



EcoBioNews

Direttore editoriale Giuliano D'Antonio

Speciale per **Salerno**

Tutto pronto per la XXV edizione dell'importante fiera internazionale

Al "Sana" tutto il "bio" di qualità

*Dal 7 al 10 settembre riflettori accesi su un mercato in crescita dell'8,8%
Sempre in primo piano processi di certificazione e tutele per i consumatori*

Da sabato 7 a martedì 10 settembre avrà luogo a "BolognaFiere" la venticinquesima edizione del "Sana", il Salone Internazionale del Biologico e del Naturale, manifestazione completamente dedicata al biologico certificato, e ormai, importante punto di riferimento del settore nel nostro Paese da diversi anni a questa parte.

Tre settori espositivi.

Tre i "segmenti" espositivi che caratterizzeranno l'edizione 2013, organizzata da BolognaFiere in collaborazione con Federbio, con il patrocinio di "Expo 2015" di Milano e il supporto di Ifoam. Il settore dedicato all'Alimentazione proporrà solo prodotti biologici certificati, la cui valutazione è stata affidata ad un'apposita Commissione di Controllo composta da tecnici scelti in collaborazione con Federbio. Saranno presenti anche i maggiori enti certificatori quali Icea, Ccpb, Bioagricert, Demeter, Ecocert, QCertificazioni, Suolo e Salute. Nel settore Benessere esporranno le aziende produttrici di cosmetici, erbe officinali, trattamenti naturali per la salute, integratori alimentari, cibi funzionali. Tessuti e abbigliamento naturali e bio, mobili in legno non trattato, prodotti per la casa ed il tempo libero dedicati ad un vivere quotidiano biologico troveranno spazio, invece, nel settore Altri Prodotti Naturali.

I dati Nomisma.

Di particolare interesse, all'interno del programma che caratterizzerà il "Sana 2013", i dati sul biologico che verranno illustrati dall'Osservatorio curato da Nomisma in collaborazione con Federbio. Saranno approfonditi, nello specifico, i risultati di un'indagine diretta sul canale della distribuzione per comprendere caratteristiche degli assortimenti, opportunità e previsioni di mercato, i requisiti indispensabili per proporre i propri prodotti sugli scaffali dei punti vendita specializzati e della Grande Distribuzione. Altra indagine interessante riguarda il consumatore italiano per valutarne l'interesse attuale e potenziale per i prodotti naturali e biologici non alimentari. Lo stretto rapporto tra salute e dieta alimentare sarà, invece, il filo conduttore di



all'alimentazione, il corso, dal titolo "Il prodotto biologico nella cucina salutare", tenuto dallo chef Nicola Michieletto, e gli appuntamenti con Roberto Lozano, docente della Carpigiani Gelato University, relativamente al gelato biologico, nutraceutico e funzionale, con il barman Marco Dalboni, che illustrerà i segreti della caffetteria e pasticceria bio, dei bio-cocktail e delle bevande "a tutta natura", ed, infine, con l'agronomo Daniele Ara che terrà un incontro dedicato a "La ristorazione collettiva biologica oggi, tra difficoltà economiche e nuove normative e cambiamenti negli stili di consumo".

I mercati esteri/Corea del Sud.

Un occhio particolare, nell'edizione del "Sana 2013", sarà dato alla promozione e diffusione del prodotto agroalimentare biologico e cosmetico naturale italiano nel mercato della Corea del Sud, iniziativa finanziata dal Ministero dello Sviluppo Economico e realizzata in collaborazione con FederBio e con Federalimentare e che si avvale delle competenze tecniche di BolognaFiere quale soggetto attuatore. Il progetto è

un ciclo di convegni sulla prevenzione e sul mantenimento della sa-

limento alle aziende italiane produttrici di alimenti biologici, prodotti cosmetici, integratori, erbe officinali biologiche e naturali interessate allo sviluppo del proprio export in Corea del Sud.

Mercati "bio" in crescita.

La venticinquesima edizione del "Sana" coincide con un momento particolarmente positivo per il settore biologico nazionale che, nonostante la recessione economica in atto, mostra, nel primo quadrimestre 2013, un incremento della spesa bio nazionale dell'8,8% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente (dati rilevazione del Panel famiglie Ismea/GFK - Eurisko). Il trend positivo è confermato anche da quanto rilevato dall'indagine, presentata nel corso della scorsa edizione del SANA e condotta da Nomisma: oltre il 90% delle famiglie che acquistano bio avevano dichiarato di avere mantenuto inalterata o addirittura accresciuto la propria spesa bio negli ultimi dodici mesi.

Mario Gallo
(Fonte: sana.it)

lute dal titolo "Scienza, Alimentazione, Stili di Vita e Salute", nel corso dei quali sarà dato ampio spazio alla produzione biologica e a quella legata alla Dieta Mediterranea.

Formazione ed aggiornamento.

Ampio spazio sarà dato, come di consueto, anche ai corsi di formazione ed aggiornamento professionale ("Sana Academy"), ad ingresso libero, con due programmi offerti a visitatori ed espositori: uno dedicato all'alimentazione biologica, che spazierà dalla ristorazione alla caffetteria, dalla gelateria e pasticceria alla ristorazione collettiva bio, mentre l'altro riguarderà la salute e la cura della persona (uso di prodotti derivati dalle piante officinali, cosmesi naturale, naturopatia e omeopatia). Da segnalare, all'interno del programma dedicato