

## **COMUNICATO STAMPA**

### **A SETTEMBRE SI RINNOVA L'APPUNTAMENTO CON SANA 26° SALONE INTERNAZIONALE DEL BIOLOGICO E DEL NATURALE (BOLOGNAFIERE SABATO 6 SETTEMBRE – MARTEDI' 9 SETTEMBRE)**

Chiusa l'edizione del 2013, che ha registrato un record di visitatori (+ 20% rispetto al 2012), la prossima edizione di **SANA**, il 26° Salone Internazionale del Biologico e del Naturale, riaprirà i battenti nel quartiere fieristico di Bologna il **6 settembre**, per concludersi **martedì 9 settembre**. Organizzata da **BolognaFiere** in collaborazione con **FederBio**, SANA si conferma come la più importante manifestazione fieristica in Italia per l'alimentazione biologica certificata, l'erboristica e la cosmetica naturale e bio, l'appuntamento da non mancare sia per gli operatori professionali del settore, sia per i consumatori che a tavola preferiscono gli alimenti biologici e che per la cura del corpo e il mantenimento della salute ricorrono, rispettivamente, a prodotti cosmetici ottenuti da ingredienti-base naturali e bio e a integratori alimentari di vario tipo.

**IL SALONE È STRUTTURATO IN TRE SETTORI.** Nei padiglioni di SANA dedicati all'**Alimentazione** i visitatori troveranno esposte le ultime novità in materia di **prodotti biologici certificati**, freschi e conservati. Nel settore **Benessere** saranno in mostra **prodotti per la salute e la cura della persona**: alimenti destinati ad una dieta particolare (ad esempio cibi privi di glutine, per diabetici, per sportivi), cosmetici a base di ingredienti naturali e bio, erbe officinali, integratori alimentari, cibi funzionali e trattamenti naturali. Infine, nel settore **Altri prodotti naturali** dedicato al **vivere ecologico quotidiano**, si troveranno prodotti per la pulizia della casa naturali, capi di abbigliamento bio, componenti di arredamento e mobili non trattati con sostanze chimiche e prodotti per il tempo libero.

**TORNA SANA SHOP.** Visto l'altissimo indice di gradimento raggiunto l'anno scorso presso gli espositori e il pubblico dei visitatori, riaprirà i battenti **SANA SHOP**, lo spazio allestito da BolognaFiere all'interno di SANA in cui **solo** gli espositori di SANA potranno vendere i loro prodotti ai visitatori. (Per informazioni su questi spazi: [sana@bolognafiere.it](mailto:sana@bolognafiere.it)).

**SANA FORUM.** Come per le passate edizioni, SANA 2014 sarà accompagnata da **un ricco cartellone di seminari e convegni di approfondimento** che offriranno ai visitatori e agli espositori l'opportunità di aggiornarsi sui temi che più stanno a cuore al consumatore orientato a seguire un'alimentazione sana e all'utilizzo di prodotti naturali per la cura del corpo e la pulizia della casa.

In questo ambito, una novità dell'edizione 2014 di SANA riguarda **i corsi che Akesios Group** ([www.akesios.it](http://www.akesios.it)) **organizzerà all'interno del Salone in collaborazione con SANIS** (Scuola di Nutrizione e Integrazione nello Sport) **e la società scientifica SINSeB** (Società Italiana Nutrizione Sport e Benessere). Target dei corsi di **SANA SPORT** sono medici, farmacisti, nutrizionisti, operatori della salute, singoli sportivi anche dilettanti. Relatori saranno medici, medici sportivi, nutrizionisti. I temi trattati andranno dagli integratori specifici per l'attività sportiva, sia amatoriale sia professionale, alle diete alimentari associate all'attività fisica.

Il programma dei corsi si svilupperà in **tre sessioni**:

- **SANIS PRATICIONER**: il passato, il presente e il futuro della formazione nella nutrizione sportiva

- 1° CONVEGNO NAZIONALE SINSEB: La nutrizione e l'integrazione sportiva fra scienza e dogmatismi
- SINSEB EXPERIENCE: Nutrizione e disturbi alimentari nel bambino atleta.

(Per ulteriori **informazioni e/o l'iscrizione ai corsi:** [info@akesios.it](mailto:info@akesios.it)).

**PREVENZIONE, CIBI FUNZIONALI, NUTRACEUTICA.** Per il terzo anno consecutivo la Fondazione Istituto di Scienze della Salute, presieduta dal professor Enrico Roda, noto gastroenterologo di fama internazionale, offrirà al pubblico di SANA convegni di alto profilo medico scientifico sulla prevenzione e sul mantenimento della salute. I congressi medici, indirizzati anche alla comunità scientifica, andranno ad integrare il mondo della salute con quello della produzione alimentare, con particolare attenzione alla produzione di alimenti che utilizzano l'impiego di elementi nutraceutici e che rappresentano gli ingredienti-base della Dieta Mediterranea.

