

Cibo e bellezza naturali Apre Sana, la fiera del bio

In Fiera la trentesima edizione della kermesse

DA OGGI A LUNEDÌ

IL PROGRAMMA DI EVENTI, DIBATTITI, TEST DI PRODOTTI È MOLTO RICCO E CAPACE DI ACCONTENTARE I TANTI AMANTI DI UNO STILE DI VITA IN FORTE ESPANSIONE

INAUGURAZIONE

Ci sarà il sottosegretario alle Politiche agricole Alessandra Pesce

IL CONVEGNO

Il presidente dell'expo Calzolari ed esperti del settore parleranno di agricoltura

APRE i battenti oggi Sana, il Salone internazionale del biologico e del naturale che quest'anno festeggia un traguardo importante perché si tratta della trentesima edizione. Il taglio del nastro è fissato alle 10, in Fiera, e sarà Alessandra Pesce, sottosegretario alle Politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo, a inaugurare ufficialmente la kermesse che durerà fino a lunedì. Un'occasione imperdibile per vedere e provare tutte le novità in fatto di alimentazione biologica, cura del corpo naturale e bio e *green lifestyle*.

SARÀ SEMPRE il sottosegretario Pesce ad aprire, insieme a Gianpiero Calzolari, presidente di BolognaFiere, il Convegno «30 anni di bio: 30 anni di Sana. 30 anni di successi per l'agricoltura del futuro», organizzato da BolognaFiere e FederBio in sala Notturmo, alle 10,30.

«Il mondo agricolo italiano – spiegano gli organizzatori – ha visto crescere e consolidare le coltivazioni bio che rappresentano, oggi, una punta di eccellenza della nostra produzione e un ambito in cui si concentrano ampie opportunità di crescita e di business. Per l'agricoltura del futuro il biologico è il volano di una filiera che dai campi arriva sulle nostre tavole, coinvolgendo l'industria di trasformazione per offrire prodotti di qualità che rispettano l'ambiente, valorizzano la biodiversità del nostro territorio e il nostro patrimonio enogastronomico».

Interverranno all'incontro Paolo Carnemolla, Presidente FederBio, Simona Caselli, assessore re-

gionale ad Agricoltura, caccia e pesca, Paolo De Castro, primo vice presidente della Commissione agricoltura e sviluppo rurale al Parlamento Europeo, Giorgio Mercuri, presidente di Alleanza cooperative italiane, Settore Agroalimentare, Roberto Moncalvo, presidente di Coldiretti, Giorgio Santambrogio, presidente di Adm e Roberto Zanoni, presidente di Assobio.

CON un aumento del 10,5% delle vendite al dettaglio nel 2018, gli alimenti biologici sono le vere star del carrello della spesa. Questo emerge, come afferma la Coldiretti, dai dati Nielsen. E il fatturato del settore ha superato i 5 miliardi di euro nell'ultimo anno.

Non solo. Quasi un italiano su due acquista prodotti biologici come prima scelta: di quest'ultimo e molti altri i dati e delle considerazioni oggetto dell'Osservatorio sana 2018 si parlerà nell'incontro di oggi, alle 14,30 in sala Notturmo, in cui verrà presentata l'indagine realizzata da Nomisma per conto di BolognaFiere, col patrocinio di FederBio e AssoBio.

E ANCORA: sono più di 950 - un vero record - i prodotti esposti a Sana Novità, la mostra allestita al Centro servizi di BolognaFiere, che presenta le novità portate in fiera dagli espositori suddivise nelle tre aree tematiche: alimentazione biologica, cura del corpo naturale e bio e *green lifestyle*.

La trentesima edizione di Sana Shop, infine, si presenta con un layout più ampio e rinnovato: si tratta dell'area del padiglione 32 in cui poter acquistare direttamente gli articoli biologici e naturali esposti in fiera. Insieme al padiglione 19 rappresenta una tappa irrinunciabile per chi vuole portare a casa un ricordo di Sana.



Mille novità

Sono più di 950, un vero record, i prodotti esposti nell'apposita sezione al Centro servizi, suddivisi in tre aree tematiche: alimentazione biologica, cura del corpo naturale e 'green lifestyle'

Il boom

Le vendite al dettaglio sono aumentate del 10,5% rispetto all'anno scorso, mentre il settore ha toccato i cinque miliardi di fatturato: quasi un italiano su due acquista prodotti biologici come prima scelta

Sana City

Il ricco calendario, che parte da domani e arriva fino al 16 settembre, prevede eventi di vario tipo, fra cui aperitivi biodinamici, degustazioni, esperienze sensoriali e show cooking, sparsi in vari punti della città

