



BIOLAND AL SANA 2026

Bio regionale: naturale e più gustoso

Cooking Show del Progetto UE “Più biologico regionale in Europa” – Bioland

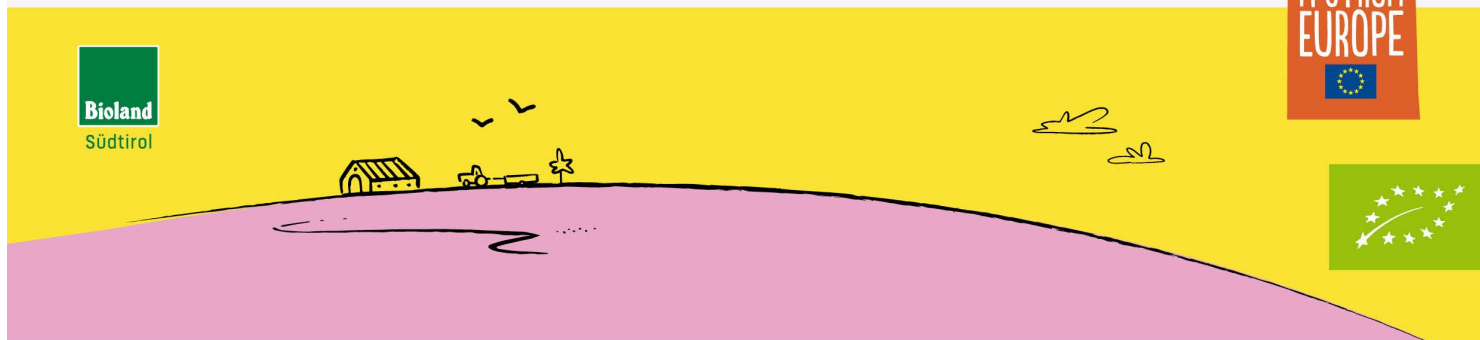
Cucina, salute e territorio per raccontare il biologico italiano.

In occasione di SANA 2026, **Bioland** presenta “**Bio regionale: naturale e più gustoso**”, un ciclo di tre cooking show inseriti nel Progetto UE “*Più biologico regionale in Europa*”.

Attraverso la cucina, il progetto racconta come il biologico regionale sia una scelta **naturale, sostenibile e capace di esprimere più gusto**, valorizzando le filiere, i territori e il benessere delle persone.

Gli appuntamenti si rivolgono a **giornalisti, professionisti della ristorazione e pubblico generale**, offrendo esperienze diverse ma complementari, accomunate da un approccio che unisce **qualità delle materie prime biologiche, attenzione alla salute, sostenibilità ambientale e cultura gastronomica italiana**.

Protagonisti degli showcooking saranno la **Prof.ssa Chiara Manzi** e gli **chef del suo team**, esperti di Medicina Culinaria, che affiancheranno alla preparazione delle ricette una spiegazione chiara delle **proprietà salutistiche degli alimenti**, delle **modalità di cottura** e degli **abbinamenti più corretti** per valorizzare al meglio il biologico.



DOMENICA 22 FEBBRAIO 2026 | ORE 12.00 – 14.00

BIO REGIONALE: NATURALE E PIÙ GUSTOSO

Cooking Show – Progetto UE “Più biologico regionale in Europa”

Golosi e Longevi con 3 piatti BIO: un viaggio al Nord, Centro e Sud Italia

Cooking Show per la Stampa

Uno showcooking dedicato alla stampa specializzata per raccontare il biologico attraverso tre ricette simbolo della tradizione gastronomica italiana.

Accanto alla Prof.ssa Chiara Manzi e al suo team, sarà presente il **Direttore di Bioland, Reinhard Verdorfer**, che illustrerà **obiettivi e risultati del progetto europeo “Più biologico regionale in Europa”**, attivo dal 2023 e promosso in tutta Italia.

Le ricette diventano così uno strumento di storytelling per parlare di **territori, filiere biologiche regionali e benefici del biologico per le persone e per l'ambiente**.

