

Piante, spezie e cibi 'senza': i trend a tavola

Ritorna la vetrina del Sana, il salone internazionale del biologico, del naturale e della sostenibilità

di **Benedetta Cucci**

La fiera di Bologna ricomincia dal mondo della salute, del biologico e della sostenibilità ambientale. Dal 9 all'11 ottobre, con la 32 edizione del Sana, che quest'anno sceglie come parola guida «Restart», ripartirà infatti il distretto bolognese degli affari, sotto l'egida di un mondo - quello green - che sempre di più si delinea come futuro possibile per riappropriarsi di una vita piena, rispettosa e di conseguenza prospera. Le porte si aprono al pensiero innovativo che la cultura del biologico e naturale ha innestato nella nostra quotidianità, lentamente ma inesorabilmente, fino a diventare, oggi, una destinazione imprescindibile dell'ambito Food, Care & Beauty e Lifestyle.

Non è un caso, delineato questo panorama di innovazione e rilancio, che «Rivoluzione Bio», l'iniziativa di SANA lanciata nel 2019 in collaborazione con FederBio/Assobio, abbia quest'anno ancora più rilevanza: gli «Stati generali del Bio», che nella prima edizione si sono conclusi con la presentazione del «Manifesto del Bio 2030», offriranno un confronto reso ancora più stringente dalla emergenza Covid-19 che ha ulteriormente evi-

denziato l'importanza del rispetto e della salvaguardia dell'ambiente. Sarà centrale anche il convegno organizzato dal Gruppo Cosmetici in Erboristeria di Cosmetica Italia, dedicato a un approfondimento sulla cosmesi naturale e bio, trend sempre più in crescita.

Ma chi troviamo, in questo 2020, sotto i riflettori del mondo green? Certamente, le grandi protagoniste, sono le piante officinali e le spezie, nella loro classificazione internazionale di «botanicals», ambito che fa vibrare il mercato più attento, declinandosi in ogni ambito del lifestyle, dai prodotti di bellezza, all'alimentazione, passando per l'ambito molto stimolante del beverage. Una Via delle Erbe, in collaborazione con il Siste (Società Italiana di Scienze Applicate alle Piante Officinali e ai Prodotti per la Salute), darà il benvenuto ai professionisti con un approfondimento, sulle «Erbe d'oro» del momento, ovvero Ginkgo biloba, Elicriso, Curcuma e Zafferano. Sempre in collaborazione con SISTE, partner storico di SANA, BolognaFiere realizzerà un nuovo strumento per gli operatori: un Osservatorio che analizzerà i dati sulla produzione, la commercializzazione e i consumi di piante officina-

li, in qualità di materie prime, per la produzione di alimenti (umani e animali), di integratori alimentati, preparazioni omeopatiche e cosmetici.

Di forte interesse anche lo spazio dedicato ai prodotti *Free from*, che rispondono alle esigenze di intolleranti e allergici: l'Osservatorio Immagino ne ha fotografato l'andamento nel quadriennio 2016-2019 ed è emerso che, tenendo in considerazione l'universo alimentare totale analizzato da GS1 (esclusi acqua e alcolici), il comparto in questione è quello che nei supermercati e ipermercati ha ottenuto un giro d'affari maggiore. Tra i *free from* più richiesti, ci sono i prodotti «senza zuccheri aggiunti» e quelli per chi soffre di intolleranze alimentari, principalmente glutine e lattosio. I claim emergenti sono invece il «senza antibiotici» che nell'ultimo anno è cresciuto del 62%, il «non fritto» che ha registrato un giro d'affari in crescita del 6,1% e il «senza lievito» con un +1,9%. Segno che, come ha evidenziato BioBank 2020, il megatrend del momento è «il ritorno all'essenziale», con una maggiore cura e attenzione all'alimentazione che deve essere sana, naturale e il più possibile sostenibile.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Dalla colazione alla cena: tutte le sfumature del tè

Tante declinazioni possibili
E c'è anche chi lo serve
rigorosamente in calice

A Sana arriva la prima edizione di Organic Tea, iniziativa realizzata in collaborazione con l'associazione In-TE' e diretta da Liana Bertolazzi, figura di spicco del panorama internazionale, devoto alla bevanda ricavata

dalle foglie della Camellia sinensis. Le migliori proposte di Tè Bio saranno a disposizione degli operatori che avranno l'opportunità di ampliare la propria conoscenza di questa versatile bevanda e delle sue infinite declinazioni di utilizzo (dalla colazione alla cena, passando dalla pausa pranzo alle colazioni di lavoro e fino ai cocktail).

Ma in Italia, come si beve e so-

prattutto come si berrà il tè? A rispondere a questa domanda, più precisamente a far comprendere il Teatalian Style arriverà Christian Nicita, chef di Acquamadre a Catania, una sala da tè con cucina: il suo segno inconfondibile è quello di proporre il tè rigorosamente in calice, un modo che sta contagiando molti tea influencer in ogni angolo del pianeta.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DOVE E QUANDO

In fiera a Bologna dal 9 all'11 ottobre

Sana, Salone internazionale del biologico e del naturale, si terrà da venerdì 9 a domenica 11 ottobre, nei padiglioni 31, 32, 33 e 35 del Quartiere fieristico di Bologna, con accesso del pubblico da due ingressi. Spicca tra le tavole rotonde, quella del 9 ottobre alle 10,30 sulla Rivoluzione Bio, in cui verrà presentato il modello biologico per la sostenibilità, per il contrasto al climate change, per la salvaguardia della biodiversità, per il benessere animale.
Info: www.sana.it