



e



Programma

# SHOW COOKING & TASTING AREA

SANA Organic Food  
Fiera di Bologna  
7 | 9 settembre 2023

**Padiglione 29 stand A57 - F65**

sana  
35° Salone Internazionale  
del Biologico e del Naturale

 **Bologna  
Fiere**

 **Unipol**  
GRUPPO

 **Unipol Sai**  
ASSICURAZIONI

 **UniSalute**  
SPECIALISTI NELL'ASSICURAZIONE SALUTE

Partner

 **Fondo  
FISA**

## GIOVEDÌ 7 SETTEMBRE

- ore 10.30 – 11.30 **DEGUSTAZIONE**  
**Romano Radice Liquirizia | Calabria**  
"I prodotti Romano nel mondo della Liquirizia"
- ore 12.00 – 13.00 **DEGUSTAZIONE**  
**Sanabea Agricoltura Biologica | Puglia**  
"La pasta innovativa ha un sapore antico"
- ore 13.30 – 14.30 **SHOW COOKING**  
**Il Giardino delle Luppole | Michela Nati e Paola Di Giambattista | Emilia Romagna**  
"PowerHop: il Luppolo all'Ennesima Potenza"  
Progetto di innovazione con contributo della Regione Emilia Romagna  
PSR 2014-2020 - Op.16.2.01 Focus 3A
- ore 15.00 – 16.00 **DEGUSTAZIONE**  
a cura dell'Associazione **La Spesa in Campagna**  
"La Spesa consapevole"
- ore 16.30 – 17.30 **DEGUSTAZIONE**  
**Azienda Agricola Biologica Parano Nocciole della Tuscia | Lazio**  
"Pasta di nocciole biologica: per un'alimentazione sana e nutriente"

## VENERDÌ 8 SETTEMBRE

- ore 10.30 – 11.30 **DEGUSTAZIONE**  
**Latte bontà d'asina | Sicilia**  
Degustazione di latte d'Asina "Elisir di lunga vita"
- ore 12.00 – 13.00 **DEGUSTAZIONE**  
**a cura dell'Associazione AGIA - Cia**  
Degustazione oli biologici "Anche l'olio vuole la sua parte"  
Moderatore Riccardo Randello
- ore 13.30 – 14.30 **SHOW COOKING**  
**Il Giardino delle Luppole | Michela Nati e Paola Di Giambattista | Emilia Romagna**  
"PowerHop: il Luppolo all'Ennesima Potenza"  
Progetto di innovazione con contributo della Regione Emilia Romagna  
PSR 2014-2020 - Op.16.2.01 Focus 3A
- ore 15.00 – 16.00 **DEGUSTAZIONE**  
**Frantoio Tenuta Benedetto di Az. Agr. Loccioni Renato | Marche**  
"L'olio a tavola"
- ore 16.30 – 17.30 **DEGUSTAZIONE**  
**Az. Agr. Biologica Cantina Sesì | Tonino Ballatori | Marche**  
"Viaggio tra i Calanchi"

## SABATO 9 SETTEMBRE

---

- ore 10.30 – 11.30 **DEGUSTAZIONE**  
a cura dell'Associazione AGIA - Cia  
Degustazione mieli biologici "Pillole di Miele Biologico"  
Moderatore Luca Bianchi
- ore 12.00 – 13.00 **TALK SHOW**  
Associazione Unionbirrai | Lombardia  
"Premiazione del World Gluten Free Beer Award e del Best Bio Beer"  
  
Il World Gluten Free Beer Award, che nel 2023 giunge alla decima edizione, è l'unico campionato mondiale delle birre artigianali senza glutine. Contestualmente saranno premiate anche le migliori birre artigianali biologiche candidate al concorso **Best Bio Beer**.
- ore 13.30 – 14.30 **DEGUSTAZIONE**  
Santa Rita Bio Caseificio Sociale | Emilia Romagna  
"Apertura spettacolare a coltello della forma di Parmigiano Reggiano Biologico"
- ore 15.00 – 16.00 **DEGUSTAZIONE**  
Samperi Azienda Agricola Biologica | Giovanni Trovati | Sicilia  
"La pesca nel sacchetto a tavola"
- ore 16.30 – 17.30 **SHOW COOKING**  
Azienda Agricola San Cesareo | Chef Stefano Romano | Marche  
APERIFOOD BIO: proposte stuzzicanti dell'Azienda Agricola San Cesareo"
-