sacrificio e nel 2015 si riscopre imprenditore. Da sempre impegnato nell'innovazione, con alla base la ricerca dell'essenziale. Da novembre 2016 si focalizza sulla creazione di pacchetti per il wellbeing e il welfare aziendale e ne vede il valore aggiunto quando li integra a una formazione mirata.

Press Office SANA

Absolut eventi & comunicazione
Sara Telaro, Sveva Scazzina
SANApres@absolutgroup.it
Tel. 051 272523 / 340 9214636

BolognaFiere

Daniela Modonesi
daniela.modonesi@bolognafiere.it
Tel. 051 282233 / 366 6659090

Web

www.sana.it

Social media

Linkedin.com/SANA – Twitter.com/sanafiera
Facebook.com/sanabologna – Instagram.com/sanafiera – Youtube.com/BolognaFiere

BolognaFiere S.p.A.

Viale della Fiera, 20 | 40127 Bologna, Italia
Tel. +39 051 282111 | Fax +39 051 6374004
segreteria.generale@bolognafiere.it
[PEC bolognafiere@pec.bolognafiere.it](mailto:PEC.bolognafiere@pec.bolognafiere.it)
www.bolognafiere.it
Capitale Sociale € 157.200.000,00 i.v.
C.F./P.I. e Reg. Imp. BO 00312600372 | REA BO367296



RIVOLUZIONE BIO 2023

GLI STATI GENERALI DEL BIOLOGICO ITALIANO

7 E 8 SETTEMBRE 2023

**LUOGO DI CONFRONTO TRA ISTITUZIONI, BUSINESS LEADERS ED ESPERTI DEL SETTORE, PER
FACILITARE LA RIFLESSIONE SUL FUTURO DEL SETTORE BIOLOGICO**

In anteprima il programma della quinta edizione

Bologna, 5 settembre 2023 – SANA, salone internazionale del biologico e del naturale, si aprirà con la quinta edizione RIVOLUZIONE BIO– gli Stati Generali del settore – un evento promosso da BolognaFiere organizzato in collaborazione con FederBio e AssoBio, il supporto di Nomisma, nel quadro del progetto BEING ORGANIC IN EU gestito da FederBio in partenariato con Naturland DE e cofinanziato dall’Ue nell’ambito del Reg. EU n.1144/2014.

RIVOLUZIONE BIO è la piattaforma di riflessione sulle tematiche del settore che intende promuovere un tavolo di discussione, incontro e interscambio di esperienze tra business leader, esperti ed istituzioni.

RIVOLUZIONE BIO è luogo di interazione dei principali attori di riferimento per la presentazione di numeri e strategie di valorizzazione del settore agroalimentare biologico come comparto decisivo per sostenere lo sviluppo del Paese e momento fondamentale per alimentare il dibattito sulle priorità e le azioni da mettere in campo per la crescita complessiva del settore agricolo.

In particolare, RIVOLUZIONE BIO 2023 si conferma luogo di confronto per facilitare la riflessione sul futuro del settore biologico attraverso:

- la definizione delle azioni più efficaci in grado di sostenere il ruolo e lo sviluppo del settore biologico, reso sempre più centrale dal contesto odierno, nella transizione ecologica del nostro Paese
- il confronto e la promozione riguardo al Piano di Azione nazionale di settore, necessario a delineare la visione strategica del settore nei prossimi anni
- l’individuazione degli strumenti necessari per raggiungere gli ambiziosi obiettivi di crescita del biologico già definiti a livello Ue e nel PSN PAC in termini di conversione al bio, di offerta, ma anche di consumi, favorendo l’aumento della consapevolezza rispetto agli standard e ai benefici dell’agricoltura biologica per il Paese e i cittadini.

Rivoluzione Bio 2023 si svolgerà con un ricco programma organizzato in due giornate, il **all’Open theatre (Padiglione 30) presso il Quartiere Fieristico di Bologna (ingressi: Ovest Costituzione e Nord)**.

RIVOLUZIONE BIO 2023 sarà l’evento protagonista di SANA, organizzato in due giornate (**7 e 8 settembre**), con uno sviluppo su 4 sessioni animate dal dibattito sui temi strategici per il settore che vedranno la partecipazione del Sottosegretario Politiche Agricole con delega al biologico Luigi D’Eramo e l’interazione di *policy maker*, esperti e protagonisti del settore.

RIVOLUZIONE BIO È UN EVENTO PROMOSSO NELL’AMBITO DEL PROGETTO



PRIMA GIORNATA | 7 settembre

- Sessione 1 | Osservatorio SANA. Mercato italiano bio e Piano d'azione nazionale
- Sessione 2 | Osservatorio SANA. Opportunità e sfide della domanda bio: mercati internazionali, italian sounding, blockchain

SECONDA GIORNATA | 8 settembre

- Sessione 3 | Innovazione e sostenibilità: esperienze nel bio e trasferimento dell'innovazione
- Sessione 4 | La ristorazione collettiva bio tra mense scolastiche e strutture ospedaliere



Rivoluzione Bio 2023 sarà l'occasione per presentare i dati dell'**Osservatorio SANA** - strumento di raccordo e monitoraggio continuativo di dati, informazioni, comunicazioni, iniziative del settore biologico italiano (in Italia e all'estero). La completezza dei dati dell'Osservatorio SANA è resa possibile grazie alla continuativa collaborazione e sinergia dei firmatari dell'iniziativa (BolognaFiere, Ismea, Sinab, Agenzia Ice, FederBio, AssoBio) e dal coordinamento di Nomisma.

Nell'attuale contesto, l'OSSERVATORIO SANA rappresenta lo strumento fondamentale per offrire ad operatori e stakeholder un patrimonio informativo completo in grado di monitorare il mercato biologico, di guidare le sfide del settore e di indirizzare le attività del Piano di Azione nazionale.

I nuovi approfondimenti tematici dell'Osservatorio Sana 2023 riguarderanno:

- mappatura dei numeri chiave della filiera: superfici, operatori in collaborazione con SINAB
- la risposta del biologico alla volatilità dei prezzi in collaborazione con ISMEA
- monitoraggio delle dinamiche della domanda nei canali di vendita
- valutazione delle esigenze e dei comportamenti del consumatore finale alla luce dell'attuale scenario evolutivo (congiuntura, inflazione, criteri di scelta)
- valutazione delle performance del bio sui mercati internazionali: export, mercati di destinazione e prodotti esportati (con il supporto di ICE Agenzia - Piattaforma ITA.BIO www.ita.bio)

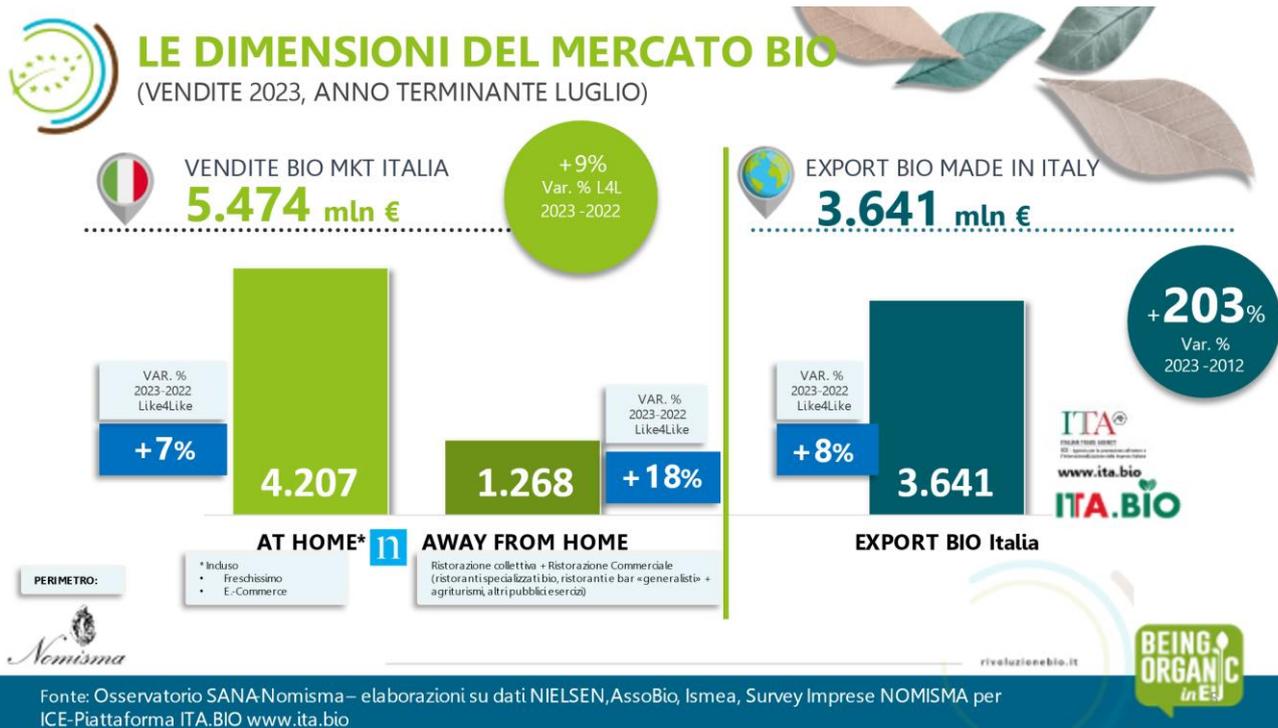
I dati dell'Osservatorio SANA 2023 mostrano performance positive del settore: superfici agricole, operatori, consumi interni ed export.

Dal mercato dunque segnali positivi, certamente spinti dalle dinamiche inflattive, ma che vedono nel 2023 le vendite alimentari bio nel mercato interno (consumi domestici e consumi fuori casa) superare i 5 miliardi di euro e l'export

RIVOLUZIONE BIO È UN EVENTO PROMOSSO NELL'AMBITO DEL PROGETTO



raggiungere i 3,6 miliardi di euro nel 2023, segnando una crescita del +8% (anno terminante luglio) rispetto all'anno precedente.



Fonte: OSSERVATORIO SANA 2023 a cura di Nomisma – dati NielsenIQ, ASSO BIO, ICE Agenzia ITA.BIO

RIVOLUZIONE BIO È UN EVENTO PROMOSSO NELL'AMBITO DEL PROGETTO





35° salone internazionale
del biologico e del naturale



DALLA RIVOLUZIONE VERDE ALLA
RIVOLUZIONE BIO
IL BIOLOGICO TRA PRESENTE E FUTURO

IL PROGRAMMA COMPLETO DI RIVOLUZIONE BIO 2023

RIVOLUZIONE BIO 2023

1^A GIORNATA 07.09.2023

RIVOLUZIONE BIO 2023. L'evento

Agenda
SESSIONE 1

MATTINA	Ore 10.00	INAUGURAZIONE SANA SALUTI ISTITUZIONALI E APERTURA LAVORI Gianpiero CALZOLARI Presidente BolognaFiere Stefano BONACCINI Presidente Regione Emilia-Romagna Matteo LEPORE Sindaco Bologna
	Ore 10.40	SESSIONE 1 OSSERVATORIO SANA, MERCATO ITALIANO BIO E PIANO D'AZIONE NAZIONALE MODERAZIONE Chiara PADUANO Giornalista Rai News 24 OSSERVATORIO SANA. I NUMERI CHIAVE DEL BIO IN ITALIA NUMERI CHIAVI E DEL SETTORE Pietro GASPARRI Ufficio Agricoltura biologica e Sistemi di qualità alimentare nazionale e affari generali del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste MERCATO BIO IN ITALIA E RUOLO DEL CONSUMATORE Silvia ZUCCONI Chief Operating Officer NOMISMA LA RISPOSTA DEL BIOLOGICO ALLA VOLATILITÀ DEI PREZZI Riccardo MEO Ufficio Produzioni Certificate e Ambiente, Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale ISMEA
	Ore 11.40	TAVOLA ROTONDA Luigi D'ERAMO Sottosegretario Politiche Agricole con delega al biologico Cristiano FINI Presidente CIA -Agricoltori Italiani Nicoletta MAFFINI Presidente ASSOBIO Maria Grazia MAMMUCCINI Presidente FEDERBIO Ettore PRANDINI Presidente COLDIRETTI Livio PROIETTI Commissario Straordinario ISMEA



6

RIVOLUZIONE BIO 2023

1^A GIORNATA 07.09.2023

RIVOLUZIONE BIO 2023. L'evento

Agenda
SESSIONE 2

POMERIGGIO	Ore 14.30	SESSIONE 2 OPPORTUNITÀ E SFIDE DELLA DOMANDA BIO: MERCATI INTERNAZIONALI, ITALIAN SOUNDING, BLOCKCHAIN MODERAZIONE Chiara PADUANO Giornalista Rai News 24 OSSERVATORIO SANA. BIO E MERCATO INTERNAZIONALI MERCATO E CONSUMATORE BIO IN FRANCIA E IN ITALIA Christophe RABATEL CEO CARREFOUR Italia IL MERCATO BIO IN GERMANIA Massimo VALERIO Team Processing and Trading NATURLAND ZEICHEN GMBH INTERNAZIONALIZZAZIONE DELLE IMPRESE BIO MADE IN ITALY Evita GANDINI Head of Market Insights NOMISMA TRACCIABILITÀ E MERCATI ESTERI. CASE HISTORIES DI SUCCESSO DELLE AZIENDE DI PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE ITALIANA Nicoletta MAFFINI Presidente ASSOBIO Valentina PIZZI Direttore Marketing e CFO PIZZI OSVALDO & C. Marco SANTORI Member Board of Directors ALCE NERO IL SUPPORTO DELL'AGENZIA ICE AL SETTORE BIOLOGICO Gabriella BITETTO Ufficio Agroalimentare e Vini AGENZIA ICE LA TUTELA AGROALIMENTARE NEL BIOLOGICO Pasqualino LUFRANO Tenente ARMA DEI CARABINIERI L'ESPERIENZA TRACKIT BLOCKCHAIN Francesca ZADRO Responsabile team di progetto per TrackIT blockchain AGENZIA ICE Mattia CHELLI Account Manager APIO Cosimo D'AMBROSIO Direttore vendite DAVIA
------------	-----------	--



pag 7

RIVOLUZIONE BIO È UN EVENTO PROMOSSO NELL'AMBITO DEL PROGETTO



Finanziato
dall'Unione europea



RIVOLUZIONE BIO 2023

2^A GIORNATA 08.09.2023

RIVOLUZIONE BIO 2023. L'evento

Agenda

SESSIONE 3

MATTINA

Ore
10.00

SESSIONE 3 | INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ: ESPERIENZE NEL BIO E TRASFERIMENTO DELL'INNOVAZIONE

