



e



Programma

SHOW COOKING & TASTING AREA

SANA Organic Food
Fiera di Bologna
7 | 9 settembre 2023

Padiglione 29 stand A57 - F65



35° Salone Internazionale
del Biologico e del Naturale



Partner



GIOVEDÌ 7 SETTEMBRE

ore 10.30 – 11.30

SHOW COOKING

**Azienda Agricola San Paolo
di Selmi Alessandro e Enrico SS | Emilia Romagna**
"L'Emilia Romagna in tavola"

ore 12.00 – 13.00

DEGUSTAZIONE

Sanabea Agricoltura Biologica | Puglia
"La pasta innovativa ha un sapore antico"

ore 13.30 – 14.30

SHOW COOKING

**Il Giardino delle Luppole | Michela Nati e Paola Di Giambattista |
Emilia Romagna**
"PowerHop: il Luppolo all'Ennesima Potenza"
**Progetto di innovazione con contributo della Regione Emilia Romagna
PSR 2014-2020 - Op.16.2.01 Focus 3A**

ore 15.00 – 16.00

DEGUSTAZIONE

a cura dell'Associazione **La Spesa in Campagna**
"La Spesa consapevole"

ore 16.30 – 17.30

DEGUSTAZIONE

Azienda Agricola Biologica Parano Nocciole della Tuscia | Lazio
"Pasta di nocciole biologica: per un'alimentazione sana e nutriente"

VENERDÌ 8 SETTEMBRE

ore 10.30 – 11.30

DEGUSTAZIONE

Latte bontà d'asina | Sicilia
Degustazione di latte d'Asina "Elisir di lunga vita"

ore 12.00 – 13.00

DEGUSTAZIONE

a cura dell'Associazione AGIA - Cia
Degustazione oli biologici "Anche l'olio vuole la sua parte"
Moderatore Riccardo Randello

ore 13.30 – 14.30

SHOW COOKING

**Il Giardino delle Luppole | Michela Nati e Paola Di Giambattista |
Emilia Romagna**
"PowerHop: il Luppolo all'Ennesima Potenza"
**Progetto di innovazione con contributo della Regione Emilia Romagna
PSR 2014-2020 - Op.16.2.01 Focus 3A**

ore 15.00 – 16.00

DEGUSTAZIONE

Frantoio Tenuta Benedetto di Az. Agr. Loccioni Renato | Marche
"L'olio a tavola"

ore 16.30 – 17.30

DEGUSTAZIONE

Az. Agr. Biologica Cantina Sesì | Tonino Ballatori | Marche
"Viaggio tra i Calanchi"

SABATO 9 SETTEMBRE

- ore 10.30 – 11.30 **DEGUSTAZIONE**
a cura dell'Associazione AGIA - Cia
Degustazione mieli biologici "Pillole di Miele Biologico"
Moderatore Luca Bianchi
- ore 12.00 – 13.00 **TALK SHOW**
Associazione Unionbirrai | Lombardia
"Premiazione del World Gluten Free Beer Award e del Best Bio Beer"

Il World Gluten Free Beer Award, che nel 2023 giunge alla decima edizione, è l'unico campionato mondiale delle birre artigianali senza glutine. Contestualmente saranno premiate anche le migliori birre artigianali biologiche candidate al concorso **Best Bio Beer**.
- ore 13.30 – 14.30 **DEGUSTAZIONE**
Santa Rita Bio Caseificio Sociale | Emilia Romagna
"Apertura spettacolare a coltello della forma di Parmigiano Reggiano Biologico"
- ore 15.00 – 16.00 **DEGUSTAZIONE**
Samperi Azienda Agricola Biologica | Giovanni Trovati | Sicilia
"La pesca nel sacchetto a tavola"
- ore 16.30 – 17.30 **SHOW COOKING**
Azienda Agricola San Cesareo | Chef Stefano Romano | Marche
APERIFOOD BIO: proposte stuzzicanti dell'Azienda Agricola San Cesareo"
-