In relazione al vasto tema dell' "Alimentazione e della salute nel terzo millennio", esperti del settore parleranno di "Strategie di genomica e *breeding* per lo sviluppo di varietà adatte ai nuovi stili alimentari e scenari colturali", "Miglioramento della qualità e valenza nutritiva di colture di base della dieta mediterranea", "Selezione di nuove varietà di fruttiferi arricchite di fitonutrienti", "Sottoprodotti della filiera agroalimentare per la fertilizzazione dei suoli e per il recupero di molecole funzionali: la chiusura del ciclo". Verrà approfondito anche il tema dell' "Impatto sullo stato di nutrizione e salute di particolari alimenti e filiere". Considerato il ruolo che riveste nelle abitudini alimentari dei popoli mediterranei, un altro protagonista degli incontri sarà "Il vino: i misteri della bevanda di Bacco. Una nuova narrazione dai geni alla buona tavola". Ma anche l'acqua sarà al centro di un incontro che si occuperà di questa preziosa e insostituibile risorsa a rischio, dell'importanza dell'idratazione nel bambino e nell'anziano e nella cura dell'obesità, nonché di acque minerali e termali, di bevande funzionali (energy e sport drink), di tè e caffè.

Nutraceutica protagonista anche del convegno dedicato a "I nutraceutici di successo per le malattie cardiovascolari, digestive e il cancro", "Le possibilità di migliorare e fortificare la pasta e i prodotti da forno", "Metodologie analitiche per valutare l'attività nutraceutica di matrici alimentari".

**SANA ACADEMY.** Il tradizionale appuntamento con i **corsi gratuiti** di **SANA Academy**, organizzati da BolognaFiere e rivolti agli operatori professionali del settore, prevede quest'anno **due tipologie di lezioni: in diretta streaming sul sito di SANA** nei mesi che precedono e seguono la fiera, e **frontali** all'interno del Salone. **Per le iscrizioni ai corsi in streaming ("webinar")** visitare la pagina <http://www.sana.it/corsi-e-convegni/sana-academy-webinar-2014/2893.html>

Si comincia **giovedì 12 giugno** con l'avvocato Valeria Fabbri che terrà il corso online intitolato "**Nuovi canali di vendita in erboristeria e parafarmacia**" dedicato all'e-commerce. Il pubblico che seguirà la lezione potrà rivolgere domande alla docente in diretta. **Il 26 giugno**, secondo seminario web, tenuto da Gian Paolo Valli della Carpigiani Gelato University, su "**Le nuove frontiere del gelato: biologico e nutraceutico**". **Il 3 luglio** il webinar "**Innovazione nella nutrizione e integrazione sportiva**" sarà condotto dal professor Fulvio Marzatico (Università di Pavia) e dal dott. Nicola Sponsiello, specialista in scienze dell'alimentazione.

**Nell'ambito di SANA, sabato 6 settembre** il corso tenuto dall'avvocato Gabriella Ferraris avrà per tema la pubblicità di alimenti, integratori e cosmetici. **Domenica 7 settembre** con Carlo Vettorazzi si parlerà della **ristorazione biologica a 360 gradi** che il **Bio Hotel Elite** di Levico Terme offre ai suoi ospiti. Il giorno seguente, **lunedì 8, salirà in cattedra** uno chef davvero speciale: Paolo Sari, **il primo cuoco bio al mondo che può fregiarsi di una stella Michelin**, assegnata quest'anno al suo ristorante Elsa di Montecarlo.

Tema della sua lezione: **“Il fallimento della globalizzazione alimentare”**. **Martedì 9 settembre**, infine, il **naturopata Marco Valussi** interverrà sulle proprietà di alcuni oli essenziali contro le infezioni.

I corsi **in streaming** riprenderanno il **25 settembre** con l'avvocato Laura Gazzi che parlerà di contrattualistica in relazione alle erboristerie e proseguiranno il **30 ottobre** con **Roberto Spigarolo**, ricercatore dell'Università di Milano, con il corso sulla **promozione degli alimenti bio nelle mense scolastiche e aziendali**, e il **20 novembre** con il professor Enrico Roda su integratori e nutraceutici.

