

□ imprese&mercati / strategie



IL SANA È IN VISTA

Anticipiamo il carnet di eventi che animerà l'edizione 2012 del salone bolognese del biologico e del naturale. Anche quest'anno fuori casa protagonista con il premio Bravo Bio, convegni e corsi di biocaffetteria e di biococktail

di Claudio Bonomi



FIERA AI RAGGI X

Date e location: 8-11 settembre 2012, quartiere fieristico di Bologna
Ingresso: gratuito per gli operatori. Preregistrazione sul sito www.sana.it
Settori: alimentazione, benessere, prodotti naturali

Tutto è pronto per Sana 2012, il salone del biologico e del naturale in programma al quartiere fieristico di Bologna dall'8 all'11 settembre. La passata edizione, la prima con formula b2b, ha visto la partecipazione di 532 espositori e di oltre 25mila visitatori professionali (di cui 900 stranieri) su una superficie espositiva di 30mila mq. Quest'anno gli organizzatori di BolognaFiere prevedono di replicare l'ottima performance del 2011. Ma andiamo con ordine e vediamo, giorno per giorno, cosa riserva agli operatori del fuori casa il palinsesto della manifestazione.

Sabato 8 settembre. D'obbligo, ovviamente, una visita al reparto "alimentazione", una delle tre macroaree in cui si suddivide il salone insieme a "benessere" e "altri prodotti naturali". **Da ricordare che in tale settore sono ammesse esclusivamente aziende che espongono prodotti biologici certificati. La certificazione è valutata da una commissione di tecnici indipendenti selezionati dalla fiera in collaborazione con FederBio.** Tra gli appuntamenti imperdibili, alle ore 11, il convegno di apertura "Nutrire il pianeta in modo sostenibile: il ruolo dell'agricoltura biologica" e, alle 15, la presentazione dei numeri del bio in Italia dell'Osservatorio di Sana curato da Nomisma, noto istituto privato di ricerca economica.





Ricco il palinsesto di eventi, convegni, workshop e seminari che animeranno l'edizione 2012 di Sana. Non mancheranno anche momenti di formazione per gli operatori del fuori casa come i corsi di caffetteria e cocktaileria bio tenuti dal barman Marco Dalboni

Lo studio è finalizzato a definire il contesto economico all'interno del quale si inseriscono il profilo dei bisogni, delle preferenze e dei comportamenti d'acquisto dei consumatori italiani verso i prodotti alimentari biologici. Tra i risultati presentati dall'Osservatorio nel corso del convegno anche quelli di un'indagine diretta a valutare il comportamento di acquisto delle famiglie basata su un campione di almeno 400 acquirenti di prodotti bio.

Domenica 9 settembre.

Tema chiave la sostenibilità ambientale. **Alle 9.30, prendono il via i lavori del convegno "Nutrire il pianeta: scenari globali e sostenibilità del sistema agroalimentare dopo Rio+20"** al quale prendono parte, tra gli altri, Sergio Castellari, portavoce Ipcc, Marco Gisotti,

Business to business, scommessa vinta al 100%



MARCO MOMOLI

Emiliano doc, 50 anni, laureato in scienze politiche indirizzo economico, è dirigente di BolognaFiere e responsabile business unit beni di consumo.

Carriera *Entra nel 1991 in BolognaFiere come responsabile di manifestazione e, oggi, è exhibition manager di diverse manifestazioni che si svolgono presso il quartiere fieristico bolognese: Sana, Arte Fiera, Fiera del Libro per Ragazzi, Zoomark, Univercity e Expopixel.*

Abbiamo incontrato Marco Momoli, excecutive manager di Sana, reduce da una trasferta negli Stati Uniti, e precisamente dal Fancy Food Show di Washington, la più importante exhibition americana nel campo del food&beverage. «Il progetto di fare di Sana una piattaforma internazionale per la promozione e lo sviluppo del biologico italiano è ormai una realtà - esordisce il manager -. La tappa americana fa parte proprio di questo progetto che Sana e BolognaFiere hanno avviato in collaborazione con Federbio, l'assessorato alle Attività Produttive della regione Emilia-Romagna e il ministero dello Sviluppo Economico e che abbraccia non solo gli Stati Uniti, ma anche Brasile, Russia e Cina. L'evento che abbiamo organizzato a Washington, nella cornice di un ristorante biologico certificato (il Nora, ndr), è anche servito a selezionare i buyer americani che saranno invitati a Sana 2012. Contiamo, infatti, di ospitare quest'anno circa 80 buyer, tutti provenienti da mercati strategici per le nostre produzioni biologiche».

L'anno scorso il Sana ha inaugurato la formula b2b, diventando una fiera professionale riservata esclusivamente agli operatori della filiera del biologico. È una scelta che ha pagato?