KEY NOTE SPEECH | AKIS PER IL BIOLOGICO

Angelo FRASCARELLI | Università di Perugia, Dipartimento Economia e Politica Agraria

MODERAZIONE

Angelo FRASCARELLI

10.30

INNOVAZIONE IN CAMPO NEL BIO. ESPERIENZE DELLE IMPRESE

Moreno BASILICO | Vicepresidente ASSOBIO e Direttore Generale COPROB Italia -zuccheri
Federica BIGONGIALI | Direttore Fondazione SEMINARE IL FUTURO
Enrico CANCELLIERI | Agronomo AZIENDA AGRICOLA CANCELLIERI LUIGI E MARINO
Nicola JASCI | Viticoltore AZIENDA AGROBIOLOGICA JASCI E MARCHESANI

11.20

TAVOLA ROTONDA

Manuela GIOVANNETTI | Università di Pisa, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agroambientali
Maria Grazia MAMMUCCINI | Presidente FEDERBIO
Galo Cesare PACINI | Università degli Studi di Firenze, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali
Giorgio TRENTIN | Direttore UO Qualità, conoscenze e innovazioni agroalimentari REGIONE Veneto

12.20

CONCLUSIONI

Michele PISANTE | Università degli Studi di Teramo, Dipartimento bioscienze e tecnologie agro -alimentari e ambientali

RIVOLUZIONE BIO 2023

2^A GIORNATA 08.09.2023

RIVOLUZIONE BIO 2023. L'evento

Agenda

SESSIONE 4

POMERIGGIO

Ore
14.30

SESSIONE 4 | LA RISTORAZIONE COLLETTIVA BIO TRA MENSE SCOLASTICHE E STRUTTURE OSPEDALIERE

LA RISTORAZIONE COLLETTIVA BIO

Nicoletta MAFFINI | Presidente ASSOBIO

IL BIO NELLE REFEZIONI SCOLASTICHE

Daniele ARA | Assessore alla Scuola con deleghe all'agricoltura e alle risorse idriche COMUNE Bologna

UN FUTURO SOSTENIBILE PASSA ANCHE DAL NOSTRO PIATTO BIO&EQUO NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Valeria CALAMARO | Responsabile Marketing e Sostenibilità ALTROMERCATO

RISTORAZIONE COLLETTIVA: IL RUOLO DEL BIO NELLE STRUTTURE SANITARIE

Cristina DI MAURO | Responsabile Sportello Mense BIO FEDERBIO SERVIZI

LA RISTORAZIONE OSPEDALIERA. TAVOLA ROTONDA

MODERA

Stefano VEZZANI | Fondazione Sant'Orsola

INTERVENGO

Maria Chiara BASSI | Nutrizionista progetto Chef in ospedale - Mantova

Cloè DALLA COSTA | Direttore SC Nutrizione Clinica e Disturbi del Comportamento Alimentare Ospedale Michele e Pietro Ferrero

Diego LAURITANO | Direttore Gestione Servizi & Operation, IRCCS Azienda Ospedaliero Universitaria di Bologna Policlinico Sant'Orsola

Per seguire tutti gli aggiornamenti sulle iniziative di Rivoluzione Bio: www.rivoluzionebio.it e su www.sana.it.

RIVOLUZIONE BIO È UN EVENTO PROMOSSO NELL'AMBITO DEL PROGETTO





35° salone internazionale
del biologico e del naturale

Press Office SANA

Absolut eventi & comunicazione

Sara Telaro, Sveva Scazzina

SANApres@absolutgroup.it

Tel. 051 272523 / 340 9214636

BolognaFiere

Daniela Modonesi

daniela.modonesi@bolognafiere.it

Tel. 051 282233 / 366 6659090



DALLA RIVOLUZIONE VERDE ALLA
RIVOLUZIONE BIO
IL BIOLOGICO TRA PRESENTE E FUTURO

Press Office Nomisma

Maurizio Liuti

HEAD OF COMMUNICATION

maurizio.liuti@nomisma.it



RIVOLUZIONE BIO È UN EVENTO PROMOSSO NELL'AMBITO DEL PROGETTO



Finanziato
dall'Unione europea





COMUNICATO STAMPA

Being Organic in EU: valori e benefici del biologico europeo a SANA 2023

Il progetto triennale cofinanziato dall'Ue al centro del 35esimo Salone internazionale del biologico e del naturale con un ricco palinsesto di appuntamenti: da RivoluzioneBio a workshop tematici e iniziative di networking per fare il punto sul ruolo strategico del biologico per l'intero settore agroalimentare italiano.

Bologna, 5 settembre 2023 – La valorizzazione del biologico europeo passa da SANA 2023. Il Progetto "Being Organic in EU", sviluppato in partnership con Naturland, sarà al centro della storica manifestazione bolognese, che si annuncia quest'anno ancora più internazionale e orientata al B2B.

Being Organic in EU dà appuntamento nell'ampio spazio espositivo (Pad 29 – Stand C24/D19) dedicato alla promozione della cultura del biologico, obiettivo centrale della campagna sostenuta dall'EU che punta a valorizzare questo sistema agroalimentare sostenibile, salutare e resiliente dal punto di vista climatico ed ecologico, in linea con gli obiettivi del Green Deal, delle strategie Farm to Fork, Biodiversità 2030 e in perfetta sinergia con il Piano d'azione europeo per lo sviluppo dell'agricoltura biologica.

Il Progetto sarà, inoltre, al centro di iniziative di networking che coinvolgeranno operatori e imprese, eventi di approfondimento, cene tematiche e showcooking con degustazione per presentare a 360° il mondo del bio: dalla terra alla tavola. Da non perdere venerdì 8 settembre, il workshop tematico dal titolo "Zootecnia italiana. Perché il futuro non può che essere biologico".

Being organic ha organizzato a SANA anche una buyers lounge dedicata ai professionisti del settore tesa a incrementare la sinergia tra gli operatori del biologico.



L'ampia piattaforma di iniziative e programmi è realizzata nell'ambito della campagna "Being Organic in" Eu promossa da FederBio in collaborazione con Naturland e cofinanziata dall'Unione europea ai sensi del Reg. EU n.1144/2014

Steffen Reese, Direttore Generale di Naturland e.V: *"Deve esserci uno slancio verso l'agricoltura biologica nella società! La catastrofe climatica e la perdita di biodiversità sono emergenze drammatiche e ciò influisce sulla società globale nel suo complesso. Naturland e FederBio, attraverso azioni di sensibilizzazione verso il bio, vogliono creare consapevolezza nelle persone sull'importanza delle interazioni ecologiche, soprattutto in Germania e in Italia. Il biologico è la soluzione e il biologico ha bisogno di solide collaborazioni!"*

*"Soprattutto in un momento decisivo per la transizione agroecologica come quello attuale, è importante incrementare la conoscenza dell'agricoltura biologica e il suo ruolo fondamentale nel mitigare le insidie climatiche, tutelare la fertilità del suolo e la biodiversità - dichiara **Paolo Carnemolla**, Segretario Generale di FederBio - La partecipazione del progetto Being Organic in EU a una manifestazione storica e autorevole come SANA va in questa direzione. Attraverso Rivoluzione BIO, gli Stati generali del biologico, workshop, dibattiti e iniziative di networking puntiamo a fare convergere l'attenzione sui valori distintivi del vero biologico e sulle concrete opportunità di sviluppo, nazionali e internazionali, di questo settore che vede l'Italia tra i Paesi leader in Europa".*

BEING ORGANIC in EU

Choose the European Organic Leaf for a better world.

Il progetto BEING ORGANIC in EU è una campagna di promozione proposta da FederBio in collaborazione con Naturland cofinanziata dall'Unione Europea ai sensi del regolamento UE n.1144/2014 e prevede un insieme articolato di azioni con l'obiettivo di migliorare la conoscenza, il prestigio e il consumo dei prodotti ortofrutticoli biologici verso



i due paesi target: Italia e Germania. "BEING ORGANIC in EU" mira a contribuire ad un sistema agroalimentare sostenibile a sostegno del "Green Deal Europeo" e delle strategie "Farm to Fork" e "Biodiversità 2030" per favorire un sistema alimentare etico, salutare, resiliente dal punto di vista climatico ed ecologico e a mettere in risalto le caratteristiche virtuose dell'agricoltura biologica Europea, sia in termini di qualità del prodotto sia di sostenibilità, dalla produzione primaria fino al consumatore. Per queste ragioni le iniziative messe in campo dal progetto sono del tutto in linea con gli obiettivi dell'"European Green Deal" e le sue strategie e funzionali alla realizzazione dal "Piano d'azione Europeo per lo sviluppo dell'agricoltura biologica".

Contatti stampa:

Pragmatika s.r.l. | Silvia Voltan | silvia.voltan@pragmatika.it | Mob. 331 1860936



BEING ORGANIC in EU

Choose the European Organic Leaf for a better world.

Il progetto **BEING ORGANIC in EU** è una campagna di promozione proposta da **FederBio** in collaborazione con **Naturland** **cofinanziata dall'Unione Europea** ai sensi del regolamento UE n.1144/2014 e prevede un insieme articolato di azioni con l'obiettivo di migliorare la conoscenza, il prestigio e il consumo dei prodotti ortofrutticoli biologici verso i due paesi target: Italia e Germania. In particolare, il progetto intende:

- **aumentare e rafforzare la considerazione da parte del consumatore verso l'agricoltura biologica europea e la sua qualità;**
- **aumentare la consapevolezza e il riconoscimento del metodo e dello standard dell'agricoltura biologica dell'UE;**
- **far conoscere il logo biologico dell'UE.**

È un programma triennale partito il primo gennaio 2022 e terminerà il 31 marzo 2025 ed è cofinanziato dall'Unione europea (80%) e da FederBio e Naturland, le più importanti organizzazioni di operatori biologici in Italia e in Germania. Partecipano alle attività del progetto anche alcune aziende italiane: Valle Fiorita, Solleone, Bio Organica Italia, oltre che Bologna Fiere, socio di FederBio.

“**BEING ORGANIC in EU**” mira a contribuire ad un sistema agroalimentare sostenibile a sostegno del “*Green Deal Europeo*” e delle strategie “*Farm to Fork*” e “*Biodiversità 2030*” per favorire un **sistema alimentare etico, salutare, resiliente dal punto di vista climatico ed ecologico** e a mettere in risalto le caratteristiche virtuose dell'agricoltura biologica europea, sia in termini di qualità del prodotto sia di sostenibilità, dalla produzione primaria fino al consumatore. Per queste ragioni le iniziative messe in campo dal progetto sono del tutto in linea con gli obiettivi dell’“*European Green Deal*” e le sue strategie e funzionali alla realizzazione dal “*Piano d'azione europeo per lo sviluppo dell'agricoltura biologica*”.



Obiettivi principali di BEING ORGANIC IN EU

1. **Aumentare la conoscenza** dell'agricoltura biologica dell'UE e del logo biologico dell'UE verso i consumatori e gli operatori del biologico;
2. **Incrementare il consumo** dei prodotti europei registrati nell'ambito del sistema di qualità biologica dell'EU;
3. **Evidenziare le specificità dei metodi** di produzione biologica in Europa, in termini di sicurezza, tracciabilità, autenticità, etichettatura, rispetto dell'ambiente e sostenibilità.

I contenuti

Le attività del progetto proporranno un messaggio “organico” e unico indirizzato a diversi gruppi target (consumatori, media, operatori di settore e istituzioni) per garantire **informazioni dettagliate e chiare sugli alimenti biologici. In particolare, la comunicazione si concentrerà sugli effetti positivi** dei prodotti biologici, sullo **stile di vita** e sulla **dieta alimentare** così come sugli effetti positivi delle pratiche di agricoltura e allevamento biologiche sull'**ambiente**.

BEING ORGANIC in EU promuoverà diversi tipi di prodotti biologici, abbracciando l'intera gamma degli alimenti di origine vegetale e animale.

Il progetto attraverso lo sviluppo di attività dirette verso i **gruppi target individuati come strategici** vuole far diventare il biologico il nuovo **stile di vita** dei consumatori europei e **aumentare la conoscenza e la riconoscibilità del logo europeo dell'agricoltura biologica**.



BolognaFiere, 7 – 9 Settembre 2022

COMUNICATO STAMPA

Con cortese preghiera di diffusione

A Sanatech idee per l'azienda agricola sostenibile del futuro Nuove competenze e strumenti in un'era di cambiamento

- *La transizione ecologica al centro della rassegna per gli agricoltori interessati alle pratiche di sostenibilità, a BolognaFiere dal 7 al 9 settembre*
- *I cereali, la filiera della pasta e le strategie di difesa saranno alcune delle verticali tematiche affrontate in numerosi workshop, seminari e desk informativi*
- *“Il Salone vuole essere un valido sostegno per agevolare coloro che desiderano intraprendere il percorso verso la sostenibilità nelle aziende agricole, offrendo know-how e competenze fondamentali”, dichiarano Paolo Carnemolla, presidente Federbio, Domenico Lunghi, direttore business unit di BolognaFiere e Claudio Vercellone, Ceo di Avenue Media*

Bologna, 01 Agosto 2023 - Studiare il futuro della produzione agroalimentare, offrire un sostegno alla transizione ecologica e mettere l'innovazione “in campo”, letteralmente: con questi obiettivi **Sanatech** torna dal 7 al 9 settembre tra i padiglioni di BolognaFiere, per la terza edizione, una tre-giorni dedicata alla filiera produttiva e allo scambio di competenze, informazioni e *know-how* per le aziende agricole verso una maggiore sostenibilità, in un'epoca di cambiamenti ambientali, tecnologici ed economici che obbligano a ripensare pratiche, modelli e certezze in agricoltura.

