

SALUTE LA KERMESE IN FIERA DEDICATA ALLA BIODIVERSITÀ

Nove giorni a tutto bio

Venerdì Sana invade la città

Menu, laboratori ed eventi legati al salone del benessere



SALUTE Il salone dell'anno scorso; sotto, Andrea Olivero

di FEDERICA ORLANDI

DA CITTÀ del cibo a città *Sana*. Capitale dell'agricoltura del futuro, della sostenibilità e della tutela della biodiversità. Con l'edizione 2015 di Sana, il salone internazionale del biologico e del naturale organizzato da BolognaFiere da sabato 12 a martedì 15 settembre, Bologna si trasformerà nel centro del mondo bio e green. E per celebrare questa 27/a edizione, speciale perché connessa a Expo e al Biodiversity Park di BolognaFiere, le iniziative saranno numerosissime: con convegni, workshop, dibattiti, incontri.

«**LE PAROLE** chiave di Sana, così come di Expo, sono qualità e sostenibilità – sottolinea il viceministro alle Politiche Agricole Andrea Olivero –. Quello del bio di qualità è un settore all'avanguardia che coniuga tradizione e innovazione, perché guarda al futuro conservando l'esperienza del passato». Oltre a cibo, agricoltura e sostenibilità, anche salute, sport e cosmetica saranno al centro della kermesse: non mancheranno infatti «Sana Sport», che affronterà il

tema degli integratori alimentari, o la «Sana Academy», che offrirà corsi di formazione gratuiti di formazione su alimentazione, salute e cosmesi a base di prodotti naturali. «Le iniziative si rivolgeranno prevalentemente all'educazione alimentare, al tema della sostenibilità e al «viaggio» dell'Emilia-Romagna a Expo – anticipa l'assessore regionale all'Agricoltura Simona Caselli –. Speriamo che il



L'AGENDA

La fiera

Da sabato a martedì va in scena la 27/a edizione del salone del benessere, quest'anno legata a strettissimo giro con l'Expo di Milano

La notte 'verde'

'Eco-Bio' Confesercenti organizza 160 eventi, tra cui una notte bianca del 'green' dall'11 al 20. E 27 ristoranti prepareranno menu bio

modello proposto da Sana continui nel tempo».

E ANCHE Bologna e il suo centro storico si lasceranno «contaminare»: Eco-Bio Confesercenti, infatti, trasformerà la città dall'11 al 20 settembre in SanaCity, con oltre 160 eventi dedicati all'alimentazione biologica, ai consumi e alle attività ecosostenibili, tra cui laboratori di cucina, degustazioni, pranzi e colazioni rigorosamente a base di ingredienti bio certificati. «SanaCity regalerà tante iniziative a turisti e cittadini, per diffondere ancora di più la cultura bio – illustra il presidente di Eco-Bio Marco Mascagni –. Ci saranno locali bio che informeranno sui loro prodotti, mentre altri proporranno per l'occasione, accanto i loro normali menu, anche una versione «verde». Non mancherà poi la notte bianca: sabato 12, ventisette ristoranti associati ad Ascom celebreranno l'apertura di Sana prolungando l'orario serale e proponendo almeno un piatto bio. Dall'apericena vegan alle tisanne, dalla pizza biologica ai piatti tradizionali rivisitati, fino ai massaggi Shiatsu e agli incontri culturali, le mura circonda una città «sana» a tutti gli effetti.