Sì, la scommessa è stata vinta in pieno ed è stata molto apprezzata dagli addetti ai lavori della filiera del biologico. Il nostro obiettivo è creare un appuntamento sempre più di taglio professionale e coerente con i principi di alta qualità, sicurezza e sostenibilità. Ad esempio, nel settore alimentazione saranno quest'anno presenti solo aziende con produzioni biologiche certificate. E una commissione interna di controllo, composta dai rappresentanti degli organismi di certificazione, avrà il compito di

verificare la correttezza e la regolarità delle certificazioni.

Il fuori casa continua a giocare un ruolo di primo piano nel palinsesto degli appuntamenti professionali di Sana 2012.

Esatto, d'altronde l'attenzione al comparto dell'ospitalità è da sempre una caratteristica della nostra manifestazione. Dobbiamo pensare che l'Italia è a livello europeo il primo Paese produttore, ma il terzo in termini di consumi e in larghissima maggioranza si tratta ancora di consumi domestici. Dunque, il fuori casa è potenzialmente un'area di grande interesse: è vero, ad eccezione della ristorazione collettiva manca ancora di un quadro normativo di riferimento ma la situazione è in evoluzione. Quest'anno poi, grazie a una ricerca commissionata a Nomisma sulle tipologie di consumatori di prodotti biologici, ne sapremo certamente di più sulle tendenze del bio anche nell'out-of-home.

Quanti espositori vi aspettate a Sana 2012?

Sicuramente contiamo almeno di occupare la stessa superficie espositiva dello scorso anno, circa 30mila mq. Al momento, ci sono ottime prospettive anche sul fronte degli espositori che dovrebbero superare i 532 dell'edizione 2011. Insomma, vista la congiuntura economica, si tratta realisticamente di ottime previsioni.



□ imprese&mercati / strategie



INNOVAZIONE IN LUCE

SANA NOVITÀ Per il secondo anno consecutivo si premia l'impegno delle aziende a favore dell'innovazione. A tal fine sarà creata un'area vetrina riservata ai prodotti innovativi segnalati dalle aziende espositrici oggetto di una votazione da parte dei visitatori.

BRAVO BIO Torna anche l'incontro riservato alle imprese del fuori casa (bar, ristoranti, alberghi, pizzerie ecc.) che utilizzano prodotti biologici e biodinamici e che verranno premiate nel corso di un evento al Sana.

SANA AWARD BENESSERE Seconda edizione del premio dedicato alle erboristerie per l'innovazione negli strumenti di comunicazione.

giornalista e curatore di "Guida ai green jobs" e la conduttrice televisiva Tessa Gelisio.

Lunedì 10 settembre. Giornata cruciale per gli operatori del fuori casa che hanno più occasioni per confronti e approfondimenti professionali. Si parte alla grande con la seconda edizione del premio Bravo Bio riservato agli operatori del fuori casa (bar, alberghi, pizzerie e ristoranti) e promosso dalle testate di settore del Gruppo 24 Ore (Bargiornale, Ristoranti - Imprese del Gusto e Pianetahotel): anche quest'anno vengono premiate le imprese che

La consegna dei premi Bravo Bio si terrà nella mattinata di lunedì 10 settembre e sarà preceduta da una tavola rotonda sull'opzione biologica in tempo di crisi



Vini senza solfiti, cocktail biologici e un premio agli operatori più "bravi"

nella loro attività quotidiana valorizzano con intelligenza e creatività il biologico. L'appuntamento è previsto alle 10.45 e la consegna dei riconoscimenti è preceduta dalla tavola rotonda "L'opzione biologica in tempo di crisi: strategie ed esperienze di successo nel fuori casa" con la partecipazione di esperti e imprenditori del settore. **Sempre in**

mattinata, alle 10, prende il via il convegno di presentazione dei risultati del progetto di FederBio su vini biologici e vini senza solfiti a cui segue una degustazione di etichette bio certificate. Nel po-

meriggio, un altro appuntamento clou: dalle 14.30 alle 16.30 si tiene il corso per baristi di caffetteria

e cocktail bio (2 lezioni da due ore ciascuna). Promossi da EcoBio Confesercenti con la collaborazione di Bologna Fiere e FederBio i corsi sono tenuti dal barman professionista Marco Dalboni. Solo 15 i posti disponibili (prenotarsi su info@ecobio.bo.it)-

Martedì 11 settembre. Ultimo giorno da dedicare ancora alla formazione con la ripetizione dei due corsi di Dalboni che si tengono sempre dalle 14.30 alle 16.30, e, per concludere in bellezza, una visita all'area di Sana Novità con in vetrina il meglio dell'innovazione formato "organic". ■