Ricette in degustazione:

- Nord: **Melagodo**
- Centro: **Cacio e Pepe**
- Sud: **Panella**

Evento

**BIO REGIONALE
NATURALE E
PIÙ GUSTOSO**

Golosi e longevi con
3 piatti Bio:
un viaggio al Nord,
Centro e Sud
Italia

Con gli chef del team
di Chiara Manzi
Preparazioni in degustazione


- Nord – Melagodo
- Centro – Cacio e Pepe
- Sud – Panella



 **DOMENICA 22/2**
Cooking Show per la Stampa
dalle 12 alle 14
OoH Lab SANA Bologna Pad. 18

 **OoH Lab – SANA Bologna | Pad. 18**

 **Target:** giornalisti, media, opinion leader

LUNEDÌ 23 FEBBRAIO 2026 | ORE 12.00 – 14.00

BIO REGIONALE: NATURALE E PIÙ GUSTOSO

Cooking Show – Progetto UE “Più biologico regionale in Europa”

La pasta fresca biologica incontra la Medicina Culinaria come identità e valore per la ristorazione

Cooking Show per Ristoratori

Un appuntamento pensato per i professionisti della ristorazione che vogliono integrare il biologico in modo concreto, sostenibile e riconoscibile nei propri menu.

Gli chef del team di Chiara Manzi presenteranno piatti iconici della tradizione italiana, mostrando come la scelta di **ingredienti biologici certificati**, unita a tecniche di cottura corrette e abbinamenti equilibrati, possa generare valore sia dal punto di vista gastronomico che nutrizionale.

Un momento di confronto e ispirazione per chi considera il biologico una leva di qualità e responsabilità.

Ricette in degustazione

- **Raviolo artigianale**
- **Tagliatelle al ragù**
- **Tortellini**

Evento

BIO REGIONALE NATURALE E PIÙ GUSTOSO

Con gli chef del team
di Chiara Manzi
Preparazioni in degustazione

- Raviolo artigianale
- Tagliatelle al ragù
- Tortellini


La pasta fresca
biologica incontra la
Medicina Culinaria
come identità di valore
per la ristorazione

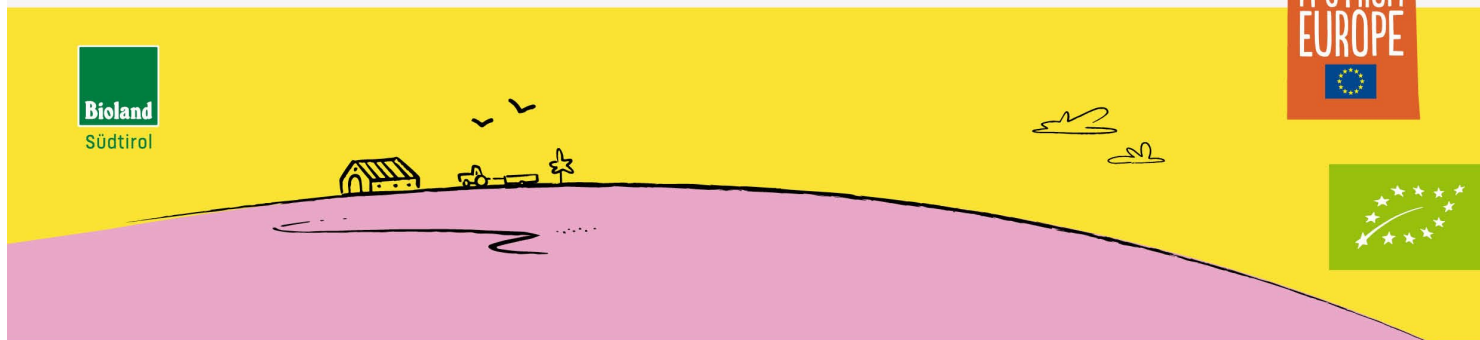


LUNEDÌ 23/2
Cooking Show per i Ristoratori
dalle 12 alle 14
Stand Bioland – SANA Bologna Pad. 18 Stand B/4 - C/5

 **Stand Bioland – SANA Bologna | Pad. 18 – Stand B/4 – C/5**

 **Target: ristoratori, chef, operatori horeca**



MARTEDÌ 24 FEBBRAIO 2026 | ORE 12.00 – 14.00

BIO REGIONALE: NATURALE E PIÙ GUSTOSO

Cooking Show – Progetto UE “Più biologico regionale in Europa”

I dolci della longevità: il Bio buono che fa bene

Cooking Show per il Pubblico

Uno showcooking dedicato al grande pubblico per dimostrare che il biologico può essere **semplice, quotidiano e accessibile**, senza rinunciare al piacere.