La **rassegna**, nata nel 2021 in piena pandemia da Covid e **organizzata da BolognaFiere, FederBio Servizi e Avenue Media**, è focalizzata su tutta la filiera produttiva agrifood e si svolge in concomitanza con il salone Sana, giunto alla 35esima edizione (7-10 settembre). Pensato come *trade show* e vetrina internazionale, Sanatech rappresenta un momento di aggiornamento, confronto e networking per produttori di sementi, semilavorati, materie prime, attrezzature, ingredienti e tecnologie intelligenti, ristoratori, trasformatori, operatori logistici, del packaging e della distribuzione.

Punto di riferimento per lo sviluppo della filiera agroalimentare, zootecnica e del benessere ecosostenibile, il Salone propone quest'anno un servizio di **desk per consulenze** mirate, **workshop** e **giornate tecniche di campo**. L'obiettivo è fornire tutte le risposte, gli strumenti e le soluzioni tecniche agli operatori del settore primario che desiderano introdurre pratiche più sostenibili in un'epoca di risorse scarse, utili a tutelare la salute del suolo, la biodiversità e le riserve idriche.

Il focus di prodotto sarà dedicato ai **cereali**, in un contesto globale caratterizzato da un mercato instabile a causa della crisi climatica, della guerra russo-ucraina e dalle conseguenti speculazioni. Un approfondimento sulla **filiera della pasta** sarà riservato nei seminari, dalla *“Circolarità (a upcycling) dei co-prodotti della macinazione del grano duro”* (venerdì, 8 settembre), all’*“Innovazione e sostenibilità nel packaging della pasta con i materiali bio-based”*.

Sanatech sarà un'occasione di orientamento per ripensare **l'azienda agricola del futuro**, sugli investimenti possibili e con quali strumenti, sulle innovazioni e come adattarle alle esigenze aziendali, in un'epoca di cambiamenti climatici e aumento dei prezzi di concimi e mezzi tecnici. L'incontro su *“Progettazione e realizzazione dell'azienda agricola biologica del futuro”* (venerdì, 8 settembre), sarà dedicato alle pratiche più innovative di coltivazione, alle tecniche per controllare l'eccessiva insolazione e l'ottimizzazione del risparmio idrico. Lo stesso giorno si terrà il workshop dedicato a *“Esperienze innovative in agricoltura biologica”*. Spazio anche ai *“Mezzi tecnici: quali le necessità dei produttori (fabbricanti), agricoltori (utilizzatori) e anche dei controllori (OdiC) per un corretto impiego di mezzi tecnici in agricoltura biologica”* (a cura di Atbio).

La verticale dedicata agli **insetti** riguarda il tema alimentare come *“Novel food – un'opportunità per le aziende agricole a basso impatto ambientale”* e la prevenzione con *“Insetti ed acari utili. Strumenti biologici per la difesa in un'agricoltura con meno chimica”* (giovedì, 7 settembre). Quest'ultimo incontro sarà dedicato alle principali soluzioni per contrastare i fitofagi attraverso i loro antagonisti naturali, autoctoni, efficaci e allevabili massivamente, come mezzi tecnici di difesa a prezzi accessibili. Un desk di consulenza informativa sarà disponibile a cura di Gianni Gianni, Luca Conte e Alessio Capezuoli.

Il tema della **difesa** attraversa la rassegna sotto diverse sfaccettature, in una visione completa di agroecosistema, corretta gestione del suolo, dell'irrogazione e delle piante spontanee. Si parlerà dunque di tecniche sostenibili nelle *“Strategie di difesa in aziende biologiche in serra e pieno campo”* (sabato, 9 settembre) e nella *“Lotta agli infestanti e conservazione negli alimenti bio”*.

Non mancheranno i momenti di condivisione di **buone pratiche** e i **focus di settore**, per esempio con *“Un modello di filiera biologica di successo: l'esperienza dell'unica filiera di zucchero biologico italiano”*; *“Il settore delle industrie alimentari biologiche, la parola ai tecnologi alimentari”* e un caso sulla *“Sostenibilità della filiera del Parmigiano Reggiano”*. Tra le giornate tecniche in campo, si parlerà di filiera corta presso l'azienda agraria sperimentale Stuard di Parma (23 settembre).

A livello di **strumenti economici** e di **regolamenti di settore**, si parlerà di *“Sostegni finanziari per la transizione ecologica delle aziende agricole”*; inoltre verrà presentata la piattaforma nazionale *“normativabio.it”*. Desk di consulenza e servizi saranno tenuti da AtBio e Federbio Servizi.

I contenuti, le linee-guida e l'impostazione di Sanatech sono garantite dalla presenza nell'**advisory board** di società scientifiche e associazioni di produttori. Il **comitato di coordinamento** dell'evento è composto da **Paolo Carnemolla**, presidente di Federbio Servizi, **Domenico Lunghi** direttore business unit Private Label, Food & Pet Industry di BolognaFiere e **Claudio Vercellone**, Ceo di Avenue media.

*“Il biologico nelle strategie e nelle politiche europee è lo strumento per la transizione ecologica dell'agricoltura e anche l'Italia si è data l'obiettivo ambizioso di raggiungere il 25% di superficie coltivata bio entro il 2027 – dichiara **Carnemolla** -. Per questo è necessario un momento di*

presentazione e confronto su modelli e tecnologie innovative come è Sanatech che aiuti a diffondere la cultura tecnica e la conoscenza del biologico più virtuoso e efficiente.”

*“Sanatech ha ormai consolidato il proprio ruolo di iniziativa perfettamente complementare a SANA, di cui non solo approfondisce i temi legati al biologico, ma condivide un approccio molto operativo e ‘di servizio’ – sottolinea **Lunghi** -. Infatti, oltre a rappresentare un riferimento autorevole sulla filiera produttiva dell’agroalimentare, come SANA anche Sanatech è un hub che fa circolare buone prassi, strumenti e competenze, fornisce informazioni e vere e proprie consulenze, promuove esperienze on site, supporta e indirizza. E ad accomunare Sanatech a SANA è, infine, l’obiettivo da cui muove la rassegna: contribuire concretamente alla transizione ecologica delle aziende agricole che hanno a cuore il futuro del pianeta, aiutandole a interpretare il proprio business all’insegna della sostenibilità, in un contesto di forte crisi e incertezza come quello attuale.”*

*“La transizione ecologica e la sostenibilità si realizzano anche tramite una forte razionalizzazione delle attività tramite l’utilizzo di software, droni e Intelligenza Artificiale, tanto nelle operazioni di campagna quanto nel settore della trasformazione alimentare – spiega **Vercellone** -. È un fatto di tecnologie ma soprattutto di impostazione dei processi che coinvolgono sempre di più anche la formazione del personale. Uno dei problemi delle aziende è avere personale preparato, e Sanatech vuole dare un valido sostegno anche sul tema delle competenze a tutti coloro che vogliono trasformare la propria azienda da tradizionale a sostenibile. Se questo processo di trasformazione funzionerà, la produzione alimentare nazionale italiana potrà essere associata non solo a un’etichetta di salute per l’uomo, in quanto dieta mediterranea, ma anche per il pianeta con gli innegabili vantaggi di un ulteriore valore aggiunto per la riconoscibilità del marchio agroalimentare Made in Italy”.*

Contatti:

Ufficio stampa Trefoloni e Associati

ufficiostampa@trefoloniassociati.com – 348 4908595

PROGRAMMA

Il programma di SANA 2023 è **ricchissimo di appuntamenti**: convegni e tavole rotonde, cooking demo e drink show, workshop e mostre, corsi e degustazioni, laboratori e presentazioni.

Per consultare il calendario completo e decidere che cosa seguire, inquadra il **QR code** qui sotto!



sana



Inclusivo, solidale, sostenibile, il lato umano di SANA 2023

Bologna, 5 settembre 2023 – Si alza il sipario sul principale appuntamento fieristico per il mercato italiano del bio e del naturale, fortemente orientato allo sviluppo di relazioni, business e contatti qualificati tra aziende, professionisti e buyer del settore. **SANA**, però, è anche molto altro.

La 35ª edizione del Salone internazionale del biologico e del naturale dà, infatti, spazio alle istanze che, oltre a essere legate a temi di stretta attualità, toccano esigenze e priorità della comunità all'interno della quale l'evento si inserisce.

Basti pensare alla decisione, presa d'intesa con la **Regione Emilia-Romagna**, di **supportare le aziende agricole romagnole del biologico colpite dall'alluvione della primavera scorsa** consentendo loro di **partecipare a SANA a titolo gratuito**. Per la precisione, la superficie nuda degli spazi espositivi è stata assegnata alle imprese che ne hanno fatto richiesta senza imputazione di costi, per **aiutarle ripartire con maggiore slancio dopo la recente calamità**.

Si riconduce allo stesso approccio solidale e, in un'accezione più ampia, a una spiccata attenzione verso il sociale, la nuova collaborazione con la **Fondazione Sant'Orsola**. A SANA, la Fondazione coordinerà il convegno **“La ristorazione collettiva bio tra mense scolastiche e strutture ospedaliere”**, con l'obiettivo di mettere al centro dell'agenda il tema della qualità dell'alimentazione anche in contesti pubblici. Nel caso dei pazienti ospedalieri, in particolare, è importante che la dieta soddisfi le esigenze nutrizionali della persona senza per questo compromettere l'efficacia delle terapie.

Durante i giorni di manifestazione, la Fondazione Sant'Orsola sarà presente a SANA anche con un **Charity Desk** allestito al Centro Servizi e finalizzato a raccogliere fondi per finanziare **progetti per il benessere dei pazienti e “il cibo che cura”**.

Con l'edizione 2023, SANA amplia il proprio **approccio sostenibile**, dentro e fuori il quartiere fieristico. Oltre a confermarsi manifestazione **“plastic free”**, SANA si impegna attivamente nella **riduzione degli sprechi**, approfondendo le diverse modalità di recupero e riuso degli scarti di lavorazione, con l'obiettivo di favorire il contrasto allo spreco. Per la prima volta quest'anno, grazie all'intervento di **Macro Società Cooperativa** e ai suoi volontari, i prodotti alimentari non utilizzati durante i giorni dell'evento potranno essere raccolti e poi distribuiti in aiuto alle persone coinvolte nell'alluvione di maggio 2023.

Per quanto attiene alla moda, settore industriale notoriamente inquinante, SANA ha ritenuto utile dare il via a una collaborazione con la **Fondazione Fashion Research Italy** che, durante i giorni di manifestazione, fornirà alle manifatture italiane strumenti concreti per abbracciare una visione della moda che tuteli l'equilibrio dell'ecosistema.

Di rilievo anche l'accordo con **Enjoy**, il servizio di car sharing di EniLive, che promuove l'impegno per **una mobilità smart e più green**. La partnership si fonda sull'impegno condiviso per rendere più sostenibile l'accesso alla manifestazione fieristica e rappresenta un passo avanti verso la promozione della smart mobility all'interno di importanti eventi, semplificando gli spostamenti dei partecipanti attraverso la mobilità condivisa.

Grazie alla partnership con Enjoy, SANA offre ai suoi ospiti tariffe vantaggiose. È, inoltre, attiva un'offerta dedicata agli espositori e agli allestitori della Fiera, che permette di prenotare in anticipo il veicolo, di ritirarlo presso le stazioni di servizio Eni selezionate e di usufruire del parcheggio gratuito all'interno di BolognaFiere.

BolognaFiere S.p.A.

Viale della Fiera, 20 | 40127 Bologna, Italia
Tel. +39 051 282111 | Fax +39 051 6374004
segreteria.generale@bolognafiere.it
PEC bolognafiere@pec.bolognafiere.it
www.bolognafiere.it
Capitale Sociale € 157.200.000,00 i.v.
C.F./P.I. e Reg. Imp. BO 00312600372 | REA BO367296





Ultimo ma non ultimo, SANA ha intensificato l'impegno per il raggiungimento della **gender equity** all'interno del proprio palinsesto convegnistico. La volontà è quella di centrare il difficile obiettivo già dalla prossima edizione; per il 2023 ci si è avvicinati al target con Rivoluzione Bio, evento per il quale è stato possibile ottenere una quasi paritaria distribuzione di uomini e donne nel ruolo di speaker.

www.sana.it

Press Office SANA

Absolut eventi & comunicazione
Sara Telaro, Sveva Scazzina
SANApres@absolutgroup.it
Tel. 051 272523 / 340 9214636

BolognaFiere

Daniela Modonesi

daniela.modonesi@bolognafiere.it

Tel. 051 282233 / 366 6659090

Web

www.sana.it

Social media

[Linkedin.com/SANA](https://www.linkedin.com/company/SANA) – [Twitter.com/sanafiera](https://twitter.com/sanafiera)

[Facebook.com/sanabologna](https://www.facebook.com/sanabologna) – [Instagram.com/sanafiera](https://www.instagram.com/sanafiera) – [Youtube.com/BolognaFiere](https://www.youtube.com/BolognaFiere)

BolognaFiere S.p.A.

Viale della Fiera, 20 | 40127 Bologna, Italia
Tel. +39 051 282111 | Fax +39 051 6374004
segreteria.generale@bolognafiere.it
[PEC bolognafiere@pec.bolognafiere.it](mailto:PEC.bolognafiere@pec.bolognafiere.it)
www.bolognafiere.it
Capitale Sociale € 157.200.000,00 i.v.
C.F./P.I. e Reg. Imp. BO 00312600372 | REA BO367296





Tecniche Nuove SpA

Via Eritrea, 21 • 20157 Milano • Italy
Tel. 0239090.1 • Fax 0233272.220
www.tecnichenuove.com
e-mail: info@tecnichenuove.com

tecniche nuove

LA VIA DELLE ERBE 2023 – conferenza stampa 22.06.23

Promossa da SANA in collaborazione con la rivista *l'Erborista* (Gruppo editoriale Tecniche Nuove), fonte autorevole di informazione tecnico-scientifica per l'intera filiera erboristica, l'edizione 2023 de "La Via delle Erbe" propone, dal 7 al 10 settembre, un viaggio a 360° nel mondo delle erbe officinali e delle loro applicazioni a sostegno della salute e del benessere.