SORRISI

Da sinistra, Andrea Segrè, Palma Costi e Duccio Caccioni

L'EVENTO CERIMONIA IL 27 ALL'EXPO

Due vincitori al premio per la sostenibilità agroalimentare

ITALIA-USA 1-1. Non è il tabellino di una partita, ma il verdetto della 1ª edizione del *Bologna Award 2015 - Sustainability & Food*, premio internazionale per la sostenibilità agroalimentare promosso da Caab, Comune e Regione. Se lo aggiudicano, ex aequo, lo scienziato Salvatore Ceccarelli – che ha sviluppato in Siria il metodo del miglioramento genetico partecipativo con nuovi cereali resistenti alla siccità – e la *Northwest Atlantic Marine Alliance*, organizzazione no profit fondata da pescatori della costa nordatlantica degli Usa a difesa del mare e a sostegno di uno sviluppo in cui ricerca e pesca vadano a braccetto. A svelare i nomi dei premiati sono stati Matteo Lepore, assessore comunale all'economia, Andrea Segrè, numero uno del Caab, Palma Costi, assessore regionale alle attività produttive e Duccio Caccioni, direttore marketing del Centro agroalimentare. In collegamento via Skype dall'India è intervenuto anche Ceccarelli, «sorpreso e orgoglioso del riconoscimento». Nella giuria internazionale che ha assegnato il premio spiccano, tra

gli altri, Claudia Sorlini (presidente del Comitato scientifico Expo), Paolo De Castro (a capo della Commissione agricoltura della Ue) e Pierluigi Masini, direttore Progetti e iniziative di *Poligrafici Editoriale*.

La cerimonia di premiazione sarà il 23 settembre alle 17 nel Padiglione Italia di Expo 2015, nell'ambito della settimana dedicata all'Emilia-Romagna. «Sarà l'occasione per valorizzare le finalità del Premio – spiega Segrè –. Da Bologna «Città del cibo», presto sede del parco agroalimentare Fico Eataly World, abbiamo fortemente voluto questo riconoscimento che, proprio a partire dall'anno di Expo, sostiene la ricerca scientifica e tecnologica in tema di sostenibilità agroalimentare».

«Bologna City of Food e Fico trasformeranno la nostra città in una capitale internazionale del gusto – osserva Lepore –; mettiamo in campo questi progetti non per Bologna ma per l'Italia». E la Costi sottolinea: «Il premio si inserisce perfettamente nella strategia con cui l'Emilia Romagna ha deciso di cogliere l'opportunità di Expo». p. f.

IL FESTIVAL DOMENICA, AL BARACCANO, GIORNATA DELLA SALUTE OLISTICA

Tenersi in forma tra yoga, fiori di Bach e cucina vegetariana

SMALTIRE le scorie di una settimana lavorativa? Con il festival della salute olistica «Bologna ben essere» si può: tra yoga, fiori di Bach e cucina vegetariana, la prossima domenica sarà all'insegna del relax, senza bisogno di gite fuori porta. Appuntamento al Quartiere Santo Stefano e ai Giardini del Baraccano, dalle 10 alle 20. Menù ricchissimo, quello della kermesse salutista – che si terrà anche in caso di maltempo – organizzata da Stefano Ananda della Scuola Tantrayoga, giunta alla sesta edizione: oltre a un ciclo di 15 conferenze ci sa-

ranno laboratori, spettacoli, prove gratuite di yoga e tantra. Senza dimenticare i trattamenti – tra cui shiatsu, cristalli e ayurvedico – al prezzo promozionale di 15 euro l'uno e il mercato di prodotti ecologici: dal cibo ai profumi, ai detersivi non inquinanti.

Il sipario si alza alle 10,30 con la conferenza «Le malattie che fanno guarire», a cura di Katia Bianchi e Sandra Pellegrino, ma si parlerà anche dei vantaggi di un'alimentazione vegana, di come curare in modo naturale i nostri animali domestici. Lo spiegherà il dottor Filippo Pilati, fondatore dell'Officina olistica ve-

terinaria, all'avanguardia nella cura di Fido & Co, che affianca alla medicina tradizionale terapie non convenzionali come l'omotossicologia e la floriterapia di Bach.

Il festival, patrocinato dalla Federazione italiana shiatsu e promosso da 30 associazioni (tra cui l'Aics), ha come *main sponsor* NaturaSi, mentre sul fronte ristorazione il servizio è del ristorante vegetariano «Alchemilla». «Il nostro è un mondo in crescita – spiega Ananda –: l'anno scorso i visitatori sono stati un migliaio, e altrettanti sono previsti per domenica».

Pietro Francesconi



Stefano Ananda (secondo da sinistra) e il team Alchemilla