Seguendo i principi della Medicina Culinaria, la Prof.ssa Chiara Manzi e il suo team prepareranno dolci e bevande che valorizzano ingredienti biologici, riducono gli zuccheri aggiunti e rispettano l'equilibrio nutrizionale, spiegando come replicarli facilmente anche a casa.

Un'esperienza pensata per famiglie e consumatori consapevoli, che vogliono scegliere il biologico ogni giorno.

Preparazioni in degustazione

- **Bavarese alla frutta**
- **Marmellata senza zucchero**
- **Cioccolata calda con panna**



Evento

**BIO REGIONALE
NATURALE E
PIÙ GUSTOSO**

Con gli chef del team
di Chiara Manzi

Preparazioni in degustazione

- Bavarese alla frutta
- Marmellata senza zucchero
- Cioccolata calda con panna

MARTEDÌ 24/2

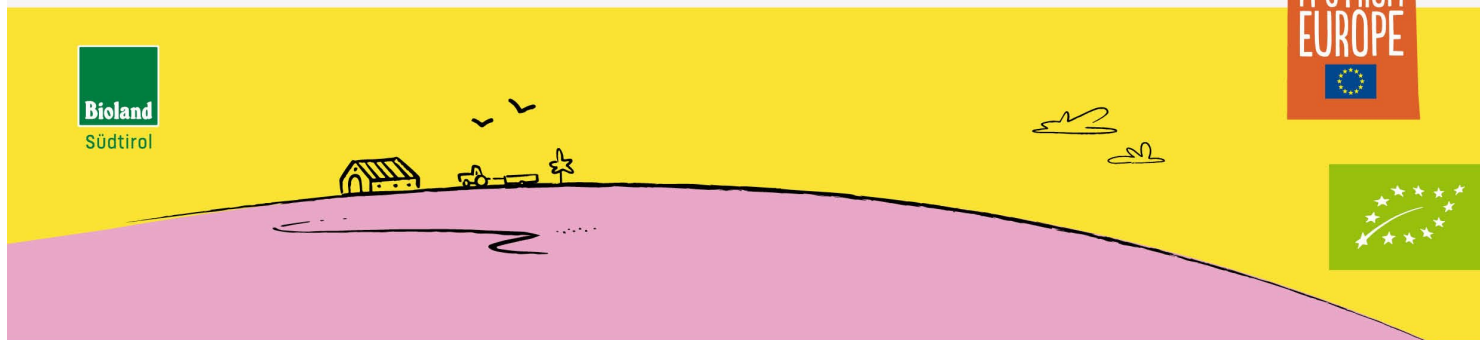
Cooking Show per il Pubblico
dalle 12 alle 14

Stand Bioland – SANA Bologna Pad. 18 Stand B/4 - C/5

 **Stand Bioland – SANA Bologna | Pad. 18 – Stand B/4 – C/5**

 **Target:** pubblico generico, famiglie, consumatori



Il Progetto UE “Più biologico regionale in Europa”

Il progetto co-finanziato dall'Unione Europea “**Più biologico regionale in Europa**”, promosso da Bioland Südtirol e Bioland e.V., è una campagna di **sensibilizzazione e informazione interattiva sul biologico regionale**, attiva dal 2023 al 2026.

Attraverso un tour itinerante con la **Biomobile**, il progetto ha già visitato **15 città italiane**, in parallelo con la Germania, trasformando il biologico in un'esperienza concreta e accessibile.

L'obiettivo è fare chiarezza sul biologico, rafforzare la fiducia nei prodotti bio e sostenere le filiere regionali, parlando alle persone nella loro quotidianità e offrendo alternative sostenibili.

Promuovendo il consumo e la competitività dei prodotti biologici regionali, il progetto contribuisce alla strategia **Farm to Fork** dell'European Green Deal, che mira a raggiungere il **25% di agricoltura biologica entro il 2030**.