Continuando sul consolidato filone cromatico, protagoniste di questa edizione sono le piante officinali contraddistinte da fiori di colore bianco. Essendo numerose le specie botaniche che presentano questa caratteristica, per direzionare lo sguardo, ci soffermeremo in modo specifico su quelle che, per le proprietà del fitocomplesso o di singoli costituenti, sono in grado di apportare benefici all'apparato digerente e di alleviarne i disturbi, anche attraverso il riequilibrio del sistema nervoso e la gestione dello stress, un fattore molto spesso correlato, se non all'origine, di molti di questi problemi.

Questo trend di approfondimento trova il suo razionale anche nei numeri: infatti, circa il 30-40% degli italiani soffre di disturbi digestivi e questa tipologia di problemi – strettamente correlata alle abitudini di vita e dietetiche prevalenti – è in progressivo aumento da noi come in tutti i Paesi industrializzati.

Al centro dell'evento, piante officinali come l'achillea, la camomilla romana, la menta – che vantano un uso consolidato nel supporto alle varie problematiche dell'asse gastrointestinale –, ma anche la melissa, il bergamotto o la valeriana, che agiscono, ciascuna con proprietà specifiche e meccanismi d'azione peculiari, nel riequilibrio dello stress e nella gestione dei disturbi della sfera psicologica. Per ciascuna di esse saranno descritti, in sintonia con il nostro approccio, tanto l'impiego tradizionale quanto gli sviluppi attuali e le conferme sempre più solide della ricerca scientifica.

L'evento ha al suo centro sette lezioni magistrali di elevato valore scientifico e professionale, rivolte agli erboristi e agli operatori che si occupano di salute e benessere, tenute da esperti di fitoterapia ed erboristeria.

Erboristi tradizionali, medici, docenti universitari ed esperti affronteranno, da diverse angolazioni e ciascuno con i propri know how ed expertise, il tema oggetto di questa edizione, offrendo una grande opportunità di aggiornamento.

Il panel dei relatori, moderati da Mariella Di Stefano, direttore della rivista *L'Erborista*, è composto dai maggiori professionisti del mondo dell'erboristeria e della fitoterapia:

Marco Biagi, docente Università degli Studi di Siena, Segretario Generale della Società Italiana di Fitoterapia

Enrica Campanini, medico esperto in fitoterapia, autrice de "Il Dizionario delle piante medicinali"



Tecniche Nuove SpA

Via Eritrea, 21 • 20157 Milano • Italy
Tel. 0239090.1 • Fax 0233272.220
www.tecnichenuove.com
e-mail: info@tecnichenuove.com

tecniche nuove

Fabio Firenzuoli, medico fitoterapeuta, direttore del CERFIT di Firenze, docente Università degli Studi di Firenze

Stefania La Badessa, farmacista esperta in fitoterapia e nutraceutica

Francesco Novetti, erborista esperto in formulazioni tradizionali, autore del libro “Tisane per tutti”

Paola Paltrinieri, erborista, docente Accademia della Tisana

Marco Valussi, esperto in fitoterapia e aromaterapia, autore del libro “Materia aromatica”.

Il percorso di aggiornamento scientifico e professionale con i nostri esperti sarà arricchito anche quest’anno da una mostra dove, con immagini e approfondimenti tematici, saranno narrati gli usi consolidati, le proprietà e le applicazioni salutistiche di alcune delle erbe al centro dell’evento. Contestualmente saranno esposti prodotti per il benessere e la salute formulati proprio con queste piante, offrendo una panoramica dell’attuale mercato di settore.

Protagoniste dei 10 pannelli, piante officinali della tradizione erboristica italiana ed europea, dalla camomilla alla menta, ma anche specie botaniche provenienti dalle culture di altri continenti e ormai diffuse anche in Europa, come *Bacopa monnieri*, pianta tradizionale dell’Ayurveda indiana, o *Withania somnifera*, nota anche come ‘ginseng indiano’.

Saranno presentati, infine, i dati dell’Osservatorio Erboristeria riguardanti le dinamiche del mercato erboristico nel nostro Paese e le caratteristiche dei consumatori che scelgono di rivolgersi all’erboristeria come canale di vendita connotato da qualità dei prodotti e professionalità degli operatori.

TrackIT blockchain

Lo strumento digitale a supporto delle aziende bio nel contrasto alla contraffazione e all'*Italian sounding*

L'Agenzia ICE ha il compito di agevolare, sviluppare e promuovere i rapporti economici e commerciali italiani con l'estero con particolare attenzione alle esigenze delle piccole e medie imprese, dei loro consorzi e raggruppamenti, favorendone i processi di **internazionalizzazione**.

Accanto ai tradizionali servizi a supporto delle PMI esportatrici, l'Agenzia ICE ha sviluppato una serie di servizi e progetti innovativi - a cura dell'**Ufficio Servizi Digitali alle Imprese** con sede a Milano - per rispondere alla continua evoluzione in chiave digitale del sistema imprenditoriale italiano e in particolare dei processi di internazionalizzazione.

Nel 2022, infatti, ha preso il via **TrackIT blockchain**, il progetto che mette a disposizione delle aziende italiane uno strumento innovativo, completamente gratuito, per il tracciamento di prodotto e/o di filiera con tecnologia blockchain.

Il progetto nasce dall'esigenza di fornire alle aziende italiane uno strumento che possa rispondere alle crescenti sfide che il contesto macroeconomico mondiale pone alle imprese che operano sui mercati esteri, in particolare in termini di **protezione e valorizzazione** del prodotto e del brand aziendale:

- protezione dai fenomeni di **contraffazione e *Italian sounding***, da sempre volano di criticità per il consolidamento dei prodotti Made in Italy sui mercati internazionali;
- valorizzazione del brand aziendale a fronte di consumatori che prestano una sempre maggiore attenzione all'origine, all'impatto ambientale, alla qualità e alla salubrità dei prodotti che intendono acquistare, con una sensibilità particolare verso l'aspetto della sostenibilità del prodotto e della produzione.

In questo contesto, gli strumenti tradizionali di protezione e promozione del prodotto non sempre rispondono in maniera efficace e la tecnologia blockchain, come soluzione applicativa per il tracciamento di prodotto e di filiera, risulta essere la tecnologia innovativa abilitante che serve proprio allo scopo di proteggere e valorizzare il prodotto e/o la filiera produttiva.

Il progetto TrackIT blockchain, infatti, è pensato come la soluzione che integra l'esigenza di protezione e valorizzazione del brand delle aziende con la richiesta del acquirente intermedio/consumatore di poter fare acquisti sicuri e consapevoli. La **blockchain è una struttura di dati condivisa e immutabile**, un database digitale le cui informazioni sono memorizzate in "blocchi" concatenati in ordine cronologico, e la cui integrità è garantita dall'uso della crittografia.

Con TrackIT blockchain è quindi possibile tracciare tutti gli eventi o gli eventi che l'azienda ritiene più rilevanti e caratterizzanti della propria produzione o filiera produttiva o catena di approvvigionamento in modo sicuro e immutabile attraverso un processo di registrazione, in forma crittografata, delle informazioni tipico della tecnologia blockchain, ovvero la notarizzazione.

L'operazione di tracciamento con tecnologia blockchain, proprio grazie alle caratteristiche proprie di questa tecnologia (sicurezza, immutabilità, trasparenza) è uno strumento utile per valorizzare l'autenticità, l'unicità o la sostenibilità del proprio prodotto o della filiera che il consumatore o acquirente intermedio potrà conoscere e verificare con la scansione di un QR code. I dati di azienda e prodotto, registrati digitalmente in blockchain, possono essere infatti condivisi sia con gli interlocutori commerciali che con i consumatori finali attraverso SmartTag (QRCode, NFC o RFID) posti in etichetta o all'interno del prodotto stesso.

L'adozione della tecnologia blockchain per il tracciamento di prodotto e/o di filiera permette di mitigare i rischi derivanti dai fenomeni di contraffazione e *Italian sounding* dando a chi acquista la sicurezza dell'originalità e della provenienza del prodotto.

Altro importante vantaggio derivante dall'utilizzo di questo strumento è l'accorciamento della distanza tra produttore e acquirente intermedio/consumatore. Grazie all'adozione della tecnologia blockchain è possibile creare un **nuovo canale di comunicazione** diretto con l'acquirente intermedio/consumatore (Direct to Consumer - D2C) attraverso il quale l'azienda può valorizzare la qualità e l'unicità dei propri prodotti, nonché la storia del proprio marchio Made in Italy.

TrackIT blockchain può essere pertanto utilizzato come leva di comunicazione del patrimonio valoriale del brand aziendale e come strumento di targetizzazione di un acquirente intermedio/consumatore finale più consapevole e disposto ad accogliere offerte premium in particolare nei mercati maturi come Europa, Nord America e Giappone.

Il servizio TrackIT blockchain è un **servizio chiavi in mano completamente gratuito per i primi 18 mesi di utilizzo**. Viene realizzato da 9 service providers, fornitori tecnici del servizio, opportunamente selezionati da Agenzia ICE tramite procedura di gara. Ogni service provider offre il servizio base così come definito dall'Agenzia ICE ma con soluzioni particolari proprie della tecnologia che utilizza.

La soluzione TrackIT blockchain include le seguenti attività:

- consulenza specialistica per la mappatura della filiera;
- implementazione, gestione e manutenzione di un sistema di tracciabilità blockchain;
- progettazione e sviluppo di interfacce di programmazione (API);
- assistenza e manutenzione;
- creazione di un'interfaccia lato utente (landing page) rivolta all'acquirente intermedio/consumatore estero, che potrà visualizzare e verificare tutti i dati inerenti al prodotto tracciato.





ITALIAN TRADE AGENCY

Da parte delle aziende aderenti non è richiesto alcun adattamento informatico a livello di software o hardware perché saranno i service provider a fornire le necessarie interfacce di programmazione (API).

Le aziende del settore agroalimentare, sia produttrici che contoterziste, possono trarre benefici dal progetto non solo in termini di tracciamento e sicurezza, ma anche in un'ottica di visibilità e promozione del prodotto in una declinazione innovativa e al passo con i tempi. L'utilizzo della soluzione TrackIT blockchain si presta a rispondere in maniera puntuale alle esigenze delle **aziende del biologico** che per loro natura sono strettamente legate ai temi di **tracciabilità e sostenibilità**.

L'Agenzia ICE copre le spese di avvio e di utilizzo del servizio standard per 18 mesi, al termine dei quali l'azienda potrà interrompere il servizio senza costi aggiuntivi, mantenerlo a spese proprie o trasferire il servizio ad altro provider.

I requisiti di partecipazione sono tre:

- produzione Made in Italy secondo quanto previsto dall'art. 60 del codice doganale UE;
- azienda attive da almeno 3 anni nei settori di produzione agroalimentare e bevande;
- fatturato medio export di almeno il 20% o di almeno 200k€ negli ultimi 3 anni.

Per le aziende e i prodotti tracciati con TrackIT blockchain, Agenzia ICE ha inoltre previsto una **promozione ad hoc sui mercati esteri** finalizzata all'aumento della visibilità delle aziende aderenti al progetto verso buyers locali e consumatori finali. Le azioni promozionali saranno realizzate in collaborazione con la rete estera con priorità verso i mercati maturi di Stati Uniti, Canada, Gran Bretagna, Francia, Germania, Svizzera e Giappone dove è presente una maggiore apertura alle soluzioni tecnologiche innovative e maggiore sensibilità e consapevolezza verso i temi quali la tracciabilità e la sostenibilità.

Per maggiori informazioni è possibile consultare il sito del progetto www.ice.it/blockchain



#IOPARLOBIO: al Sana si alza il sipario sulla campagna di comunicazione del Biologico promossa dal Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste e realizzata da Ismea

Appuntamento il 7 settembre alle ore 15 Padiglione 30, STAND B9C10

Roma, 31 agosto 2023 - Il 7 settembre alle ore 15 presso l'area espositiva del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste al Padiglione 30, STAND B9C10, alla presenza del Sottosegretario di Stato **Luigi D'Eramo**, verrà presentata ai giornalisti e agli operatori del settore la **Campagna istituzionale di comunicazione sull'agricoltura biologica**, promossa dal Masaf e realizzata da ISMEA – Istituto di servizi sul mercato agricolo alimentare.

La promozione del biologico, che vede l'Italia ai primi posti in Europa per numero di aziende ed estensione delle superfici, ma che sconta un consumo concentrato prevalentemente al Nord, è affidata a una campagna multicanale e multi-soggetto rivolta al grande pubblico che prenderà il via nelle prossime settimane.

La campagna media integrata sarà incentrata su uno **spot in onda sui principali canali radio e tv**, con protagonista il noto cantautore, presentatore e comico **Elio** e su una webserie per i social network in cui Elio è affiancato dagli influencer Reveen (@sayreevee), Carlotta Ferlito (@carlyferly) e Lulù Gargari (@lulugargari). Sempre per il web e social è anche pensata la serie di pillole video dal taglio più informativo condotte dall'autore e conduttore televisivo **Luca Sardella**, che interverrà alla conferenza.

La campagna media integrata si completa con una parte di adv digital e stampa con diversi messaggi che veicolano però tutti lo stesso concetto: dall'acquisto di prodotti biologici derivano una serie di ricadute positive per l'ambiente e per il consumatore, racchiuso in una call to action potente: *"La salute del Pianeta passa dalla tua spesa"*.

Per tutta la durata della manifestazione lo stand MASAF-ISMEA sarà poi animato da una serie di appuntamenti informativi che toccheranno temi di particolare interesse e attualità per il mondo del biologico

8 SETTEMBRE dalle 10.00 alle 11.30

Tavola rotonda dal titolo **"Prodotti biologici: regimi di importazione e controlli ufficiali all'ingresso in UE"**. L'evento vuole rappresentare un'occasione di confronto costruttivo tra tutti gli attori istituzionali coinvolti nei controlli all'importazione dei prodotti biologici e si rivolge a tutti gli operatori del settore interessati.

La tavola rotonda, organizzata dal MASAF e da ISMEA, si aprirà con un intervento della Commissione Europea, nella persona della dott.ssa Elena Panichi (DGAGRI-B4), con una panoramica relativa ai regimi di importazione dei prodotti biologici. Parteciperanno, altresì, l'Agenzia delle Accise, delle Dogane e dei Monopoli, il Ministero della Salute, il Servizio Fitosanitario Nazionale nonché gli Organismi di Controllo per l'illustrazione delle relative attività di competenza nell'ambito dei controlli ufficiali alle importazioni di prodotti biologici.

