



SANA 2018, da 30 anni al centro del bio

Si terrà dal 7 al 10 settembre a Bologna la trentesima edizione del Salone internazionale del biologico e del naturale, che si presenterà con un layout rinnovato per fare spazio a un'offerta in ulteriore crescita.

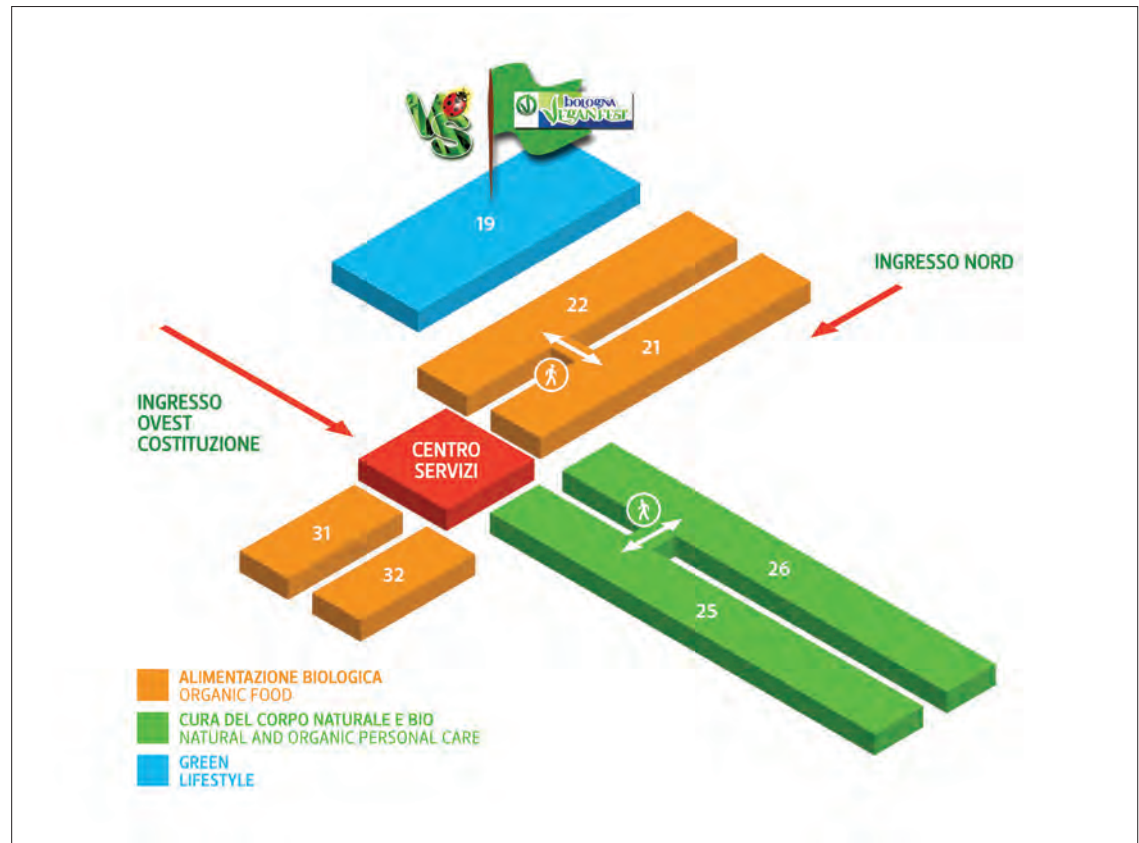
Giunto alla 30a edizione, il **Salone internazionale del biologico e del naturale** si appresta ad accogliere un numero crescente di espositori, grazie a un layout rinnovato e più ampio, dando spazio e visibilità a prodotti alimentari, macchinari per la lavorazione e il packaging, attrezzature per l'agricoltura, servizi, enti di certificazione e a tutti i protagonisti della filiera agroalimentare bio.

SANA è anche **Cura del corpo naturale e bio** - settore in crescita che propone le ultime soluzioni in fatto di cosmetici biologici e naturali, prodotti per la bellezza e la cura del corpo, integratori alimentari, prodotti e servizi naturali per la cura della persona e tutto ciò che riguarda il benessere - e **Green Lifestyle** con le proposte per una vita che sia ecologica e sostenibile in ogni ambito.

Oltre alla sezione espositiva torneranno nel

2018: **SANA Novità**, occasione per il pubblico di scoprire i prodotti innovativi segnalati dalle aziende; **SANA Shop**, l'area dove acquistare dalle aziende espositrici una ricca selezione di articoli biologici e naturali; **SANA City**, il calendario di iniziative *green* organizzate in collaborazione con FederBio, Eco Bio Confesercenti e Confcommercio Ascom; e il **VeganFest** l'evento di riferimento in Italia per il mondo vegan, organizzato in collaborazione con VEGANOK.

7 i padiglioni in totale, per uno sguardo a tutto tondo sul mercato: saranno 4 i padiglioni dedicati all'Alimentazione biologica - 21, 22, 31 e 32 -, vetrina di un comparto di cui l'Italia è tra i maggiori leader in Europa. Temi bio al centro anche degli appuntamenti culturali riferiti a questo importante settore: dieta vegetariana, longevità e nutrizione per SANA Academy; orientamento dei consumatori e novità del canale retail per l'Osservatorio SANA. La manifestazione coinvolgerà anche i padiglioni 25 e 26 riservati alla Cura del corpo naturale e bio e il 19 per il Green lifestyle, VeganFest e stand di Vivere Sostenibile.



Crea il tuo Orto naturale invernale

Corso di 2 giorni

20 e 21 ottobre 2018
dalle ore 9,30 alle ore 17

Temati affrontati nelle due giornate:

Parte teorica

- i principi dell'orto naturale
- le lavorazioni e la preparazione del terreno
- la concimazione naturale e il compost
- la programmazione dell'orto
- come abbinare le piante
- l'irrigazione
- la pacciamatura

Parte pratica

- preparazione di un'aiuola
- semine e trapianti
- realizzazione di un cumulo di compost

I pranzi sono parte integrante del corso. Momenti conviviali davanti a un ricco buffet bio vegetariano, in cui confrontarsi sulle tematiche affrontate durante la mattinata e occasione per parlare di ricette e buona cucina.

A chi è rivolto il corso: a tutti coloro che hanno un giardino o anche un piccolo angolo verde dove provare a coltivare ortaggi o che hanno già un orto, ma vogliono approfondire le tecniche di orticoltura naturale. Per partecipare al corso non servono co-

noscenze specifiche né il pollice verde, basta avere un po' di sensibilità verso le tematiche naturali, curiosità e tanta voglia di mettere "le mani nella terra". *Impara facendo e produci cibo davvero sano e buono!*

Dove si svolge: sulle prime colline di Ozzano Emilia (BO), presso la sede dell'associazione, nel cuore del Parco dei Gessi. L'indirizzo esatto verrà comunicato all'atto dell'iscrizione.

Quota corso: il costo dell'intera esperienza è di **95 euro + 15 euro di iscrizione annuale** a Comunità Sostenibili APS-ETS. La quota comprende: **2 giornate di corso pratico/teorico; dispense didattiche; pranzi e tisane; 2 numeri di "Vivere Sostenibile a Bologna"**. Per iscriversi al corso: inviare mail a info@viveresostenibile.net entro il 15 ottobre, completa di nome, cognome, indirizzo, eventuali intolleranze. Numero max di iscritti 12

Per info e dettagli:
info@viveresostenibile.net
347.2461157

