



CASTEL  
FIRMIAN  
L'eleganza dei vini trentini

ROS<sup>®</sup>

forniture alberghiere di qualità



# Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità  
sono le di Mercoledì 04 Settembre 2013 - 29812 articoli presenti nell'archivio



EXPO2015 ALIMENTI VINI BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE CIRCOLI

LASQUADRA NETWORK ABBONAMENTI PUBBLICITÀ SITEMAP CONTATTI POLICY

CERCA IN ARCHIVIO:  Per parole chiave  Per codice articolo



EVENTI > MANIFESTAZIONI

04 Settembre 2013 14:43:56

## "Sana" festeggia i 25 anni a Bologna e pensa alla partecipazione a Expo 2015

**Sana compie 25 anni; un traguardo prestigioso per la manifestazione che da sempre ha accompagnato il mondo del biologico in Italia, e che si propone rampa di lancio dell'organic food per Expo 2015 a Milano**

di Daniela Fabro



Dal 7 al 10 settembre alla fiera di Bologna torna il Sana, il Salone dell'alimentazione e dei prodotti biologici e naturali, e compie 25 anni. Un mondo, quello dell'organic food, comprese da sempre l'erboristeria e le piante officinali, e oggi anche prodotti più d'avanguardia come cosmesi e tessile, che quando nacque, un quarto di secolo fa, sembrò per molti preconcipare il ritorno ad un modello di agricoltura del passato. Finendo invece per delineare il futuro del nostro modo di stare a tavola, dentro, ma negli ultimi anni, anche fuori, casa.

LINK

- Sana ? Salone internazionale del Naturale



Allo scadere dell'appuntamento con questo importante anniversario, che sancisce lo status dell'alimentazione biologica negli anni Duemila, Sana verrà introdotto il giorno prima dell'inaugurazione, il 6 settembre, dal convegno internazionale "Il Biologico verso l'Expo 2015". Con l'obiettivo di proporsi come rampa di lancio dei temi dell'agricoltura bio per "nutrire il Pianeta" presso l'esposizione universale di Milano. Al centro dell'incontro, organizzato da BolognaFiere e Caab, Centro agroalimentare di Bologna, l'innovazione nei modelli di produzione e consumo in questo comparto.

ARTICOLI RECENTI

- Sagra del Peperone di Camagnola Tra degustazioni, sfilate ed esibizioni
- "Grande Festa dello Strüdel" a Siusi Dolci assaggi, opera di pasticceri locali
- Grande attesa per "Milano Golosa" Dove si impara a (ri)conoscere la qualità
- "Vinea Tiroloensis" cambia location Con Hotel 2013 alla fiera di Bolzano
- Cena e asta di beneficenza a Firenze per la ricerca sul retinoblastoma
- Festa del Moscato di Scanzo, 8ª edizione con mostre, gare e degustazioni a tema



Nasce così Exbo, un progetto voluto, oltre che della fiera e del centro agrolimentare, del comune di Bologna, fondazione Alma Mater, fondazione Marino Golinelli e dalla camera di commercio, per studiare i temi di qualità, cultura dell'alimentazione, sostenibilità ambientale, tutela della biodiversità e del suolo agricolo, per la valorizzazione e internazionalizzazione delle eccellenze della città di Bologna e del suo territorio, con una prima realizzazione nella rassegna "Bologna, città degli orti" e una seconda in collaborazione con Saie.

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

CERCA

Da sempre l'occasione per fare il punto sull'andamento del settore, quest'anno i dati diffusi a Sana sono ancora confortanti. Nel primo semestre 2013, in controtendenza con gli altri consumi alimentari domestici, sofferenti a causa della crisi (-4% per le piccole superfici e 0,8% per la Gdo), il biologico vive un altro piccolo boom (+8,8% secondo dati ISMEA/Gfk-Eurisko). Nel raffronto 2011-2012 per categoria merceologica degli acquisti, la variazione percentuale appare in crescita nel settore dell'ortofrutta fresca e trasformata (+8%), in quello lattiero caseario (+4,5%), in quello dei biscotti, dolci e snack (+23%), mentre una leggera flessione si riscontra invece nelle vendite di uova (-2%). Nel 2012, gli acquisti di prodotti alimentari biologici confezionati nel nord Italia coprivano il 70,8% del totale, il 22,3% nel centro Italia (Sardegna compresa) e il 6,9% nel sud Italia.

Ma sono l'evoluzione e la mappa della ristorazione biologica a far registrarle le dinamiche più interessanti, e una crescita quantitativa e qualitativa dei consumi fuori casa del biologico che sta determinando la nascita di formule e modelli innovativi. Una "moda", quella del risto bio, che ha superato il giudizio del tempo contribuendo a sviluppare realtà imprenditoriali che spaziano dal catering, alle pasticcerie, ai bar, ai take away, agli ibridi retail-somministrazione.