9 SETTEMBRE dalle 10.30 alle 11.30

Incontro dal titolo **"I distretti biologici: il quadro normativo e il registro nazionale dei distretti"** alla luce della disciplina introdotta dalla legge n. 23 del 2022 e del nuovo decreto ministeriale che ha individuato i criteri e le modalità del riconoscimento regionale, oltre all'istituzione del registro nazionale dei distretti.

Se ne discuterà insieme a Silvia Canali di Ismea, che ha collaborato ai lavori preparatori del decreto ministeriale e alla sua redazione.

9 SETTEMBRE dalle 12.30 alle 13.30

Incontro dal titolo **“Vino biologico: i numeri della filiera”** nell’ambito del quale verranno mostrati in anteprima i dati aggiornati al 2022 relativi alla filiera vitivinicola. Verranno approfondite le principali caratteristiche strutturali del comparto, tra cui superfici, operatori, mercato e produzione e saranno effettuati parallelismi con lo scorso anno.

9 SETTEMBRE dalle 15.00 alle 16.00

Incontro dal titolo: **“Panoramica delle attività a supporto del monitoraggio dei casi di contaminazione da prodotti non ammessi sui prodotti biologici in Italia e nei Paesi europei.”**

L’evento prevede la presentazione di una serie di attività finanziate dal MASAF, nell’ambito del progetto DIMECOBIO IV (WP2 e WP6), a supporto del monitoraggio dei casi di contaminazione dei prodotti biologici da sostanze/prodotti non ammessi.

Dop, Igp, Presidi Slow Food. Le produzioni di qualità dell'Emilia-Romagna presenti a SANA. Rinnovo del protocollo d'intesa con Slow Food fino al 2025.

Anche quest'anno la Regione Emilia-Romagna parteciperà alla **Fiera Sana dal 7 al 9 settembre** con uno stand istituzionale (Padiglione 30 B5-C6) che ha l'obiettivo di promuovere e valorizzare le produzioni di qualità regionali in collaborazione con i Consorzi di tutela Dop e Igp e i Presidi Slow Food.

Durante le giornate di fiera si alterneranno momenti di incontri tematici e di degustazione offerte e presentate da **13 Consorzi di Tutela delle Dop e Igp** (Aceto balsamico di Modena Igp, Aceto balsamico tradizionale di Modena Dop, Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia Dop, Aglio di Voghiera Dop, Anguria reggiana Igp, Casciotta d'Urbino Dop, Fungo di Borgotaro Igp, Marrone di Castel del Rio Igp, Patata di Bologna Dop, Prosciutto di Modena Dop, Prosciutto di Parma Dop, Scalogno di Romagna Igp, Vitellone bianco dell'Appennino centrale Igp) e dai produttori che aderiscono a **Comunità Slow Food dell'Emilia-Romagna**.

I Consorzi di tutela racconteranno la qualità dei prodotti Dop e Igp legati alla tradizione, alla storia, ai territori d'origine favorendone l'economia e sostenendo la coesione sociale dell'intera comunità tutelando al contempo l'ambiente grazie proprio al legame di origine.

"Il clima nel piatto: la biodiversità come barriera al cambiamento climatico" è il fil rouge che lega l'attività allo stand regionale di Slow Food Emilia-Romagna, in linea con i principi ispiratori di cura dell'ambiente e di tutela della biodiversità che da sempre guidano le comunità di Slow Food. In questa occasione verrà anche rinnovato il **protocollo d'intesa tra Regione e Slow Food Italia** per continuare a condividere l'attività di valorizzazione del patrimonio rurale ed enogastronomico regionale.

Per sostenere le zone colpite dagli eventi alluvionali e franosi dello scorso maggio, le degustazioni saranno abbinata ai vini della Romagna per la campagna **"Io Bevo Romagnolo"** in collaborazione con l'Associazione Tempi di Recupero.

Sempre a sostegno delle imprese che hanno subito danni dall'alluvione, alcune **aziende che producono con metodo biologico** parteciperanno alla fiera Sana gratuitamente negli spazi espositivi messi a disposizione dall'**Ente Bologna Fiere, progetto ideato** in collaborazione con l'assessorato Agricoltura e agroalimentare regionale.

Inoltre SANA sarà l'occasione per il **rinnovo del Protocollo d'intesa tra Slow Food e la Regione Emilia-Romagna** per la realizzazione di iniziative che valorizzano il patrimonio rurale ed enogastronomico regionale. Il protocollo di intesa rinnovato sarà valido fino al 2025 e promuoverà azioni di collaborazione tra la Regione e l'associazione Slow Food.

Quest'anno è prevista anche la partecipazione a Bra, a settembre, alla manifestazione internazionale Cheese, dedicata al mondo lattiero caseario con focus prati stabili e pascoli. La Regione Emilia-Romagna e Slow Food regionale parteciperanno con uno spazio in comune dove verranno organizzati incontri volti alla diffusione di conoscenza delle tante eccellenze della enogastronomia della nostra Regione.

**Regione Emilia-Romagna
Pad 30, B5-C6**

Le degustazioni saranno offerte e presentate dai Consorzi di Tutela Dop e Igp e dai produttori che aderiscono ai progetti Slow Food. Inoltre, per sostenere le terre alluvionate, le degustazioni saranno abbinate ai vini della Romagna per la campagna "Io Bevo Romagnolo", in collaborazione con l'Associazione Tempi di Recupero.

Giovedì 7 settembre 2023

10:30 Conosciamo i prodotti Dop e Igp, nati in Emilia-Romagna

Aceto balsamico tradizionale di Modena Dop, Aglio di Voghiera Dop, Prosciutto di Modena Dop

11:30 Conosciamo i prodotti Dop e Igp, nati in Emilia-Romagna

Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia Dop, Prosciutto di Parma Dop, Scalogno di Romagna Igp

12:30 Il clima nel piatto, Slow Food Emilia-Romagna (logo chiocciola)

Incontriamo i produttori emiliano-romagnoli del Presidio degli Olivi secolari: oli prodotti da antichi oliveti di cultivar autoctone.

13:30 Conosciamo i prodotti Dop e Igp, nati in Emilia-Romagna

Aceto balsamico di Modena Igp, Casciotta d'Urbino Dop, Vitellone bianco dell'Appennino centrale Igp

14:30 Conosciamo i prodotti Dop e Igp, nati in Emilia-Romagna

Fungo di Borgotaro Igp, Marrone di Castel del Rio Igp, Patata di Bologna Dop

15:30 Il clima nel piatto, Slow Food Emilia-Romagna (logo chiocciola)

I grani tradizionali e la filiera del pane. Incontriamo la Comunità del Grano Alto dell'Appennino tra Bologna e Firenze

Venerdì 8 settembre 2023

10:30 Conosciamo i prodotti Dop e Igp, nati in Emilia-Romagna

Fungo di Borgotaro Igp, Marrone di Castel del Rio Igp, Patata di Bologna Dop

11:30 Conosciamo i prodotti Dop e Igp, nati in Emilia-Romagna

Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia Dop, Prosciutto di Parma Dop, Scalogno di Romagna Igp

12:30 Il clima nel piatto, Slow Food Emilia-Romagna (logo chiocciola)

Incontriamo i produttori emiliano-romagnoli del Presidio degli Olivi secolari: oli prodotti da antichi oliveti di cultivar autoctone.

13:30 Conosciamo i prodotti Dop e Igp, nati in Emilia-Romagna

Aceto balsamico di Modena Igp, Casciotta d'Urbino Dop, Vitellone bianco dell'Appennino centrale Igp

14:30 Conosciamo i prodotti Dop e Igp, nati in Emilia-Romagna

Aceto balsamico tradizionale di Modena Dop, Aglio di Voghiera Dop, Prosciutto di Modena Dop

15:30 Il clima nel piatto, Slow Food Emilia-Romagna (logo chiocciola)

L'importanza delle api e degli insetti impollinatori per la biodiversità: Il terroir del miele

Sabato 9 settembre 2023

10:30 Conosciamo i prodotti Dop e Igp, nati in Emilia-Romagna

Anguria reggiana Igp

11:30 Conosciamo i prodotti Dop e Igp, nati in Emilia-Romagna

Marrone di Castel del Rio Igp, Casciotta d'Urbino Dop, Scalogno di Romagna Igp

12:30 Il clima nel piatto, Slow Food Emilia-Romagna (logo chiocciola)

Incontriamo i produttori della rete Slow Food dei Castanicoltori portavoce di buone pratiche e processi virtuosi attraverso la diffusione della Castanicoltura tradizionale.

13:30 Conosciamo i prodotti Dop e Igp, nati in Emilia-Romagna

Aceto balsamico tradizionale di Modena Dop, Aglio di Voghiera Dop, Prosciutto di Modena Dop

14:30 Il clima nel piatto, Slow Food Emilia-Romagna (logo chiocciola)

La Biodiversità coniugata nella pratica quotidiana: Presentazione dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food

Dop e Igp, un legame indissolubile con il territorio

Il sistema delle Indicazioni Geografiche dell'Ue, DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta), favorisce l'economia del territorio sostenendo la coesione sociale dell'intera comunità e tutelando al contempo l'ambiente grazie al legame di origine. Prodotti che nascono da materie di prima scelta e processi produttivi ben identificati, con un livello di tracciabilità e di sicurezza alimentare elevati. La qualità di questi prodotti è legata alla tradizione, alla storia di una cultura, al legame con i territori d'origine.

Il clima nel Piatto: la biodiversità come barriera al cambiamento climatico

Conosciamo con Slow Food Emilia-Romagna la tutela della biodiversità alimentare e dell'ambiente declinata attraverso i progetti fiore all'occhiello dell'associazione: Presidi, Arca del Gusto, Mercati della Terra, Comunità del cibo, Slow Grain, Slow Bees, Alleanza dei Cuochi, coniugati tramite degustazioni di prodotti con un forte legame con il territorio regionale.

SANA 2023 È LA PRIMA FIERA INTERNAZIONALE A CERTIFICARE I MARCHI IN ESPOSIZIONE

Grazie alla collaborazione con l'Ente di Certificazione ISFCERT, il Salone di BolognaFiere apre una nuova frontiera all'insegna della trasparenza e si pone all'avanguardia dell'industria fieristica mondiale.

Bologna, 5 settembre 2023 - **SANA 2023** si aggiudica un primato: attraverso la collaborazione con ISFCERT srl, è la **prima fiera in Italia e nel mondo a certificare i marchi** delle proprie aziende espositrici.

Sin dal 2015, SANA sottopone a certificazione i suoi dati statistici, applicando la norma internazionale ISO 25639:2008 e traducendo così concretamente la propria **volontà di trasparenza nei confronti del mercato**, italiano ed estero, cui si rivolge.

E con l'edizione 2023, in programma a **BolognaFiere da giovedì 7 a domenica 10 settembre**, SANA ha deciso di far attestare anche la numerosità e la provenienza dei marchi che verranno presentati nei padiglioni bolognesi. Un risultato reso possibile con il supporto di **ISFCERT srl**, Ente di Certificazione Riconosciuto da Accredia e dalla Conferenza delle Regioni e Province Autonome, che ha sempre certificato le manifestazioni fieristiche e che ora, per la prima volta, applicherà la propria lente di ingrandimento anche ai marchi di una fiera.

Alla base della **pionieristica scelta di SANA**, un paio di evidenze: l'industria fieristica nazionale e internazionale ha assistito, negli ultimi anni, al fenomeno delle **concentrazioni aziendali**. Diversi fattori – non ultima la recente crisi pandemica – hanno creato le condizioni affinché le piccole e medie imprese, principali fruitrici degli eventi fieristici, fossero interessate a confluire in aziende di maggiori dimensioni.

Il tessuto produttivo italiano, proprio perché ricco di piccole e medie imprese, mostra una rapida crescita di questo fenomeno e ciò si ripercuote sulle manifestazioni fieristiche, dove il numero degli espositori che partecipano non è più rappresentativo della ricchezza e della varietà dell'offerta espositiva.

Inoltre, specialmente all'estero, **alcuni marchi italiani sono più conosciuti del nome dell'azienda che ne è proprietaria**, e questo ormai vale trasversalmente per tutti i settori produttivi e dei servizi.

Di qui la necessità di profilare SANA – in termini di contenuti e dati statistici – anche attraverso la comunicazione dei nomi e del numero dei marchi che saranno esposti al Salone internazionale del biologico e del naturale.

Sotto il **profilo operativo**, funzionerà così: durante lo svolgimento di SANA 2023, gli ispettori ISFCERT visiteranno un campione significativo di espositori, verificheranno che presso gli stand siano esposti i marchi (e i relativi prodotti o servizi) dichiarati dagli espositori all'atto dell'iscrizione, verbalizzeranno i risultati tracciati e controlleranno l'ammontare complessivo di questi marchi e le nazionalità di appartenenza.

A questo punto, il Comitato di Delibera, organo indipendente interno a ISFCERT composto da esperti dell'industria fieristica, esaminerà la relazione ispettiva e darà o meno il nulla osta al rilascio dell'attestazione.

L'attestato di verifica progettato da ISFCERT srl – un unicum a livello internazionale – consentirà, dunque, a SANA di dichiarare 'controllati' il numero di marchi italiani ed esteri presentati dagli espositori durante la manifestazione.



35° salone internazionale
del biologico e del naturale

ISFCERT è dal 2005 al fianco dell'industria fieristica italiana, con la mission di supportarne lo sviluppo nei mercati esteri attraverso i servizi di certificazione secondo standard internazionali. E il nuovo servizio di verifica che verrà inaugurato a SANA è perfettamente coerente con tale mission.

È possibile farne richiesta a ISFCERT contestualmente alla richiesta di un'altra Certificazione, della quale costituisce di fatto un'appendice, ovvero quella dei dati statistici fieristici secondo la norma ISO 25639:2008, che oggi interessa 130 fiere italiane (con le premialità che ne derivano da parte di diversi enti pubblici).

Perché la Procedura di Verifica ISFCERT possa essere applicata, è necessario che l'organizzatore della fiera censisca il nome dei marchi, registrati o 'di fatto', presentati da ciascun espositore e che tali nomi figurino nel catalogo di manifestazione.

