

>>> EVENTI & FIERE



23° salone internazionale del naturale

Nella foto in basso: colleghi nello stand della Fic al Sana 2011. Da sinistra: Ivanna Barbieri, Rocco Pozzulo, Mattia Turcato, Claudio Nadalini, Gianfranco Capitani, Massimiliano Telloli, Angelo Natali e, al centro in basso, Fabio Buccolini.

Nelle foto della pagina a fianco: lo chef Gianfranco Capitani di Modena che ha animato lo stand Fic al Sana di Bologna con dimostrazioni di intaglio di vegetali (zucca e cocomero).

LA FEDERCUOCHI ALLA FIERA "SANA"

Il "nuovo" Sana (www.sana.it) ha vinto la scommessa. La nuova formula B2B (business to business) riservata agli operatori e ai prodotti bio certificati e naturali è stata premiata dalla presenza di ben 532 espositori e 25mila visitatori professionali. Tra questi non potevano certo mancare i cuochi della Fic, che

*I cuochi della Fic
si sono fatti
ambasciatori del
biologico al salone
del Naturale, che si
è svolto a Bologna
dall'8 all'11 settembre*

hanno evidenziato come i cuochi siano i promotori di salute e quanto sia importante diffondere tra essi la cultura del biologico e del naturale.

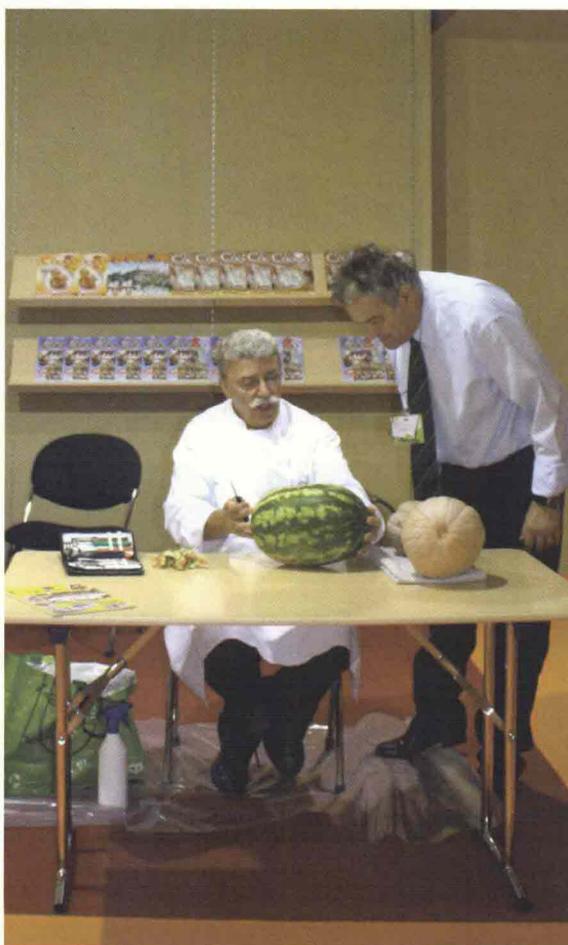
Sul tema della ristorazione "bio" si è svolto un importante incontro-dibattito sulla bozza di regolamento per la certificazione biologica in Italia e, in questa occasione, i cuochi Fic hanno offerto



>>> EVENTI & FIERE

la loro competenza e collaborazione ai responsabili del Ministero per trovare la "formula" che possa aiutare i professionisti e i consumatori che scelgono la strada del biologico invece di farli cadere in inutili complicazioni.

Inaugurata l'8 settembre dal ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Francesco Saverio Romano, "Sana" ha riaperto la stagione fieristica di BolognaFiere proponendo al mercato italiano del biologico e del naturale una grande piattaforma professionale al servizio degli operatori. Il nuovo



