

TENDENZE E NOVITÀ A SANA 2023

Bologna, 9 settembre 2023 – I **650 espositori di SANA** hanno portato in fiera migliaia di prodotti biologici e naturali innovativi, individuando tra questi, insieme a BolognaFiere, oltre **500 nuove referenze e linee** da presentare ai buyer nell'**Area Novità** della manifestazione.

Nel comparto **Organic & Natural Food** non mancano le idee, molte delle quali figlie della ricerca – sempre più accurata e approfondita – che punta a garantire un'ampia e innovativa selezione di abbinamenti, sapori e consistenze da provare a casa o fuori casa. Ne sono destinatari coloro che soffrono di allergie e intolleranze, ma anche le persone che si rifanno al variegato mondo veg.

Sono numerosi i **prodotti gluten free**, dalla **granola** alla **pasta 100% avena**, fino al **cous cous** a base di **riso e mais**, passando per i **baci di dama bio** a base di burro di karitè e il **cornetto vegan**, senza zuccheri e con basso indice e carico glicemico. La proposta espositiva si arricchisce, quindi, di alimenti che fanno bene all'organismo e alla salute, ma senza imporre sacrifici in termini di gusto. Lo confermano, tra l'altro, gli ottimi risultati dei test di degustazione effettuati nei giorni di manifestazione.

Tra le proposte vegetali, figurano per esempio la **tahin di sesamo nero**, il **pesto di germogli di luppolo bio**, perfetto per condire paste, bruschette e cereali, e le **fette di semi bio**, preparate con fiocchi di avena, chicchi di miglio e semi di girasole, lino e zucca.

Si studiano soluzioni ad hoc anche per i **prodotti stagionali**, dall'**uovo di Pasqua senza lattosio** al **pandoro** e al **panettone gluten free**, presentati all'interno della **Free From Area di SANA** nel corso delle cooking demo del M° **Francesco Favorito (World Gluten Free Academy)**.

Risucote sempre più successo il **fico d'India** che, in virtù delle sue proprietà benefiche e nutritive (è ricco di antiossidanti, snellenti, prebiotiche, ipoglicemizzanti e antimicrobiche), è protagonista di **bevande, succhi e confetture**. Particolarmente curiosa è l'**acqua di cactus** che, ricavata sempre dal fico d'India, rappresenta un'alternativa fresca e dissetante nell'ampio panorama delle acque vegetali.

Crescono, per varietà e quantità, le proposte di **prodotti bio, veg o free from per i consumi veloci o out-of-home**, come i **piatti etnici** da consumare – caldi o freddi – in un corroborante mix di sapori, profumi e aromi. Spazio in aumento per tutto ciò che è fermentato: **miglio, avena, grano e amaranto** sono sinonimo di un'efficace azione prebiotica, di un notevole miglioramento della biodisponibilità dei nutrienti e di una più rapida assimilazione.

L'attenzione che circonda l'universo della fermentazione trova riscontro nel successo degli incontri con lo Chef **Marco Dalboni di Barman & Natura** che, nell'ambito dell'**Area Breakfast**, ha proposto dimostrazioni su yogurt, kefir, tibicos e kombucha.

Restando in ambito food, sono sicuramente interessanti le proposte di **integratori sotto forma di barretta** a base di **bambuco** e **canapa**, come pure le **tisane tascabili**, proposte in pratici kit multigusto, e quelle **filosofiche**, in cui a ciascuna bustina è

BolognaFiere S.p.A.

Viale della Fiera, 20 | 40127 Bologna, Italia
Tel. +39 051 282111 | Fax +39 051 6374004
segreteria.generale@bolognafiere.it
PEC bolognafiere@pec.bolognafiere.it
www.bolognafiere.it
Capitale Sociale € 157.200.000,00 i.v.
C.F./P.I. e Reg. Imp. BO 00312600372 | REA BO367296



associato un mini racconto da leggere in cinque minuti, esattamente il tempo di infusione.

Per il settore **Care & Beauty**, si conferma la tendenza a privilegiare **prodotti multifunzionali**, con un'elevata concentrazione di principi attivi, spesso derivanti da fiori e piante officinali.

La **crema** che sfrutta l'**estratto microbico della foresta boreale finlandese** apre le porte all'immuno-cosmesi e si contende i riflettori con le numerose proposte **anti-age** e **anti-ossidanti**. Molte di queste – che si tratti di prodotti per il viso, il corpo o i capelli – si distinguono per la felice commistione tra una **lunga tradizione in ambito cosmetico ed erboristico** e l'esigenza, sempre più attuale, di affidarsi a **tecnologia, ricerca e innovazione**. Nasce in questo contesto il nuovo ritrovato, pensato come bevanda ma anche come spray rinfrescante, da spruzzare sulla pelle per un'immediata sensazione di refrigerio. Tante poi le **proposte "for men"**, come per esempio il siero gel anti-age con **estratto di foglie di castagne bio**.

Le aziende del settore cosmetico, come pure quelle dell'**Area Green Lifestyle**, dedicano un'attenzione crescente alla **sostenibilità del packaging, del processo produttivo e di quello distributivo**. Ecco, allora, l'**acqua micellare in polvere** e il **deodorante in crema**, per non parlare delle **soluzioni enzimatiche per pulire lavatrice e lavastoviglie senza cicli di lavaggio a vuoto e senza spreco di acqua**.

Per quanto riguarda i prodotti per la **cura della casa e dell'outdoor**, meritano una menzione le **bacchette di vetro** che favoriscono la fioritura e la crescita delle piante, e che promettono di dare nuova vita ai fiori recisi.

Da provare, poi, la **compostiera da giardino** che, attraverso un processo di fermentazione, trasforma i rifiuti di cucina in fertilizzante di ottima qualità.

Non meno significativo il focus sui prodotti per la **cura e il benessere del pet**.

Infine, per chi vuole cimentarsi con la panificazione è sicuramente utile il **fermentatore per lievito madre**, il cui coperchio favorisce il passaggio di aria all'interno del recipiente, fungendo al tempo stesso da pratico misurino.

A [questo link](#), **tutti i prodotti novità** presentati a SANA.

Press Office SANA

Absolut eventi & comunicazione
Sara Telaro, Sveva Scazzina
SANApres@absolutgroup.it
Tel. 051 272523 / 340 9214636

Web

www.sana.it

Social media

Linkedin.com/SANA – Twitter.com/sanafiera
Facebook.com/sanabologna – Instagram.com/sanafiera – Youtube.com/BolognaFiere

BolognaFiere

Daniela Modonesi
daniela.modonesi@bolognafiere.it
Tel. 051 282233 / 366 6659090

BolognaFiere S.p.A.

Viale della Fiera, 20 | 40127 Bologna, Italia
Tel. +39 051 282111 | Fax +39 051 6374004
segreteria.generale@bolognafiere.it
[PEC bolognafiere@pec.bolognafiere.it](mailto:PEC.bolognafiere@pec.bolognafiere.it)
www.bolognafiere.it
Capitale Sociale € 157.200.000,00 i.v.
C.F./P.I. e Reg. Imp. BO 00312600372 | REA BO367296