Per maggiori informazioni: www.isfcert.it.

www.sana.it

Press Office SANA

Absolut eventi & comunicazione
Sara Telaro, Sveva Scazzina
SANApres@absolutgroup.it
Tel. 051 272523 / 340 9214636

BolognaFiere
Daniela Modonesi
daniela.modonesi@bolognafiere.it
Tel. 051 282233 / 366 6659090

Press Office ISFCERT

isfcert@isfcert.it
Tel. +39 051 7459000

BolognaFiere S.p.A.

Viale della Fiera, 20 | 40127 Bologna, Italia
Tel. +39 051 282111 | Fax +39 051 6374004
segreteria.generale@bolognafiere.it
[PEC bolognafiere@pec.bolognafiere.it](mailto:PEC.bolognafiere@pec.bolognafiere.it)
www.bolognafiere.it
Capitale Sociale € 157.200.000,00 i.v.
C.F./P.I. e Reg. Imp. BO 00312600372 | REA BO367296

**WORKING
WORLDWIDE**



V Label Italia s.r.l. a socio unico

Via Emilio Visconti Venosta, 4
20122 Milano

P. Iva - 10212240963



V Label Italia e Associazione Vegetariana Italiana sono partner ufficiali di SANA, salone internazionale del biologico e del naturale, per l'organizzazione del padiglione VEG.

Il consumo di prodotti a base vegetale registra trend di crescita considerevoli e l'offerta è in aumento. Oltre ad essere protagonisti indiscussi sulle tavole di vegani, vegetariani e flexitari, questi prodotti sono sempre più presenti anche nel carrello della spesa di chi fa scelte alimentari rispettose dell'ambiente e della salute, sugli scaffali dei supermercati, nei menù di bar e ristoranti.

Per intercettare e rispondere alle esigenze di un segmento di mercato così dinamico, da giovedì 7 a sabato 9 settembre SANA ORGANIC & NATURAL FOOD, lo spazio espositivo dedicato all'agroalimentare biologico e naturale, presenta un'area interamente riservata all'universo veg, focus-novità di SANA 2023.

Il V-Label è il marchio veg internazionale per eccellenza, registrato in oltre 70 Paesi e attivo a livello mondiale, ed è oggi il simbolo vegetariano e vegano maggiormente riconosciuto dai consumatori. Nonostante la sua ampia diffusione, il marchio V-Label ha mantenuto l'uniformità dei criteri di assegnazione, permettendo quindi di garantire la medesima qualità e affidabilità a prescindere dal Paese di assegnazione. I criteri del marchio V-Label, creati dalle maggiori Associazioni vegetariane e vegane europee, sono costantemente aggiornati per garantire un corretto allineamento con le nuove tecnologie produttive.

Il marchio V-Label viene assegnato solo in seguito ad accurate verifiche documentali e ispettive: per essere sempre una garanzia e sinonimo di sicurezza, l'autodichiarazione non è un metodo utilizzato durante i controlli. Per questo motivo V-Label è responsabile, nei confronti dei consumatori, del claim veg: la trasparenza è sempre al primo posto.

Marchio storico creato in Italia nel 1976 come simbolo istituzionale dell'Associazione Vegetariana Italiana, è oggi la prima scelta di oltre 4.300 aziende nel mondo, con 50mila licenze attive.

V Label Italia e Associazione Vegetariana Italiana sono orgogliosamente al fianco di SANA, che oltre all'ORGANIC & NATURAL FOOD, propone spazi espositivi dedicati al GREEN LIFESTYLE e al CARE & BEAUTY. Il primo è dedicato alla presentazione di prodotti e novità per chi sostiene scelte sostenibili nei diversi ambiti della quotidianità, dalla casa al lavoro, dall'abbigliamento ai trasporti, dalla moda al turismo. Il secondo, che include tutto ciò che è cosmesi naturale e sostenibile, integratori e prodotti green per la cura della persona, riflette gli ottimi risultati del comparto.

FONDAZIONE FASHION RESEARCH ITALY A SANA 2023

Gli appuntamenti della 35ª edizione del Salone internazionale del biologico e del naturale dedicati alla moda sostenibile

Dal 7 al 10 settembre, a **BolognaFiere** torna SANA, la principale manifestazione in Italia per il mercato del bio e del naturale, quest'anno declinata nei settori **Organic & Natural Food, Care & Beauty e Green Lifestyle**, distribuiti in cinque padiglioni.

Tra le novità della 35ª edizione, a vocazione sempre più internazionale e con un orientamento spiccatamente B2B, figura l'attenzione alla **moda sostenibile** – su cui punta i riflettori la sezione **Green Lifestyle** –, che si affianca alle **Free From e Veg Area** e alla **Via delle Erbe**, tutti topic di grande attualità per il settore.

Oltre all'alimentazione e alla cosmesi, le **scelte dei consumatori in termini di abbigliamento** sono tra le più impattanti per la salute del pianeta e dei lavoratori. L'industria tessile e della moda, con tonnellate di abiti dismessi ogni giorno in tutto il mondo, è ormai nota per essere una delle più inquinanti: a causa dei lunghi e complessi processi produttivi, distributivi e di smaltimento, si distingue per l'elevatissimo consumo idrico, le importanti emissioni di CO₂ e gli ingenti quantitativi di rifiuti prodotti.

Ad aprire uno spaccato su questi argomenti è **Fondazione Fashion Research Italy** che, per la prima volta, prende parte a SANA con l'intento di fornire alle manifatture italiane strumenti concreti per abbracciare una visione della moda che tuteli l'equilibrio dell'ecosistema.

I quattro giorni del salone saranno l'occasione per presentare l'hub **Punto Sostenibilità** con cui dal 2021 F.FRI supporta designer e confezionisti nell'adozione di un paradigma produttivo più sostenibile dal punto di vista ambientale, etico ed economico: un ampio ventaglio di servizi che ruotano intorno a un **archivio** di materiali tessili certificati, a cui si aggiungono attività **consulenziali e formative**.

Nel suo debutto a SANA, F.FRI riserverà anche **spazio all'approfondimento**, intervistando professionisti del settore e realtà a vario titolo impegnati nella transizione green del sistema moda, perché il loro esempio generi un circolo virtuoso di adozione di comportamenti consapevoli.

GIOVEDÌ 7 SETTEMBRE – H.12:00

Circularità al femminile: identità imprenditoriale nell'etica e nel riciclo

Intervista a Francesca Passeri, green designer

Il fashion conscious design è una dialettica di differenziazione che richiede consapevolezza e intuizione. Dalla voce di una addetta ai lavori si comprende il percorso professionale (e umano) da seguire per approcciarlo in modo fruttuoso, tra know-how, artigianalità, tradizione e originalità. Un nuovo modo di fare impresa, coniugando il riuso di materiali di scarto, la creatività che apre al nuovo e lo spirito di condivisione, con un focus sempre acceso sul generare impatti positivi per la comunità e il territorio. L'esperienza di Francesca Passeri mostra la filosofia Slow Fashion da diversi punti di vista: quello del designer, orientato a sviluppare strategie antipatrici e quello del formatore, facilitatore di opportunità per le nuove generazioni.

BolognaFiere S.p.A.

Viale della Fiera, 20 | 40127 Bologna, Italia
Tel. +39 051 282111 | Fax +39 051 6374004
segreteria.generale@bolognafiere.it
PEC bolognafiere@pec.bolognafiere.it
www.bolognafiere.it
Capitale Sociale € 157.200.000,00 i.v.
C.F./P.I. e Reg. Imp. BO 00312600372 | REA BO367296



**WORKING
WORLDWIDE**

VENERDÌ 8 SETTEMBRE – H.12:00

Essere Green in Total Black

Intervista a Alessandra Bolzagni, AD Nero D'istinto

Una startup innovativa nei prodotti e nei processi racconta il proprio metodo di produzione di capi sostenibili, disegnati e confezionati in maniera artigianale in Italia con una peculiarità comune, il colore nero. Dalla scelta di materie prime, con predilezione per le fibre naturali o artificiali di ultima generazione; ai tessuti durevoli e privi di sostanze pericolose, per consentire un riciclo del capo finito fino all'80%; alle etichette digitali che, tramite QR Code, forniscono al consumatore informazioni dettagliate; fino al packaging plastic free. Ma non solo, NERODistinto porta a SANA anche le buone pratiche con cui cerca di ridurre giacenze di magazzino e modelli invenduti, come il pre-order, le proposte seasonless e il (futuro) noleggio dei capi.

SABATO 9 SETTEMBRE – H.12:00

Strategie di trasformazione Aziendale orientate ad un futuro sostenibile

Intervista a Serena Moro, AD Cikis Studio

Il ciclo di interviste si conclude con la testimonianza di una società di consulenza che ogni giorno guida le aziende moda verso un futuro più sostenibile. Con Cikis Studio, F.FRI si propone di delineare una panoramica degli investimenti in essere e della loro reale efficacia rispetto alle pressioni del mercato. La sostenibilità intesa non solo come atto di responsabilità ma come azione necessaria per non diventare obsoleti, che porta alla luce una serie di necessità dettate dai consumatori ma anche dagli investitori e dalle normative nazionali ed europee. L'intervento mira quindi a delineare i percorsi di investimento fondamentali per l'azienda: dall'orientamento strategico, alla comunicazione trasparente del proprio impegno fino alla formazione delle risorse coinvolte.

DOMENICA 10 SETTEMBRE – H.12:00

Heritage e sostenibilità come chiavi per il futuro del sistema moda

Claudia D'Angelo, responsabile punto sostenibilità F.FRI

L'ultimo appuntamento è con Fondazione Fashion Research Italy che presenta gli strumenti con cui accompagna le imprese del settore nel processo di transizione verso una moda più sostenibile. La creatività, rappresentata dal suo Archivio di Textile Design che conta più di 30.000 disegni tessili su carta e tessuto, che i professionisti dei settori moda e design hanno la possibilità di reinterpretare nelle collezioni di domani e i materiali con caratteristiche di sostenibilità dello showroom fisico e digitale Punto Sostenibilità. Molteplici opportunità di ricerca, aggiornamento e orientamento per le imprese di ogni dimensione, che grazie a F.FRI, possono contare su un supporto concreto nelle scelte che accompagnano la loro svolta sostenibile.

“Quella della sostenibilità è una scelta scalabile in molte declinazioni e comportamenti virtuosi che tutti possono adottare, dal singolo consumatore alla multinazionale. Innovazione e sostenibilità troppo a lungo sono state appannaggio delle grandi realtà, spesso responsabili delle scelte strategiche della filiera. È tempo di diffondere orizzontalmente nuovi modelli di business. Noi tutti, in Fondazione, crediamo nella possibilità di invertire questa tendenza e operiamo perché ciò avvenga. La nostra partecipazione a SANA dimostra – in maniera inclusiva anche verso altri settori produttivi – come i tempi siano ormai maturi per consolidare anche in Italia la cultura della sostenibilità” Alberto Masotti, presidente di F.FRI.

BolognaFiere S.p.A.

Viale della Fiera, 20 | 40127 Bologna, Italia
Tel. +39 051 282111 | Fax +39 051 6374004
segreteria.generale@bolognafiere.it
PEC bolognafiere@pec.bolognafiere.it
www.bolognafiere.it
Capitale Sociale € 157.200.000,00 i.v.
C.F./P.I. e Reg. Imp. BO 00312600372 | REA BO367296

**WORKING
WORLDWIDE**

FONDAZIONE FASHION RESEARCH ITALY

F.FRI è un'organizzazione **no-profit** fondata nel 2015 a Bologna dall'imprenditore Alberto Masotti, ex amministratore delegato del gruppo di lingerie di lusso La Perla, con l'ambizione di stimolare la crescita delle PMI italiane attraverso **consulenze e percorsi di formazione** mirati. Da sempre sostenitrice della cultura aziendale e del saper fare proprio del comparto moda italiano, ne tramanda la tradizione tessile attraverso un prezioso **archivio di textile design**. 30.000 disegni antichi e moderni su carta e tessuto, e 5.000 volumi d'ispirazione, catalogati e digitalizzati per la consultazione di uffici stile, designer e confezionisti. Un patrimonio dall'immenso valore artistico e culturale, recentemente arricchito di oltre 2.500 **campioni di tessuti, accessori e packaging con caratteristiche di sostenibilità**, per favorire la progettazione di collezioni rispettose dell'ambiente e dei lavoratori, e votate all'innovazione.

F.FRI

Tel. 051 220086

Claudia D'Angelo, Responsabile archivio
archivio@ffri.it | sostenibilita@ffri.it

Ferdinando Morgana, Responsabile didattica
ferdinando.morgana@ffri.it

Cecilia Bidorini, Responsabile comunicazione
cecilia.bidorini@ffri.it

Web e Social media

www.ffri.it

[Linkedin.com/fondazione-fashion-research-italy](https://www.linkedin.com/company/fondazione-fashion-research-italy)

[Instagram.com/fondazionefri](https://www.instagram.com/fondazionefri)

[Facebook.com/fondazionefri](https://www.facebook.com/fondazionefri)

[Youtube.com/fondazionefri9888](https://www.youtube.com/channel/UC9888)

SANA - 35° Salone internazionale del biologico e del naturale

SANA, la principale manifestazione in Italia per il mercato del bio e del naturale, si prepara ad accogliere produttori, distributori, buyer, istituzioni e organismi di controllo interessati a scoprire novità e tendenze del comparto.

L'appuntamento con l'area **Organic & Natural Food** è nei **padiglioni 29 e 30 di BolognaFiere dal 7 al 9 settembre 2023**, mentre le aree del **Care & Beauty** e del **Green Lifestyle** saranno attive nei **padiglioni 21 e 22 anche** nella giornata di **domenica 10 settembre**.

SANA è un evento di BolognaFiere, organizzato in collaborazione con FederBio, AssoBio e Cosmetica Italia. È patrocinato dal Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, dal Ministero dell'Ambiente e della sicurezza energetica, dalla Regione Emilia-Romagna e dal Comune di Bologna.

