

**IMPRESE | Dal 7 al 10 settembre a Bologna la Fiera del settore nata nel 1988. Tutte le novità del 2018**

# Sana, 30 anni con il boom del biologico

La festa per i trent'anni nel momento più alto nella storia del biologico in Italia. A festeggiarli è Sana, il salone internazionale di bio e naturale che torna dal 7 al 10 settembre alla Fiera di Bologna. «Come tutti i compleanni - ha detto il presidente della Fiera bolognese, Giampiero Calzolari, presentando alla scuola della Cucina italiana a Milano la manifestazione - si fanno un po' di riflessioni sulla storia. E' un compleanno che si festeggia nella stagione più florida: 30 anni fa fu una felice intuizione per un'area di nicchia. Oggi parlare di biologico vuol dire parlare del quotidiano e non solo di alimentazione». Per la 30/a edizione Sana si presenta con allestimenti rinnovati su sette padiglioni (uno in più dello scorso anno) suddivisi nei tre settori: alimentare, cura del corpo e lifestyle. Al taglio del nastro per il Governo, ci sarà il sottosegretario alle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo, Alessandra Pesce.

Tra le novità di quest'anno un nuovo layout: la fiera dedicherà quattro padiglioni dei sette complessivi all'alimentazione biologica (21, 22, 31 e 32), dove sarà possibile trovare prodotti alimentari, macchinari per la lavorazione e il packaging, attrezzature per l'agricoltura, servizi, enti di certificazione e i protagonisti della filiera agroalimentare bio; i padiglioni 25 e 26 saranno invece adibiti alla cura del corpo naturale e bio e il 19 per il green lifestyle.

Torna il consueto appuntamento annuale con l'Osservatorio Sana, curato da Nomisma per BolognaFiere, con il patrocinio di FederBio e AssoBio, che quest'anno sarà dedicato a «Tutti i numeri del Bio: i driver del consumatore e le novità del canale specializzato». L'evento prenderà in esame le abitudini di acquisto dei consumatori e le ragioni alla base della scelta di prodotti biologici, oltre ad offerte, strategie di vendita e gestione commerciale del canale specializzato, 1.400 punti vendita circa con solo prodotti biologici.



## IMPRESE | Decine le aziende romagnole presenti all'evento

# Da Golfera a Euro Company, da Natura Nuova fino a Macrolibrarsi

Da Golfera a Eurocompany, da Natura Nuova a Macrolibrarsi, sono decine le aziende romagnole presenti alla 30esima edizione di Sana. Una ricorrenza speciale che coincide con i 20 anni di biologico di Natura Nuova, l'azienda di Bagnacavallo (Ra) leader nel settore della produzione e commercializzazione di prodotti a base di frutta frullata e di proteine vegetali. Più che una semplice coincidenza, un'autentica affinità tra due realtà che hanno contribuito alla nascita e allo sviluppo della cultura bio in Italia. Così, da venerdì 7 a lunedì 10 settembre, Natura Nuova sarà presente al Sana (Pad 21, Corsia B-C, Stand 25-26) con un'offerta mirata e focalizzata sui consumatori più attenti ed esigenti. Un'ottima occasione per scoprire le due principali gamme che esprimono al meglio la filosofia di Natura Nuova: frutta frullata e gastronomia vegetale. In questi ultimi anni invece l'obiettivo di Euro Company di Russi, azienda di riferimento nel settore della frutta secca e disidratata, è quello di aiutare le persone a seguire uno stile di vita sano e sempre più vicino alla natura. Obiettivo che sarà fortemente rimarcato al Sana. L'azienda di Godo di Russi sarà presente in due location: con un proprio stand (Padiglione 21, Stand C41) e all'interno dello spazio collettivo del Biomercato NaturaSi (Padiglione 22). In linea con la filosofia della fiera bolognese, Euro Company presenterà alcuni prodotti biologici, in particolare l'originale fermentino "Cicioni" e la linea di frutta secca "Econoce", e in anteprima assoluta una nuova gamma di fermentini, con una lista ingredienti cortissima (4 o addirittura 3), in quanto realizzati solamente ed esclusivamente attraverso la fermentazione naturale di frutta secca o semi oleosi, acqua e un pizzico di sale. La nuova gamma prevede differenti tipologie di fermentini: ottenuti da un mix di frutta secca (come ad esempio "Cicioni" che è fatto con mandorle e anacardi), oppure ottenuti esclusivamente da un unico tipo di frutta.