Chi è Bioland

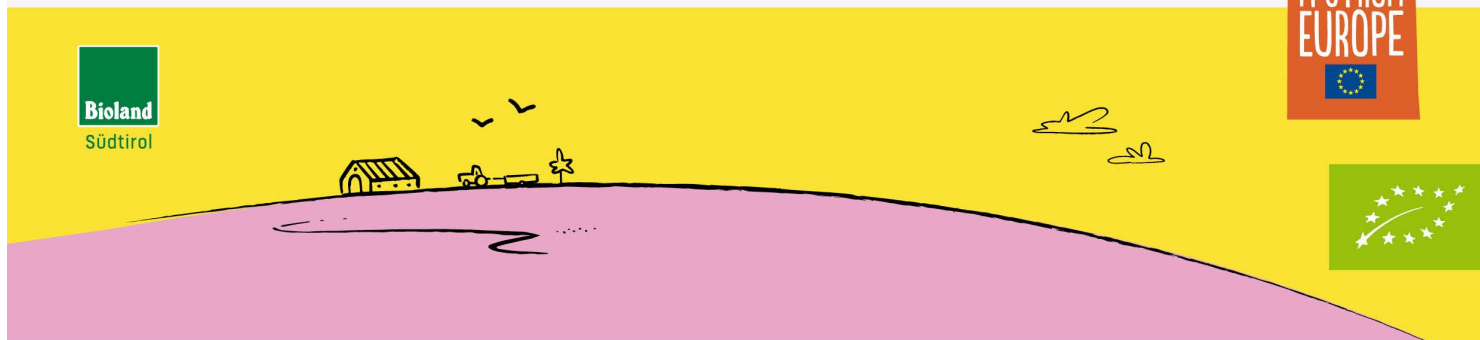
Con circa **10.000 soci in Germania** e **1.000 aziende agricole in Alto Adige**, Bioland è una delle associazioni biologiche più importanti d'Europa.

Le aziende agricole Bioland sono impegnate nella tutela del **clima, del suolo e della biodiversità**, producendo alimenti biologici destinati al mercato italiano e paneuropeo.

In Italia, Bioland Südtirol detiene:

- una quota di mercato del **33,7% nel segmento degli yogurt biologici**,
- oltre il **50% del volume nazionale di mele biologiche**, provenienti da aziende certificate Bioland.

Bioland promuove un modello agricolo che mette al centro **qualità, sostenibilità e responsabilità verso le generazioni future**.



Chiara Manzi

La Prof.ssa Chiara Manzi è esperta di Medicina Culinaria e da anni lavora per unire scienza della nutrizione e della prevenzione con cucina italiana e sostenibilità. Nei cooking show di Bioland interpreta il biologico regionale come strumento concreto di salute quotidiana, valorizzando ingredienti, territori e filiere attraverso ricette della tradizione spiegate in modo semplice, scientifico e accessibile, per migliorare ogni giorno le abitudini a tavola.

Breve descrizione per ogni ricetta:

Domenica

- **Melagodo (Nord)**
Una sorprendente dolce crema al cacao, senza zuccheri aggiunti e con pochissimi grassi. La regina della ricetta è la mela, rigorosamente BIO.
- **Cacio e Pepe (Centro)**
Un classico romano che diventa esempio di equilibrio con un semplice ingrediente segreto. Prova a indovinare quale.
- **Panella (Sud)**
La ricetta del tipico street food siciliano si alleggerisce. La frittura in olio viene mantenuta ma con una speciale tecnica assorbe pochi grassi.

Lunedì

- **Raviolo artigianale**
Un primo piatto che valorizza la pasta biologica come elemento identitario, capace di coniugare artigianalità, gusto e qualità nutrizionale.
- **Tagliatelle al ragù**
Icona della cucina italiana reinterpretata con ingredienti biologici certificati e il giusto equilibrio tra verdure e carne.
- **Tortellini**
Simbolo del territorio e della cultura gastronomica italiana, una rivoluzione per la cucina della longevità che ha il gusto di tradizione.

Martedì

- **Bavarese alla frutta**
Un dolce fresco e leggero ideale per ridurre gli zuccheri aggiunti senza rinunciare al piacere.
- **Marmellata senza zucchero**
Fare colazione non sarà più la stessa cosa. Questa marmellata con solo gli zuccheri della frutta di altissima qualità è sana, semplice e buonissima.
- **Cioccolata calda con panna**
Una bevanda golosa reinterpretata secondo i principi della Medicina Culinaria, per dimostrare che il comfort food può essere anche equilibrato.