Press Office SANA

Absolut eventi & comunicazione

Sara Telaro, Sveva Scazzina

SANApres@absolutgroup.it

Tel. 051 272523 / 340 9214636

BolognaFiere

Daniela Modonesi

daniela.modonesi@bolognafiere.it

Tel. 051 282233 / 366 6659090

Web

www.sana.it

Social media

[Linkedin.com/SANA](https://www.linkedin.com/company/SANA) – [Twitter.com/sanafiera](https://twitter.com/sanafiera)

[Facebook.com/sanabologna](https://www.facebook.com/sanabologna) – [Instagram.com/sanafiera](https://www.instagram.com/sanafiera) –

[Youtube.com/BolognaFiere](https://www.youtube.com/BolognaFiere)

BolognaFiere S.p.A.

Viale della Fiera, 20 | 40127 Bologna, Italia

Tel. +39 051 282111 | Fax +39 051 6374004

segreteria.generale@bolognafiere.it

PEC.bolognafiere@pec.bolognafiere.it

www.bolognafiere.it

Capitale Sociale € 157.200.000,00 i.v.

C.F./P.I. e Reg. Imp. BO 00312600372 | REA BO367296

**WORKING
WORLDWIDE**



COMUNICATO STAMPA

Il futuro della zootecnia italiana? È biologico. I benefici economici, sociali e ambientali raccontati a SANA 2023 da FederBio

La necessità di superare il modello di allevamento intensivo, la crescente attenzione al benessere animale, alla salute delle persone e dell'ambiente e i dubbi sulla carne sintetica. Questi gli argomenti al centro del seminario dedicato al futuro della zootecnia italiana che si terrà venerdì 8 settembre, alle ore 15, nella Sala Suite – Blocco C. L'evento è organizzato con il supporto di Being Organic in Eu, il progetto triennale che ha l'obiettivo di valorizzare il biologico europeo.

Bologna, 5 settembre 2023 – La transizione ecologica passa anche dell'allevamento. Quello intensivo è causa di ingenti emissioni di gas serra che hanno contribuito a rendere l'agricoltura il terzo settore più inquinante, dopo energia e processi industriali. Ma l'alternativa non può certo essere la carne sintetica che cancella il ruolo degli agricoltori e delle comunità locali nella produzione del cibo e che potrebbe portare al definitivo abbandono d'interesse aree del nostro Paese. L'unico modello di allevamento che rispetta il benessere degli animali, l'ambiente e la biodiversità è il biologico e biodinamico fondato sul rapporto tra allevamento animale e produzione vegetale per mantenere e incrementare la fertilità del suolo.

Il convegno "Zootecnia italiana. Perché il futuro non può che essere biologico" punta ad approfondire i motivi che fanno del biologico, basato sul legame animale-natura e perfetto esempio di economia circolare, la scelta migliore per rispondere a una domanda di consumo che guarda sempre di più alla sostenibilità.

Sui temi del seminario interverranno **Maria Grazia Mammuccini**, Presidente di FederBio, che illustrerà i benefici economici, sociali e ambientali legati al modello di allevamento biologico. **Marcello Volanti**, medico veterinario, farà un punto sugli



standard e sull'etologia dell'allevamento biologico, sottolineando come i processi di trasformazione non siano riproducibili in laboratorio.

Raffaella Ponzio di Slow Food Italia si concentrerà sulla posizione contraria ai cibi sintetici, privi di quelle radici territoriali che rappresentano l'eccellenza dell'agroalimentare italiano e sono la base indispensabile per un cibo buono, pulito e giusto.

Eduardo Cuoco, Direttore IFOAM OE, si soffermerà su strategie e sfide per lo sviluppo della zootecnia biologica in Europa, mentre **Felice Adinolfi**, dell'Università di Bologna, parlando di cibo e futuro, svelerà le false promesse degli alimenti coltivati in laboratorio. Chiuderà l'incontro **Marco Paravicini**, Vicepresidente FederBio, che analizzerà la zootecnia dell'azienda biodinamica, un vero modello di economia circolare.

Il seminario "Zootecnia italiana. Perché il futuro non può che essere biologico" è un evento realizzato nell'ambito della campagna **Being Organic in Eu**, promossa da FederBio in collaborazione con Naturland e cofinanziata dall'Unione europea ai sensi del Reg. EU n.1144/2014

*"Tra allevamenti intensivi e la carne ottenuta attraverso processi di laboratorio, la vera alternativa è il modello biologico, paradigma di riferimento per l'intera zootecnia italiana, che risponde alla crescente sensibilità dei cittadini per il benessere degli animali e il rispetto dell'ambiente – commenta **Maria Grazia Mammuccini, Presidente di FederBio** – La carne sintetica è decisamente in contrasto con la tradizione e la cultura agroalimentare del nostro Paese. Affidare ai laboratori la produzione di alimenti non è la risposta giusta alle esigenze alimentari attuali e future. La zootecnia biologica, grazie a pratiche sostenibili, contribuisce invece a preservare la biodiversità e a mitigare i cambiamenti climatici. Riteniamo dunque fondamentale sostenere lo sviluppo del settore in quanto, attualmente, gli allevamenti bio non riescono a rispondere alla crescente domanda di carne biologica. Potrebbe essere una straordinaria occasione per l'allevamento biologico di porsi come modello per l'intera zootecnia italiana e per una strategia finalizzata anche alla valorizzazione delle aree interne"*



BEING ORGANIC in EU

Choose the European Organic Leaf for a better world.

Il progetto BEING ORGANIC in EU è una campagna di promozione proposta da FederBio in collaborazione con Naturland cofinanziata dall'Unione Europea ai sensi del regolamento UE n.1144/2014 e prevede un insieme articolato di azioni con l'obiettivo di migliorare la conoscenza, il prestigio e il consumo dei prodotti ortofrutticoli biologici verso i due paesi target: Italia e Germania. "BEING ORGANIC in EU" mira a contribuire ad un sistema agroalimentare sostenibile a sostegno del "Green Deal Europeo" e delle strategie "Farm to Fork" e "Biodiversità 2030" per favorire un sistema alimentare etico, salutare, resiliente dal punto di vista climatico ed ecologico e a mettere in risalto le caratteristiche virtuose dell'agricoltura biologica Europea, sia in termini di qualità del prodotto sia di sostenibilità, dalla produzione primaria fino al consumatore. Per queste ragioni le iniziative messe in campo dal progetto sono del tutto in linea con gli obiettivi dell'"European Green Deal" e le sue strategie e funzionali alla realizzazione dal "Piano d'azione Europeo per lo sviluppo dell'agricoltura biologica".

Contatti stampa:

Pragmatika s.r.l. | Silvia Voltan | silvia.voltan@pragmatika.it | Mob. 331 1860936

SANA 2023

Assobio al Salone internazionale del biologico tra i protagonisti del settore.

Spazi espositivi, incontri e convegni dal 7 al 9 settembre

- *Confermata la storica partnership di AssoBio con BolognaFiere, per il Salone internazionale del biologico che si terrà da giovedì 7 a sabato 9 settembre 2023.*
- *Al fianco di Federbio e Nomisma, AssoBio e le sue imprese associate saranno tra i protagonisti di Rivoluzione Bio, momento strategico per la definizione del Piano di Azione nazionale per il biologico, per l'analisi dei dati di mercato italiani ed internazionali e delle innovazioni sul campo.*
- *La nuova direttiva europea sui Green Claims, progetti di Bio-breeding per la selezione delle sementi biologiche, la ristorazione collettiva e la tracciabilità saranno gli argomenti attorno ai quali si confronteranno operatori e aziende di trasformazione e distribuzione bio.*

Bologna, 5 settembre 2023 - Tra innovazione e sostenibilità, analisi di mercato e programmi per il futuro **Assobio** conferma anche quest'anno la sua partecipazione tra gli storici organizzatori di **SANA, il Salone internazionale del biologico**, che si svolgerà da giovedì 7 a domenica 10 settembre a BolognaFiere, per l'edizione numero 35.

Il Salone, che quest'anno sarà interamente B2B, prenderà il via sotto i riflettori di **"Rivoluzione Bio 2023"** (giovedì 7, ore 10), veri e propri **"Stati generali"** del settore, alla presenza di istituzioni, associazioni imprenditoriali, aziende, enti di ricerca e organismi di controllo con l'obiettivo di offrire un supporto alla definizione delle policy di settore e fornire agli operatori informazioni utili alle strategie di business. L'incontro, realizzato nell'ambito del programma **"Being organic in Eu"** condotto da Federbio in partenariato con Naturland DE e cofinanziato dall'UE, è dedicato quest'anno a **"Biologico tra presente & futuro. Verso il Piano di Azione Nazionale"**.

Nei quattro giorni di rassegna, AssoBio sarà presente con uno stand all'interno del padiglione 29, per incontrare i visitatori nell'area espositiva condivisa con le aziende socie. Il contributo scientifico di AssoBio alla manifestazione si concretizzerà attraverso incontri e convegni dedicati al settore, con l'obiettivo di rispondere alle evoluzioni che impone il futuro in termini di innovazione, sostenibilità e competenze, con un focus particolare dedicato alla nuova direttiva europea sui Green Claims.

Fulcro del dibattito della prima sessione, giovedì 7 settembre ore 10.00, sarà il **Piano d'azione Nazionale per il biologico**, in attuazione della legge sul biologico approvata dal Parlamento un anno fa e degli indirizzi dati dalla Commissione europea con il Piano d'azione europeo di settore. Alla tavola rotonda che vedrà partecipe

il Sottosegretario con delega al biologico, Luigi D'Eramo, intervorrà la Presidente di **AssoBio, Nicoletta Maffini**.

Seguirà la sessione dedicata alle **opportunità e sfide della domanda bio sui mercati internazionali** con un focus sulla tracciabilità. In questo contesto, AssoBio, grazie al contributo delle aziende socie **Alce Nero Spa** e **Pizzi Osvaldo Spa**, illustrerà alcune case histories di successo (giovedì 7, ore 14.30).

A proposito di innovazione ed esperienze sul campo, **Moreno Basilico**, Vicepresidente di Assobio e direttore generale CoproB-Italia Zuccheri, intervorrà nel corso della terza sessione (venerdì 8, ore 10.30), per un focus sui *“Sistemi innovativi di lavorazione per il futuro della bietola bio”*. In questo contesto, CoproB-Italia Zuccheri porterà la testimonianza di una significativa realtà del settore saccarifero nazionale, che si è attivata per dare un futuro alla filiera dello zucchero italiano: una riserva strategica nazionale importante per un 100% Made in Italy.

Nella medesima sessione coordinata dal prof. Angelo Frascarelli, **Coop Gino Girolomoni** porterà l'esperienza della Fondazione *“Seminare il Futuro”*, che lo scorso giugno ha firmato un protocollo di intesa con Assobio, con l'obiettivo di finanziare progetti di miglioramento genetico per il biologico e la formazione tecnica per la selezione e la produzione di sementi biologiche. L'intervento punterà l'attenzione sul bio-breeding, lo sviluppo e selezione di varietà specifiche, da programmi di agricoltura biologica assestata o certificata.

La ristorazione collettiva sarà invece al centro della quarta sessione di *Rivoluzione Bio*, dedicata a mense scolastiche, aziendali e ospedaliere (venerdì 8, ore 14). L'esperienza dell'azienda socia AssoBio **Altromercato** nel settore della ristorazione collettiva offrirà un case-study di innovazione e inclusività. L'impegno e l'attenzione verso l'ambiente e alle persone (equità), insieme all'educazione sull'origine degli ingredienti e sull'impatto della loro coltivazione, trova ampi riscontri da parte dei partner nei paesi produttori, degli enti locali e dei professionisti della nutrizione e ne verranno illustrati opportunità e benefici.

Di particolare interesse sarà infine lo spazio dedicato al contrasto al c.d. greenwashing. *“Green claims e greenwashing”* è il titolo del convegno organizzato da AssoBio in collaborazione con l'Università di Bologna e il Master Giurista e Consulente della Sicurezza alimentare (Law and Food safety), che si svolgerà in Sala Bolero, sabato 9 settembre alle ore 10.30 con la partecipazione di **IAP Istituto dell'Autodisciplina pubblicitaria, Asso.Cert.Bio, SWG spa** e **Logos Associati**. Alla luce della proposta di direttiva sui Green Claims pubblicata a marzo dalla Commissione europea, il convegno si focalizzerà su dati e gli strumenti per *“Comunicare la sostenibilità tra direttive comunitarie e buone pratiche”* e affronterà dal punto di vista legale, pubblicitario, del mercato e del consumatore l'annoso problema delle dichiarazioni ingannevoli da parte di aziende alla ricerca di una credibilità *“ecofriendly”*. Il convegno, aperto a consumatori e imprese, **a iscrizione gratuita** e inclusivo di accesso al SANA, nasce con lo scopo di individuare i punti chiave di una narrazione corretta della sostenibilità per garantire ai consumatori informazioni affidabili sulle caratteristiche ambientali dei prodotti che acquistano, attraverso norme chiare per le etichette in una dinamica di concorrenza leale sul mercato.

*“SANA rappresenta un'opportunità strategica per le nostre azienda – commenta **Nicoletta Maffini, Presidente AssoBio** -. Apprezziamo la svolta B2B dell'evento: una scelta importante per sostenere il business e l'export delle imprese espositrici. Le sfide che ci attendono nel futuro, sia in termini economici che ambientali richiedono ora uno sforzo aggiuntivo. Oggi registriamo una discreta ripresa della distribuzione biologica e ci*

ha incoraggiati molto il risultato dei consumi nel canale Horeca, ma i consumi interni, se paragonati al resto del mondo e agli anni scorsi, non raggiungono i risultati attesi. Per questa ragione, grazie alle partnership istituzionali che AssoBio ha avviato, stiamo portando avanti con determinazione attività di promozione per far crescere i consumi, la consapevolezza e la trasparenza della filiera. L'Europa ha dettato le linee guida da seguire che vedono il biologico come modello valido per rispondere alle attese del consumatore, coniugando sostenibilità ambientale e competitività economica. Rimettere sul tavolo di discussione questi argomenti sarà occasione di rilancio per la Legge sul Biologico approvata nel 2022."

Sana - Salone internazionale del biologico e del naturale è organizzato da BolognaFiere in collaborazione con AssoBio, FederBio e Cosmetica Italia, con il supporto di ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, e il patrocinio del Ministero della transizione ecologica e della Regione Emilia-Romagna.

L'intero programma della manifestazione è consultabile sul [sito ufficiale di Sana](#).

