

A SANA 2022 su il sipario sulla colazione e l'aperitivo biologici Show cooking, approfondimenti scientifici, brindisi organic e low alcol

La colazione e l'aperitivo sono tra i momenti di consumo e relax più amati e SANA 2022 ha deciso di renderli protagonisti nella versione rigorosamente bio, grazie ai prodotti di qualità che tradizionalmente vengono esposti al Salone internazionale del biologico e del naturale. BolognaFiere ospiterà all'interno di SANA 2022 (8-11 settembre), nel padiglione 29, l'**area Breakfast**, dedicata al primo momento di consumo della giornata, e l'**area Mixology** dove l'organic aperitivo sarà il re del rito del relax a chiusura della giornata lavorativa.

L'area Breakfast

La colazione riveste un ruolo fondamentale nella tutela della salute ed è il momento di consumo durante il quale i prodotti sani e biologici vengono maggiormente utilizzati e apprezzati. Sulla tavola del breakfast non possono mancare per esempio cereali, proteine animali e vegetali, frutta fresca e secca, prodotti da forno, il tutto accompagnato da bevande come tè, caffè e tisane ma anche latte tradizionale o di origine vegetale. Tutti questi prodotti biologici, esposti anche negli stand delle numerose aziende in vetrina a SANA 2022, saranno i protagonisti dell'area Breakfast, promossa in collaborazione con ECO BIO Confesercenti, associazione nata nel 2012 all'interno della Confesercenti di Bologna che accoglie trasversalmente tutte le attività legate al mondo del biologico, naturale e sostenibile.

Nell'area Breakfast sono previsti **momenti ludici e momenti di approfondimento scientifico** curati dal professor **Arrigo Cicero**, docente di Scienze tecniche dietetiche applicate all'Alma Mater Studiorum Università di Bologna e Presidente della Società Italiana di Nutraceutica (SINut).

"Cercheremo di analizzare insieme al pubblico alcuni punti fondamentali legati alla colazione – spiega il professor Cicero – come per esempio la necessità di farla, che è già di per sé un elemento di salute. Poi capiremo insieme come farla e come scegliere correttamente gli alimenti, quelli liquidi che ci idratano e quelli solidi che ci danno energia. Star bene è il risultato di un impegno quotidiano che inizia proprio con la colazione, quindi scegliere prodotti biologici è un valore aggiunto che garantisce ancora di più il nostro benessere". Durante questi approfondimenti scientifici il professor Cicero sarà affiancato dalla nutrizionista Sara Benazzi e insieme illustreranno anche la miglior colazione a seconda dell'età: per esempio si parlerà di cosa è meglio offrire al risveglio ai bambini, di come dovrebbero alimentarsi gli anziani, oppure del breakfast ideale per chi fa sport.

Main sponsor dell'area Breakfast è BiotoBio che metterà a disposizione i suoi prodotti per le degustazioni guidate dal "bio barman" Marco Dalboni, docente formatore ECO BIO Confesercenti, in collaborazione con l'associazione La Grande Via.

I momenti di **show cooking** sono in programma giovedì 8, venerdì 9 e sabato 10 settembre.

Giovedì 8 settembre cucinerà Carla Casali, Veg Chef esperta in formazione e consulenza HoReCa, che presenterà delle proposte professionali Vegan rivolte ad albergatori, ristoratori e baristi. Venerdì 9 e sabato 10 settembre si potranno degustare colazioni preparate da due cuoche esperte: per le colazioni dolci Monia Talenti, biologa nutrizionista e pasticciera; per le colazioni salate Sonia Vellere, cuoca olistica specializzata nell'uso degli oli essenziali in cucina.

L'area Mixology e l'evento ORGANIC APERITIVO @SANA 2022

Il rito dell'aperitivo è ormai un fenomeno di costume e un momento irrinunciabile di relax per moltissime persone. L'evento **ORGANIC APERITIVO @SANA2022** è pensato per dare visibilità ai prodotti proposti per questo momento di consumo, con degustazioni di aperitivo biologico per il pubblico e iniziative mirate agli operatori nazionali ed internazionali.

SANA ha aderito all'iniziativa promossa da **Milano Wine Week** nel maggio 2022, per creare un marchio di garanzia – disciplinato e registrato all'interno del Manifesto stilato dall'Aperitivo Association – e realizzare iniziative che valorizzino questo momento di consumo Made in Italy a livello internazionale, in termini di prodotti, abbinamenti e locali di somministrazione.

Partner dell'area Mixology di SANA 2022 sono Slow Food e Carrefour Bio, che proporranno **momenti di degustazione di aperitivi** a base di ingredienti prevalentemente biologici.

Animerà l'area la scuola per barman "Drink Factory" che, con due esperti, offrirà la possibilità di degustare l'aperitivo low alcol, il nuovo trend che conferma l'obiettivo salutistico delle proposte presentate a SANA. Alcune sessioni di degustazione dell'aperitivo low alcol con prodotti bio hanno posti limitati e sono riservati ai professionisti del settore.

Info e iscrizioni su sana.it.