



31° Salone internazionale del biologico e del naturale
31st International exhibition of organic and natural products

GLI APPUNTAMENTI DI SANA ACADEMY 2019

Quest'anno in programma 3 incontri dedicati a: intolleranze e allergie alimentari; interazioni tra alimenti, ingredienti botanici e farmaci; sviluppo di nuovi prodotti per la salute umana da sottoprodotti e scarti della filiera agro-alimentare.

Il **Salone internazionale del biologico e del naturale** (BolognaFiere, dal 6 al 9 settembre) rinnova l'appuntamento con i seminari di SANA Academy dopo il successo dell'edizione 2018 che ha registrato un incremento del 27% dei partecipanti.

Nei 3 incontri di **SANA Academy**, docenti e ricercatori universitari si confronteranno con gli operatori del settore su tematiche di grande attualità: a confronto **le allergie alimentari** e **le intolleranze** che possono avere origine farmacologica o metabolica. Altro tema di questo ciclo sarà l'impiego di **integratori alimentari** contenenti ingredienti di origine vegetale, i cosiddetti **botanicals**, e le loro possibili **interazioni con gli alimenti e i farmaci**. Infine, uno sguardo al futuro, con una panoramica delle ricerche più recenti sull'utilizzo dei sottoprodotti della **filiera agro-alimentare** per lo sviluppo di nuovi **prodotti per la salute umana**, sicuri, ecologici e sostenibili.

I seminari di **Sana Academy** saranno gratuiti e ospitati all'interno della **Sala Bolero** presso il Centro Servizi del Quartiere fieristico, il primo incontro **"Reazioni avverse agli alimenti: allergie e intolleranze alimentari"** si svolgerà **sabato 7 settembre** alle **ore 10**. La relatrice Patrizia Restani, professore ordinario in Chimica degli Alimenti dell'Università degli Studi di Milano spiegherà le differenze tra l'allergia alimentare e le intolleranze alimentari. La prevalenza di **allergia alimentare nella popolazione generale si aggira intorno all'1-2%, ma nei bambini i valori possono raggiungere il 7-8%**. Si conoscono diverse forme di intolleranze alimentari; le più comuni hanno origine farmacologica e metabolica. Una patologia particolare, oggi classificata come malattia autoimmune, è la **celiachia**.

Si proseguirà nel pomeriggio di **sabato 7 settembre** alle **ore 14.30** con **"Interazioni tra alimenti, ingredienti botanici e farmaci"** a cura della relatrice **Chiara Di Lorenzo** - ricercatore in Chimica degli Alimenti presso il Dipartimento di Scienze farmacologiche e Biomolecolari dell'Università degli Studi di Milano – che tratterà un tema attuale, e spesso sottovalutato, legato all'ampio utilizzo di integratori alimentari contenenti ingredienti di origine vegetale. In questo seminario verrà affrontato un approfondimento dei dati ottenuti dal progetto europeo PlantLIBRA (Plant Food Supplements: Levels of Intake, Benefit and Risk Assessment).

Domenica 8 settembre alle **ore 10** l'ultimo appuntamento di SANA Academy **"Sviluppo di nuovi prodotti per la salute umana da sottoprodotti e scarti della filiera agro-alimentare: caratterizzazione chimico-biologica e approccio tecnologico"**. Teresa Mencherini, Francesca Sansone e Tiziana Esposito, ricercatrici presso il Dipartimento di Farmacia dell'Università degli Studi di Salerno, illustreranno le ricerche svolte nell'ambito dell'utilizzo e il recupero di scarti e sottoprodotti delle agro-industrie per sviluppare ingredienti nutraceutici, cosmetici e farmaceutici, o per realizzare film edibili per il packaging di alimenti.



BolognaFiere spa
Viale della Fiera, 20 - 40127 Bologna, Italia
Tel. +39 051 282111 - Fax +39 051 6374004
bolognafiere@pec.bolognafiere.it
Capitale sociale € 106.780.000,00 i.v.
C.F. - P.IVA e Reg. Imp. BO 00312600372 - REA BO367296

Show Office
Via Alfieri Maserati, 16 - 40128 Bologna
Tel. +39 051 282111
Fax +39 051 6374031
sana@bolognafiere.it
www.sana.it



31° Salone internazionale del biologico e del naturale
31st International exhibition of organic and natural products

L'industria agroalimentare genera ogni anno grandi volumi di rifiuti e sottoprodotti derivanti dalle fasi di raccolta, lavorazione e produzione di alimenti, come frutta e verdura. Per molti anni sono stati considerati come scarti, e perciò sottovalutati e trascurati. **Negli ultimi anni, la ricerca scientifica ha mostrato grande interesse per il recupero delle componenti funzionali e nutrizionali di questi rifiuti**, valorizzandole come risorse di molecole bioattive con effetti benefici sulla salute umana. Il seminario sarà incentrato su alcune ricerche condotte presso l'Università di Salerno su rifiuti/sottoprodotti delle agro-industrie della Campania.

Il programma completo degli interventi di SANA Academy è disponibile al link:
www.sana.it/iniziative/sana-academy/9531.html

Per informazioni

Ufficio Stampa SANA

Absolut eventi & comunicazione
Mariagrazia Lioce - Sara Telaro
ufficiostampa@absolutgroup.it
tel. 051 272523 - 340 9214636

Sito internet

www.sana.it

Canali social

Facebook.com/sanabologna – Twitter.com/sanafiera
Youtube.com/BolognaFiere – Instagram.com/Sana_fiera

Product communication and event manager BolognaFiere

Isabella Bonvicini
Isabella.bonvicini@bolognafiere.it
tel. 051 282920 – 335 7995370

Press Office BolognaFiere

Gregory Picco
gregory.picco@bolognafiere.it
tel. 051 282862 - 334 6012743



BolognaFiere spa

Viale della Fiera, 20 - 40127 Bologna, Italia
Tel. +39 051 282111 - Fax +39 051 6374004
bolognafiere@pec.bolognafiere.it
Capitale sociale € 106.780.000,00 i.v.
C.F. - P.IVA e Reg. Imp. BO 00312600372 - REA BO367296

Show Office

Via Alfieri Maserati, 16 - 40128 Bologna
Tel. +39 051 282111
Fax +39 051 6374031
sana@bolognafiere.it
www.sana.it