

Sana, il gusto del futuro è bio e sostenibile

Settecento espositori alla kermesse ospitata fino a domenica in Fiera. Calzolari: «Più attenzione all'agricoltura, è il nostro domani»

È iniziata ieri in Fiera la 34esima edizione di Sana, il salone internazionale del biologico e del naturale. Considerato come il principale palcoscenico di settore, l'evento durerà fino a domenica, organizzato in convegni, incontri e workshop. Ricca l'area espositiva, che conta circa 700 realtà che hanno intrapreso un percorso sostenibile e che proporranno al pubblico - italiano e internazionale - i loro prodotti bio. A inaugurare la kermesse, durante 'Rivoluzione Bio - il biologico tra il presente e il futuro',

è stato il presidente di Bologna-Fiere, Gianpiero Calzolari: «Tanti anni fa, chi ha messo in piedi questa iniziativa è stato capace di guardare in avanti, il biologico è all'avanguardia. Il cambiamento climatico è oggettivo e la sostenibilità è ormai diventata politica. In questa campagna elettorale c'è poca attenzione all'agricoltura». Presenti anche il sindaco Matteo Lepore e il presidente della Regione Stefano Bonaccini. «È importante che la fiera punti sul biologico - ha detto Bonaccini-. Bisogna investire

attraverso la politica per avere coscienza e conoscenza di cosa fare». E in merito alla posizione dell'Emilia-Romagna nel settore agricolo, il presidente ha precisato: «L'agricoltura e l'agroalimentare sono fondamentali: l'export della regione è di 9 miliardi di euro». Il primo cittadino, invece, si è concentrato sulla città: «Bologna è nel cuore dell'Italia. I temi dell'agroalimentare e dell'agricoltura devono partire dalle scuole. Nei nostri piani ci sono grandi investimenti, anche con le imprese».

Mariateresa Mastromarino

DAL PICENO

Tempera Olive, tradizione secolare

L'azienda ascolana 'Tempera Olive' produce olive, destinate soprattutto alla preparazione delle olive all'ascolana, dal 1938. Investendo nel biologico diversifica il suo mercato, oltre la propria territorialità.



MODENA DOP

Antiche Acetaie, gocce di sapore

Il Consorzio Produttori Antiche Acetaie propone, nelle bottiglie di Giugiaro, l'aceto balsamico di Modena Dop in due versioni: il primo aceto bio è invecchiato almeno 12 anni, il secondo da oltre 25.

AZIENDA PARANO

Crude o tostate, nocciole per tutti

L'azienda agricola bio Parano è nel mondo bio da vent'anni. Sono produttori da generazioni di nocciole crude, sgusciate o tostate. Non solo alimenti, ma anche oggetti che rispettano l'ambiente.



SANTA RITA BIO

Solo vacche bianche per parmigiani speciali

Solo latte di vacca bianca modenese, in via di estinzione, per il parmigiano reggiano 'Santa Rita Bio Caseificio Sociale 1964 Srl'. L'intera filiera, composta da 9 aziende agricole, è nel mondo bio dall'88.



DALLA SICILIA

Le caramelle di Kirat con carruba e agave

L'azienda siciliana 'Kirat Srl' produce caramelle di carruba, lavorate con aromi naturali, zucchero di canna bio e sciroppo di Agave. La certificazione biologica ha permesso sbocchi lavorativi più ampi.

KLEAN KANTEEN

Acciaio marino per borracce e biberon

'Klean Kanteen' offre borracce termiche, termos per outdoor e biberon per neonati, tutti prodotti di alta qualità, in acciaio marino riciclato. Questa scelta è costosa, ma salvaguarda la Terra.

