



## **SANA TEA, IL BENESSERE NEL TEMPO DI UN'INFUSIONE A SANA 2021** **Bologna, 9 – 12 settembre 2021**

Con crescita costanti, a doppia cifra dal 2010 a oggi, il mercato del tè e delle tisane fa registrare e prevedere un forte trend di crescita anche per l'anno in corso.

Sono stati soprattutto gli **herbal tea** a conquistare il consumatore in quest'ultimo anno e i previsionali del mercato tè e tisane continuano a dare grandi soddisfazioni, con numeri che fanno prevedere un incremento del 20% nei prossimi tre anni (Euromonitor).

Consumatori sempre più attenti all'aspetto salutare, aziende sempre più orientate a proposte di mercato che soddisfino le esigenze del consumatore nell'arco di tutta la giornata e la realizzazione di un'area dedicata – **Sana Tea** - all'interno di **Sana** - il salone internazionale del biologico e del naturale, evento con una forte attenzione agli ambiti legati al bio-benessere - fanno immediatamente comprendere l'importanza e l'evoluzione del mondo delle infusioni nel nostro Paese.

Con **Sana Tea**, **Sana** ha voluto creare una nuova area dedicata al **Benessere nel tempo di un'infusione**. Uno spazio con molte novità in cui gli infusi non avranno, come per il passato, una sola indicazione funzionale saranno, piuttosto, in accordo con un particolare stato d'animo, si propongono come attimo da dedicare a sé stessi con miscele adatte al momento lavorativo, al momento sportivo, allo studio o alla ricerca di concentrazione. Alcune, addirittura, strizzano l'occhio a temi filosofici ispirando mente e corpo. Mix che si avvicinano al caffè senza far restare svegli tutta la notte e infusi di cacao che, teobromina a parte, non faranno commettere peccati di gola pacificando anche l'ago della bilancia.

Particolare attenzione verrà data ai tè in purezza, perfetti per accompagnare momenti a tavola con degustazioni che faranno del tè un **pairing** perfetto per ogni piatto. Per parlare di tè e perfette infusioni nel mondo Ho.Re.Ca. è stato chiamato a intervenire **Gabriele Bianchi**, giovane maître di un rinomato ristorante stellato, grande appassionato di infusi, tea sommelier e **miglior cameriere under 30**, che attraverso il suo canale Instagram propone versioni inedite calde e fredde amatissime dai tea lover.

Una grande attenzione verrà dedicata anche al **rooibos**, l'infuso africano – che non va confuso con il tè rosso cinese con il quale condivide solo il colore – che sta conquistando grandi fette di mercato grazie alle sue innumerevoli proprietà benefiche e la totale assenza di caffeina.

In tema di **cold brew**, adatti dalla colazione alla cena, troveremo la **kombucha** – il beverage trend che oltre a essere probiotica contiene mediamente un grado alcolico tra lo 0,5 e l'1%. La bevanda sta spopolando soprattutto tra i giovani e sia che parta da una base d'infusione con tè o piante aromatiche è adattissima ad accompagnare sia i pasti che l'ora dell'aperitivo.

Dal 9 al 12 settembre l'area **Sana Tea** si trasformerà nella sala da tè più grande d'Italia, pronta ad accogliere i visitatori all'insegna del nuovo trend: il benessere non è mai stato così facile, piacevole e a portata di tutti.

[www.sana.it](http://www.sana.it)

**Communication and External Relations Manager**

Isabella Bonvicini - [isabella.bonvicini@bolognafiere.it](mailto:isabella.bonvicini@bolognafiere.it) - Tel. +39 051 282 920 / +39 335 7995370

**Press Office**

Gregory Picco - [gregory.picco@bolognafiere.it](mailto:gregory.picco@bolognafiere.it) - Tel. +39 051 282 862 / +39 334 6012743

**Press Office SANA**

Absolut eventi & comunicazione - Mariagrazia Lioce/Sara Telaro - [ufficiostampa@absolutgroup.it](mailto:ufficiostampa@absolutgroup.it) - Tel. 051 272523 / 340 9214636