

Il prossimo settembre nel quartiere fieristico di Bologna riaprirà i battenti **SANA**, la ventiseiesima edizione del Salone Internazionale del Biologico e del Naturale (BolognaFiere, **sabato 6 settembre - martedì 9 settembre**), l'appuntamento assolutamente da non mancare se siete tra coloro che a tavola preferiscono consumare alimenti biologici e se per la cura del corpo ricorrete ai prodotti cosmetici ottenuti da ingredienti-base naturali.

Sono **tre i settori in cui si struttura il Salone**, la più importante manifestazione del settore in Italia, che si avvale della collaborazione di Federbio ed ha ottenuto il patrocinio di EXPO 2015.

Nei padiglioni 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 vi-

vere **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.

Come per le passate edizioni, la manifestazione espositiva di 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 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 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 PRATICITIONER**: 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.

Se desiderate ricevere informazioni più dettagliate e/o volete iscrivervi ai corsi, potete telefonare allo 0521 647705 oppure scrivere a info@akesios.it, o collegarvi al sito www.akesios.it

SANA ACADEMY.

Il tradizionale appuntamento con i **corsi gratuiti** di SANA Academy, organizzati per il terzo anno consecutivo da BolognaFiere e dedicati all'**alimentazione a base di prodotti biologici**, **lunedì 8 settembre**, dalla 14.30 alle 16.30, offrirà l'opportunità di assistere alla lezione di un docente 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.

Domenica 7 settembre si parlerà invece della **ristorazione biologica che il biohotel Elite di Levico Terme offre ai suoi ospiti**.

Sabato 6 settembre e martedì 9 le lezioni di SANA Academy saranno invece dedicate al benessere della persona e alla cosmetica naturale.

Sul sito www.sana.it sarà inoltre possibile seguire i corsi online che avranno luogo, dalle 14.30 alle 16.30, il 12 giugno (e-commerce, nuovo canale di vendita in erboristeria e parafarmacia), il 26 giugno (il gelato biologico), il 25 settembre (benessere della persona), il 30 ottobre (la promozione degli alimenti bio nella ristorazione collettiva, ovvero le mense scolastiche e aziendali), il 20 novembre (integratori e componenti nutraceutici).

Chi ha perso i corsi della passata edizione, o chi volesse approfondirne gli argomenti, può collegarsi alla pagina <http://www.sana.it/corsi-e-convegni/sana-on-air/1808.html>, dove troverà i materiali e le registrazioni-video delle lezioni tenute l'anno scorso dai docenti di SANA.

A SANA 2014 LA PREVENZIONE, I CIBI FUNZIONALI, LA NUTRACEUTICA.

La Fondazione Istituto di Scienze della Salute, presieduta dal professor Enrico Roda, 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 sa-

lute 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".

TORNA SANA SHOP.

Visto l'altissimo indice di gradimento raggiunto l'anno scorso presso il pubblico dei visitatori e gli espositori, torna SANA SHOP, lo spazio allestito da BolognaFiere in cui solo gli espositori di SANA potranno vendere i loro prodotti ai visitatori.

SANA.IT

Notizie flash, approfondimenti, informazioni a 360° gradi: sul sito www.sana.it saranno caricati in tempo reale tutti gli aggiornamenti di interesse per gli operatori professionali e il pubblico dei visitatori.

Da sabato 6 settembre a lunedì 8 SANA 2014 sarà aperto dalle 9.30 alle 18.30; l'ultimo giorno della manifestazione, martedì 9, il Salone aprirà alle **9.30 e chiuderà alle 17.00**.

L'ingresso è gratuito per gli operatori del settore, previa registrazione online sul sito www.sana.it. **Per i visitatori non professionali il costo del biglietto è di 5 euro sia sabato 6 che domenica 7, e di 20 euro lunedì 8 e martedì 9. L'abbonamento ai 4 giorni di manifestazione costa 20 euro**, l'opzione di gran lunga più conveniente per chi non voglia perdersi nemmeno un giorno della fiera.