Il requisito per entrare a far parte dei ristoranti bio certificati, è la percentuale di almeno il 70% di prodotti biologici utilizzati in cucina. Ce n'erano 152 nel 2003, anno del loro primo censimento da parte di Biobank che ne monitora ogni anno le statistiche, e oggi sono quasi raddoppiati (+13% sul 2012). A questi vanno aggiunti i 1.541 agriturismi (+14% nell'ultimo anno) gestiti da aziende agricole biologiche certificate che assicurano servizio di ristorazione aperto al pubblico con almeno 25 coperti. Più della metà, secondo l'Annuario Biobank 2013, si trovano al nord, circa il 40% al centro e solo l'8% al sud.

A guidare la classifica per regione è la Lombardia con 70 bio ristoranti (di cui ben 44 solo nella sola provincia di Milano), quasi allineata l'Emilia-Romagna con 56 locali. In grande rimonta Lazio (31) e Veneto (30), con tante nuove aperture tra cui la rete Un Punto Macrobiotico, e seguono Marche e Toscana rimaste a una ventina di esercizi, ma sempre tanti. Varie anche le tipologie di cucina, proposte che spesso coesistono: al primo posto la cucina vegetariana e vegana, al secondo quella macrobiotica, al terzo quella tipica e tradizionale ed infine quella etnica. Va segnalato inoltre il progressivo gradimento dei menù per allergici e intolleranti, per molti una necessità.



Circa il 40% di queste attività rappresentavano agli esordi l'espressione di associazioni o circoli culturali con ingresso riservato ai soci. Ed erano soprattutto ristoranti e basta. Ma con il diffondersi di pizzerie, gastronomie, bar, gelaterie e anche pasticcerie, si è allargata la platea delle tipologie di esercizio esistenti, per venire incontro alla pluralità della domanda nel campo del biologico, determinando la trasformazione di un settore in una maggioranza di attività commerciali nel vero senso del termine. Molte delle quali cresciute attraverso l'affiliazione, come per le insegne Lattughino, Naturalbreak e Mens@Sana a Milano, catering e ristorazione veloce ma di qualità, basata sull'ortofrutta stagionale e ricette leggere e "veloci". Una vera manna per la pausa pranzo nella metropoli degli affari e della moda.

Allo sviluppo di questo moderno Horeca, e in collaborazione con il gruppo Sole 24 Ore, Sana dedica il Premio "Bravo Bio Locale Biofriendly 2013", quest'anno alla seconda edizione, e nel 2012 assegnato al Bio's Bar di Rimini, che verrà consegnato lunedì 9 settembre dopo la tavola rotonda: "Menu biologici dal fuoricasa al web. Modelli di business, concept e storie di successo", dedicata alle ultime tendenze nel settore. Con la partecipazione di Chiara Mojana, giornalista e food blogger esperta di cucina naturale, Gianluca Mondardini, fondatore Consorzio Gelatieri Indipendenti, Marco Pasi, direttore Cat Confesercenti Emilia Romagna, e Simone Salvini, chef esperto di cucina vegana e ayurvedica.

### Sana 2013 in cifre

Espositori: 550 (+20%)

Buyers: 1.500



### Gli operatori bio

In Italia (dati SINAB) la filiera del Bio comprende 49.709 operatori così suddivisi: 40.146 agricoltori, 5.597 trasformatori, 3.669 agricoltori-trasformatori, 297 importatori. Rispetto al 2011 si registra un incremento del +3%. Sicilia, Calabria e Puglia sono le regioni pilota rispetto al numero di operatori impiegati e registrano, rispettivamente, 7.918, 7.201 e 6.111 unità. In particolare, emerge che la Puglia ha segnato nel 2012 un

incremento del +20% degli operatori della filiera del bio.

### Gli operatori retail

Nel nostro Paese sono aumentati anche i negozi specializzati che vendono prodotti biologici: dalle 1.163 unità registrate nel 2010 si è arrivati nel 2012 a 1.270 (dati BioBank). Più in dettaglio, il Sud e le Isole e le regioni del nord-ovest hanno registrato rispetto al 2010 un incremento del +14%.

### I consumi

L'Unione europea rappresenta il 41% del mercato mondiale relativo al food bio. Le vendite maggiori si registrano in Germania, con 6.590 milioni di euro, seguita da Francia con 3.756 milioni di euro. In Italia si attestano a 1.720 milioni di euro annui con una variazione percentuale positiva (2011-2009) del +15%.

### Il consumatore

Il tasso di penetrazione dei prodotti Bio food registra per l'Italia una percentuale del 54,5% (2013). Dall'indagine prodotta da Nomisma per l'osservatorio di Sana 2012, risulta che il 32,4% dei consumatori di biologico acquista ogni giorno o quasi prodotti bio, il 31,5% almeno una volta alla settimana. La percezione di prodotto bio acquistata dipende dall'intensità di consumo complessiva. Per il 71,2% dei consumatori bio la sicurezza degli alimenti biologici rappresenta la motivazione trasversale dell'acquisto, ma tra i frequent users aumenta la quota (29%) di chi acquista i prodotti bio perché considerati "buoni".

[Tweet](#)

#### COMMENTI

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Nome *	<input type="text"/>	Cognome *	<input type="text"/>
Indirizzo	<input type="text"/>	Città	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	Nazione	<input type="text" value="Italia"/>
Provincia *	<input type="text"/>	CAP	<input type="text"/>