>>> EVENTI & FIERE



23° salone internazionale del naturale

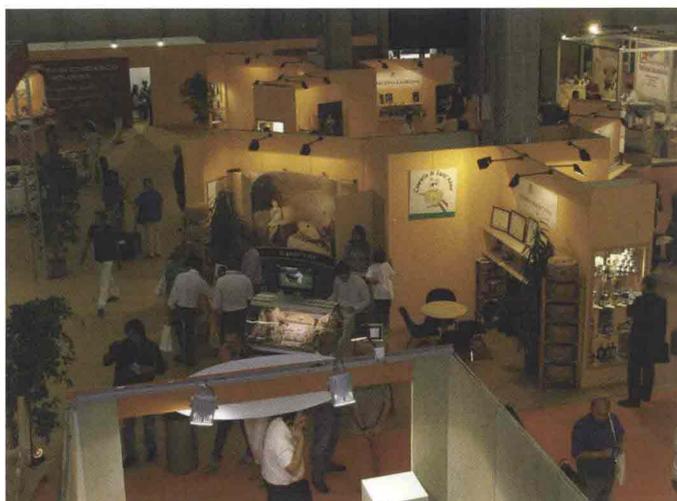
Nelle foto in queste pagine:
l'inaugurazione del 23° Salone
Internazionale del naturale
a Bologna; gli stand e alcuni
prodotti degli espositori.



progetto di "Sana", la storica fiera italiana dedicata al biologico e al naturale, giunta alla ventitreesima edizione, è stato messo a punto in collaborazione con un Comitato Promotore formato dai rappresentanti delle principali associazioni di produttori (FederBio, Confederazione italiana agricoltori, Confagricoltura, Federimpresa Erbe, Unipro, Assoerbe, Siste, Fippo).

Un'edizione importante, che ha messo sul tappeto i grandi temi e le grandi sfide che oggi il settore è chiamato ad affrontare, aprendo la *road map* per gli operatori che vogliono arrivare preparati all'Expo 2015. Questa edizione è stata inoltre premiata dal ritorno di tutte le "insegne" più rappresentative della grande distribuzione, a conferma della crescita del bio sul grande mercato, dalla presenza delle catene e dei circuiti della distribuzione specializzata e dallo straordinario afflusso di tutto il panorama italiano dell'erboristeria e della cosmesi certificata e naturale.

Secondo Duccio Campagnoli, presidente di BolognaFiere:



>>> **EVENTI & FIERE**

IL BIOLOGICO IN ITALIA NON CONOSCE CRISI

Il nostro Paese, in un trend di crescita internazionale, mantiene una posizione di spicco e si riconferma il maggior esportatore e il primo produttore bio di ortaggi, cereali, agrumi, uva e olive. Gli acquisti dei consumatori nel primo quadrimestre del 2011 sono cresciuti dell'11,5% nella grande distribuzione e dal 15 al 20% nei punti vendita specializzati. Un milione di pasti bio vengono serviti ogni anno nelle mense scolastiche e oltre 500 sono i ristoranti che offrono l'opzione biologica. La ristorazione scolastica vale circa 250 milioni di euro e interessa circa un migliaio di Comuni che ogni giorno forniscono a un milione di bambini pasti con prodotti biologici. Sono numeri destinati ad aumentare: non solo la legge nazionale del 1999 impone l'uso quotidiano di prodotti biologici nelle mense scolastiche e molte leggi regionali premiano le amministrazioni locali che ne fanno uso, ma il Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement recentemente sottoscritto dal ministro Prestigiacomo prevede che nelle mense debba essere di produzione biologica almeno il 40 per cento di frutta, ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova e olio extravergine.

In aumento sono anche i ristoranti che propongono opzioni biologiche: oggi sono oltre 500, in particolare nel centro Italia e nelle grandi città, una realtà che ha spinto Sana a ospitare la prima edizione del premio "Locale Bravo Bio" per bar, ristoranti, pizzerie e hotel con significativa proposta biologica. I tre vincitori 2011 sono stati l'hotel "La Perla" di Corvara (BZ); il ristorante "Zenzero" di Grumolo delle Abbadesse (VI); il bar "Bio's Cafe" di Rimini. Menzioni speciali al ristorante "Erba brusca" di Milano e a "Alce Nero Café" di Bologna e Cesena.

"Oggi Sana si conferma come l'unica grande manifestazione italiana specializzata in questo settore che è in costante crescita. Con questa nuova edizione abbiamo anche cominciato a costruire assieme a tutte le associazioni del biologico una piattaforma che vorrà essere al servizio permanente della comunità del bio e del naturale italiano e per la sua par-

tecipazione agli eventi internazionali. In particolare, con le associazioni condividiamo l'opportunità che le prossime edizioni di "Sana" fino al 2015, anno dell'Expo "Nutrire il Pianeta", siano rivolte a preparare il bio made in Italy al successo in questo grande appuntamento e ad avviare le relazioni con gli altri paesi ospiti di Expo".