**L'OSSERVATORIO DI SANA 2014 SUI CONSUMI ALIMENTARI BIO.** Nel 2012 il giro d'affari relativo al consumo dei prodotti biologici nell'Unione Europea è stato pari a 21,8 miliardi di euro (fonte: BÖLW - Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft, 2014). In Italia il valore delle vendite di alimenti biologici ha superato i 2 miliardi di euro (+7% rispetto al 2011). In base a questi dati **il nostro paese rappresenta oggi il quarto mercato per valore dei consumi di alimenti bio all'interno dell'UE.**

In questo contesto, il focus dell'annuale ricerca dell'**Osservatorio di SANA 2014**, curato dall'istituto **Nomisma su incarico di BolognaFiere**, sarà sulla trasformazione del **comportamento del consumatore italiano di prodotti biologici e sull'andamento del mercato bio**, che anche per quest'anno conferma di essere in buona salute e di non risentire della crisi economica in atto.

Quattro gli obiettivi che intende raggiungere l'indagine dell'Osservatorio di SANA 2014:

1. definizione dei criteri di acquisto per i prodotti alimentari in generale (bio e non bio) e della modificazione dei comportamenti di consumo alimentare avvenuti negli ultimi 3-4 anni;
2. misurazione del numero di famiglie italiane in cui si è consumato bio in almeno una occasione negli ultimi 12 mesi (tasso di penetrazione e frequenza di consumo bio);
3. identificazione del numero di famiglie che consuma prodotti bio nella ristorazione (canale extradomestico);
4. ricostruzione del profilo di comportamenti, bisogni e preferenze del consumatore bio.

Per arrivare a definire l'identikit del consumatore bio italiano, in riferimento alle abitudini di acquisto e consumo dei prodotti alimentari biologici, l'indagine valuterà i criteri di scelta del bio (categorie bio più acquistate, importanza del marchio biologico, ruolo delle promozioni, valori percepiti del bio, percezione del prezzo del prodotto bio, interesse per la sostenibilità del packaging); i luoghi di acquisto del bio (GDO, negozi specializzati, vendita diretta presso aziende produttrici, siti online, consumi nel canale extradomestico), motivazioni di acquisto, canali di informazione, servizi delle imprese al consumatore.

I **risultati** dell'Osservatorio di SANA saranno presentati nel corso di un convegno **sabato 6 settembre**.



*Ministero dello Sviluppo Economico*



**Promozione del settore agroalimentare  
biologico e cosmetico naturale  
in Corea del Sud**



Soggetto Attuatore





**CON SANA IL BIO MADE IN ITALY ALLA CONQUISTA DEL MERCATO SUD COREANO.** Anche per l'edizione 2014 un **focus** privilegiato della manifestazione sarà **sull'internazionalizzazione del biologico italiano**, in vista, ma non solo, di EXPO 2015. In particolare, prosegue quest'anno il **programma dedicato alla promozione, in Corea del Sud, dei prodotti *Made in Italy* agroalimentari biologici e della cosmesi bio e naturale** avviato nel 2013 da Ministero dello Sviluppo Economico, Federbio, Federalimentare, con BolognaFiere nel ruolo di soggetto attuatore. Tra le varie attività in programma è previsto l'invito a SANA di una delegazione dei più importanti buyer sud coreani che all'interno della *buyer lounge* potranno partecipare agli incontri B2B con gli espositori.

**SANA 2014 SUL PERCORSO CHE PORTA IL BIOLOGICO ALL'EXPO 2015.** Con SANA 2014 e le nuove manifestazioni NUCE e Food-Ing International, acquisite nel proprio portafoglio a conclusione del 25° Salone Internazionale del Biologico e del Naturale, BolognaFiere si è assicurata il ruolo di piattaforma leader per valorizzare la presenza strategica del biologico nell'ambito di **EXPO 2015, l'esposizione universale dedicata al tema "Feeding the Planet – Energy for life"** che ha confermato il proprio patrocinio all'edizione 2014 del Salone.

**INGRESSO.** L'ingresso a SANA è **gratuito per gli operatori del settore**, previa registrazione online sul sito [sana.it](http://sana.it). Per il pubblico di **visitatori** non professionali il costo del biglietto è di **5 euro sabato 6 e domenica 7**, e di **20 euro lunedì 8 e martedì 9**. **L'abbonamento ai 4 giorni di manifestazione costa 20 euro.** **Orario di apertura:** dalle 9.30 alle 18.30 da sabato a lunedì, e dalle 9.30 alle 17.00 martedì.

**SANA.IT** Sul sito della manifestazione tutti gli aggiornamenti in tempo reale.

Bologna, 29 maggio 2014

**Ufficio Stampa SANA:** Silvia Zamboni – tel. +39 051260569 – [zambonisilvia@tiscali.it](mailto:zambonisilvia@tiscali.it)

**Ufficio Stampa BolognaFiere:** Gregory.Picco – tel. +39 051 282862 – [gregory.picco@bolognafiere.it](mailto:gregory.picco@bolognafiere.it)