Ufficio stampa
Trefoloni e Associati
ufficiostampa@trefolonieassociati.com
cell 380 - 3853879

COMUNICATO STAMPA
**IL GRUPPO COSMETICI ERBORISTERIA
A SANA 2023**

Informazione e approfondimento al centro delle attività proposte nel corso della manifestazione

Bologna, 5 settembre 2023 – **Cosmetica Italia**, attraverso il **Gruppo Cosmetici Erboristeria**, conferma la propria partecipazione all'edizione 2023 di SANA – Salone internazionale del biologico e del naturale, anticipando alcuni appuntamenti e temi che curerà nel corso dell'evento fieristico.

«Dal 7 al 10 settembre SANA tornerà a essere luogo d'incontro privilegiato per aziende, operatori e professionisti del mondo del naturale e del sostenibile, tematiche di grande interesse e attualità anche per il settore cosmetico» - ha commentato **Laura Pedrini**, presidente del Gruppo Cosmetici Erboristeria di Cosmetica Italia. «L'attenzione del consumatore verso il cosmetico a connotazione naturale e sostenibile è infatti ormai radicata: i consumi di questi prodotti rappresentano il 25% del totale dei consumi cosmetici nel nostro Paese con ulteriori prospettive di crescita. Una richiesta che non investe più in maniera preponderante solo l'erboristeria, ma riguarda tutti i canali distributivi in maniera trasversale».

Il **canale erboristeria** copre il **3,3% dei consumi di cosmetici in Italia** per un valore di **378 milioni di euro**; il valore dei **consumi di cosmetici a connotazione naturale e sostenibile** ha invece sfiorato i **2,9 miliardi di euro nel 2022**, a conferma della trasversalità della loro richiesta nei diversi canali distributivi.

Le dinamiche di acquisto legate al canale erboristeria e al fenomeno della cosmesi a connotazione naturale e sostenibile saranno approfondite nel corso del tradizionale **convegno organizzato dal Gruppo Cosmetici Erboristeria durante SANA (Nuove opportunità per il canale erboristeria tra multicanalità e nuovi orientamenti di consumo - sabato 9 settembre, ore 10:30 | Sala Notturmo, Centro Servizi)**; non mancherà anche un focus di taglio operativo per i punti vendita orientato a fornire consigli e strumenti, in particolare in chiave digital, per attrarre il consumatore e rispondere alle sue esigenze.

Ufficio Stampa

Benedetta Boni

(+39) 02.281773.48
(+39) 333.8785084
benedetta.boni@cosmeticaitalia.it

Francesca Casirati

(+39) 02.281773.47
(+39) 340.1711105
francesca.casirati@cosmeticaitalia.it

Federchimica - Confindustria

20131 **Milano**, via Accademia 33
tel. +39 02 281773 1
www.cosmeticaitalia.it
Codice Fiscale 80052390152



La **lounge istituzionale del Gruppo Cosmetici Erboristeria**, all'interno del Padiglione 21, quest'anno ospiterà anche un **percorso rivolto ai visitatori della fiera**.

L'obiettivo sarà proporre, in maniera ludica e interattiva, contenuti di approfondimento sulla **corretta conoscenza dei cosmetici**, dei loro ingredienti e del loro utilizzo.

Cosmetica Italia – associazione nazionale imprese cosmetiche

Fondata nel 1967, è l'associazione nazionale delle imprese cosmetiche che riunisce oltre 640 aziende, dalle PMI alle multinazionali, rappresentative del 90% del fatturato del settore che nel 2022 ha superato i 13 miliardi di euro.

www.cosmeticaitalia.it | Facebook: [@CosmeticaItaliaAssociazione](https://www.facebook.com/CosmeticaItaliaAssociazione) | Instagram: [@associazionecosmeticaitalia](https://www.instagram.com/associazionecosmeticaitalia) | LinkedIn: [Cosmetica Italia](https://www.linkedin.com/company/cosmetica-italia) | Youtube: [Cosmetica Italia](https://www.youtube.com/channel/UC...)

Federchimica - Confindustria

20131 **Milano**, via Accademia 33
tel. +39 02 281773 1
www.cosmeticaitalia.it
Codice Fiscale 80052390152





**PAD. 30, STAND C9-D10 – “MERCATO E CONSUMATORE BIOLOGICO IN FRANCIA E ITALIA” –
7 SETTEMBRE, SANA BOLOGNA**

**CARREFOUR ITALIA AL SANA DI BOLOGNA:
IL BIOLOGICO RAPPRESENTA UN ELEMENTO CENTRALE NELLA STRATEGIA
DI TRANSIZIONE ALIMENTARE PER TUTTI**

Il CEO Christophe Rabatel racconta l'impegno dell'insegna nell'assicurare l'accesso a cibo di alta qualità, sicuro, a un prezzo equo e alla portata di tutti

Bologna, 5 settembre – Nella giornata di giovedì 7 settembre, Carrefour Italia sarà protagonista della **35° edizione di SANA**, Salone Internazionale del Biologico e del Naturale in programma a Bologna, il più importante evento italiano b2b dedicato e mirato al comparto biologico, sostenibile e salutare.

All'interno del Panel “Mercato e consumatore biologico in Francia e Italia”, **Christophe Rabatel, CEO di Carrefour Italia, parteciperà all'incontro “Opportunità e sfide della domanda Bio: mercati internazionali, Italian sounding, greenwashing, blockchain”**, un confronto tra diversi stakeholder del settore sul ruolo del biologico come elemento chiave di sistemi alimentari sostenibili e sull'importanza di sostenere i produttori di bio.

Sarà l'occasione per evidenziare quanto il settore del biologico, per Carrefour Italia, rappresenti un elemento centrale nella **strategia di Transizione Alimentare per Tutti**, che ha l'obiettivo di assicurare **l'accesso a cibo di alta qualità, sicuro, a un prezzo equo e alla portata di tutti**.

Infatti, in uno scenario di incertezza globale degli approvvigionamenti alimentari, i consumatori vedono **nel biologico una risposta** concreta alla crescente esigenza di **alimentazione sana, di qualità e di provenienza locale** garantita, alla quale Carrefour Italia risponde con un approccio innovativo e sostenibile. A questo scopo si impegna a **rendere i prodotti bio più democratici e quindi accessibili a tutti**, con referenze marchio e riducendo la differenza di prezzo fino al 30% tra prodotti biologici e convenzionali per abbattere le barriere finanziarie e promuovere una scelta consapevole.

Allo stesso tempo, l'azienda mira ad allargare il proprio assortimento dei prodotti BIO, valorizzando le eccellenze dei territori italiani, con il marchio Terre d'Italia, e promuovendo tecniche di produzione più sostenibili, con i marchi Filiera Qualità Carrefour e Carrefour BIO. L'evoluzione della **Filiera Qualità Carrefour** ha portato infatti all'introduzione anche di referenze biologiche, spesso appoggiandosi ai produttori di filiera che hanno convertito parte della loro produzione.



“Ad oggi il biologico costituisce una parte importante della nostra offerta, con 430 referenze di prodotti della linea dedicata “Carrefour Bio”, che superano il 70% della quota totale del bio. Siamo inoltre al fianco di oltre 450 produttori nella conversione verso un modello di produzione biologica, con l’obiettivo di avere almeno il 15% dei prodotti freschi da agroecologia entro il 2025”, ha affermato Christophe Rabatel, CEO di Carrefour Italia.

Carrefour Italia opera nel settore della grande distribuzione in Italia con una rete multi-formato di circa 1.500 punti vendita* in 19 regioni, di cui oltre 1.200 in franchising, nonché con servizi di spesa online e un approccio omnicanale in continuo sviluppo. Presente in Italia dal 1972, l’azienda è leader del franchising nella GDO, guidata da una piena focalizzazione sul cliente e da una costante propensione all’innovazione. Impegnata per valorizzare il Made in Italy agroalimentare, fa parte di Filiera Italia dal 2021 e nel 2022 ha favorito l’esportazione di prodotti italiani nel mondo per circa 1,1 miliardi di euro. Con l’obiettivo di favorire la transizione alimentare per tutti, porta avanti ogni giorno il programma “Act For Food”, per offrire un’alimentazione di qualità a prezzi accessibili e dal 2023 è diventata Società Benefit. Impiega oltre 12.000 persone nella propria rete di punti vendita diretti, cui si aggiungono circa 10.000 collaboratori e collaboratrici dei punti vendita in franchising. Nel 2023 ha ottenuto per il sesto anno consecutivo il riconoscimento di Top Employer.

**Il numero comprende anche i Master Franchising di Etruria Retail ed Apulia Distribuzione.*

Per maggiori informazioni: www.carrefour.it [Linkedin](#) [Twitter](#)

Per informazioni:

Carrefour Italia

Silvia Mocchetti

silvia_mocchetti@carrefour.com

APCO Worldwide

Ufficio Stampa Carrefour Italia

apco4carrefour@apcoworldwide.com

Elena Castellini: +39 335 627 1787

Carola Pintus: +39 342 3632 728



La prima radio on line in Italia ad occuparsi esclusivamente di salute e benessere

Radio Wellness, media partner di SANA 2023

Quest'anno è presente a SANA con dirette, interviste e news su tutte le tendenze wellness in uscita dalla Fiera

Radio Wellness, la prima web radio in Italia ad occuparsi esclusivamente di salute e benessere, è media partner di SANA 2023. Quale connubio migliore?

Radio Wellness a SANA, per avere tutte le news, le voci e i protagonisti dal Salone Internazionale del Biologico e del Naturale. Padiglione 29, stand G25.

Radio Wellness è la prima web radio in Italia ad occuparsi esclusivamente di salute e benessere. On line da dicembre 2012, la radio con sede a Padova, è stata ed è l'idea "visionaria" del suo Presidente, Filippo Bresciani e del Direttore artistico Alessandro Lunetta. Prevenzione e corretti stili di vita, programmi live ogni giorno, interviste agli esperti, curiosità dal mondo del wellness, dei viaggi o del green, da oltre 10 anni sono i temi che hanno reso Radio Wellness quella che è oggi.

Filippo Bresciani: "L'idea, oggi come 10 anni fa, è quella di dare spazio a tutti quei temi legati alla salute e al benessere che tanto stanno a cuore alle persone. Purtroppo ci voleva una pandemia per capire che la prevenzione e i corretti stili di vita possono fare la differenza. Tutti oggi sappiamo che essere informati è un imperativo".

Alessandro Lunetta: "Con Radio Wellness ho messo a frutto il sogno di poter comunicare con la musica la cultura dello star bene, utilizzando il web in modo nuovo e accattivante".

Più di 3000 podcast, oltre 700 ore di interviste e 2000 trasmissioni live e più di 100.000 ore di musica, senza contare la partecipazione a più di 70 eventi e fiere dedicati a salute, benessere, medicina, musica, scienza e sport. Sono questi i numeri di Radio Wellness.

Dal 2016 l'incremento medio annuale della radio è del +67%, quello delle visualizzazioni del +55%, i social realizzano un incremento medio annuo di visualizzazioni pari a +77%. Nel 2022 gli utenti raggiunti da Radio Wellness sono stati più di 15 milioni.

Radio Wellness Network S.r.l.

Sede Legale: Via Roma, 340 · 35010 Vigodarzere (Pd) · **Sede Operativa:** Via Antoniana, 238 · Campodarsego (Pd)
C.F. e P.IVA 05131100280 Tel. +39 049 82 56 634 Fax +39 049 88 89 343 PEC: radiowellness@pec.it · info@radiowellness.it
· www.radiowellness.it



Radio Wellness è anche un web magazine seguito soprattutto dalle donne (60%) nella fascia d'età 35-54 anni (56%). Il pubblico si concentra per la maggior parte nelle grandi città, Milano, Roma e Bologna in testa, ma sono moltissimi anche gli italiani che ci seguono all'estero, in particolare da Stati Uniti e Nord Europa.

Oggi il profilo Instagram radiowellness_magazine conta oltre 43.000 follower, in costante aumento grazie ai temi attuali che vengono trattati e alle collaborazioni con esperti di fitness, nutrizione, lifestyle.

La sostenibilità da sempre è uno dei pilastri di Radio Wellness: non si utilizza la carta ma l'uscita è sul web e come dice lo slogan della Radio, "ispiriamo le persone a prendersi cura, oltre che di sé stesse e degli altri, anche dell'ambiente".

Radio Wellness è anche radio in store. Radio Wellness Music Provider, con il brand Crealaturadio.it crea radio personalizzate e ritagliate su misura per ogni specifica attività commerciale. Fare gli acquisti in un negozio o soggiornare in un hotel o in una spa, allenarsi in palestra accompagnati dalla radio creata ad hoc per la specifica attività commerciale: il mood perfetto per far ascoltare la musica giusta e soprattutto per poter divulgare i propri spot pubblicitari, i consigli per gli acquisti e le comunicazioni che l'attività propone.

Dal 2020 Radio Wellness arricchisce la sua offerta informativa con Radio Salute, web radio interamente dedicata ai temi della salute e della ricerca. Nel web magazine www.radiosalute.it si possono trovare le novità in tema di cura e ricerca, interviste a medici e scienziati, campagne informative e di prevenzione in collaborazione con i maggiori istituti di ricerca nazionali. I contenuti sono arricchiti dai podcast con interviste a specialisti, medici, esperti. Anche Radio Salute, come Radio Wellness, trasmette 24 ore su 24 e può essere ascoltata in diretta all'indirizzo radiosalute.it o in qualsiasi momento tramite i podcast.

Radio Wellness, il tuo appuntamento quotidiano con la salute e il benessere, anche a SANA!

Web: radiowellness.it

Facebook: facebook.com/radiowellnessnetwork

Twitter: [@radiowellness.it](https://twitter.com/radiowellness.it)

Instagram: [@radiowellness_magazine](https://instagram.com/radiowellness_magazine)

Radio Wellness Network S.r.l.

Sede Legale: Via Roma, 340 · 35010 Vigodarzere (Pd) · **Sede Operativa:** Via Antoniana, 238 · Campodarsego (Pd)
C.F. e P.IVA 05131100280 Tel. +39 049 82 56 634 Fax +39 049 88 89 343 PEC: radiowellness@pec.it · info@radiowellness.it
· www.radiowellness.it