



36° salone internazionale
del biologico e del naturale

Naturalmente, Bio.
BOLOGNAFIERE
23-25 FEBBRAIO 2025

RELATORI

Denis Ghisellini. Formatore in integrazione alimentare e al *Corso Imprenditore Commerciale e Somministrazione Alimenti e Bevande - SAB.*

Autore di pubblicazioni su piante e integrazione.

Master internazionale in Alimentazione e Dietetica Vegetariana.

Laurea in Scienze e Tecnologie dei Prodotti Erboristici Dietetici e Cosmetici. **SymbiosiS**

Eros Veronese. Formatore in integrazione alimentare e al *Corso Imprenditore Commerciale e Somministrazione Alimenti e Bevande - SAB.* Corsi ECM.

Formulatore di integratori brevettati. Autore di pubblicazioni su piante e integrazione.

Master internazionale in Alimentazione e Dietetica Vegetariana.

Laurea in Scienze e Tecnologie dei Prodotti Erboristici Dietetici e Cosmetici. **SymbiosiS**

Marco Dalboni. Barman di formazione classica e Bio-Barman autore Macro Edizioni, Formatore Eco-Bio Confesercenti, Brand Ambassador in Italia per "Voelkel" - Organic Juice Factory. **Voelkel**

24 FEBBRAIO

ALIMENTO, NUTRACEUTICO E INTEGRATORE ALIMENTARE: COMPRENDERE LE DIFFERENZE PER UN APPROCCIO PROFESSIONALE

Ore 15:00 - 16:00

Cooking Lab Area | Pad. 18

Con Marco Dalboni, Bio-Barman

Organizzato da: Eco-Bio Confesercenti Bologna

Alimento, nutraceutico e integratore alimentare: tre categorie spesso confuse, ma profondamente diverse per definizione, normativa e utilizzo. In questa conferenza per professionisti, analizzeremo cosa distinguere queste tre tipologie di prodotti, dal loro ruolo nella dieta quotidiana alla comunicazione dei benefici per il consumatore.

Approfondiremo gli aspetti scientifici e normativi, offrendo esempi pratici e strategie per integrare queste conoscenze nel proprio ambito professionale, con trasparenza e autorevolezza.

Un'occasione per aggiornarsi, accrescere le proprie competenze e diventare un punto di riferimento nel complesso mondo della nutrizione e del benessere.

25 FEBBRAIO

ALLERGENI A TAVOLA: CONOSCERE, IDENTIFICARE, COMUNICARE

Ore 13:00 - 14:00

Cooking Lab Area | Pad. 18

Con Marco Dalboni, Bio-Barman

Organizzato da: Eco-Bio Confesercenti Bologna

Un allergene è una sostanza generalmente innocua, ma capace di scatenare reazioni in soggetti sensibili. Questa conferenza offre un approccio completo per comprendere cosa sono gli allergeni, come identificarli e, soprattutto, come trasmettere informazioni chiare e trasparenti al consumatore finale. Con un focus su **lattosio e glutine**, forniremo strumenti pratici per applicare al meglio le normative e perfezionare la comunicazione in ambito professionale.

Partecipare significa non solo acquisire nuove competenze, ma trasformare il modo di concepire la gestione degli allergeni, rafforzando la propria professionalità e rendendo la trasparenza un punto di forza della cucina moderna.