**2ª edição da EXPOSAUDÁVEL está confirmada: será nos dias 20 e 21 de setembro no Expo Unimed em Curitiba**

*Atração que movimentou o mercado saudável em Curitiba em 2018 irá oferecer neste ano ainda mais opções para o público*

A busca por opções saudáveis de alimentação, cosméticos, produtos de higiene e limpeza, vestuário, serviços e práticas só vem crescendo. Prova disso são os dados divulgados neste ano por uma pesquisa realizada pela Nielsen sobre o consumidor, que mostra que 94% dos brasileiros consideram importante que empresas implementem programas para melhorar o meio ambiente. Outro dado, divulgado pela Kasar, mostra também que os hábitos de consumo incluem uma mudança real na alimentação, com 27% dos lares brasileiros consumindo menos carne vermelha, menos açúcar, e mais frutas e verduras. No entanto, a pesquisa da Nielsen revelou ainda que, apesar da preocupação, 43% dos consumidores ainda têm dificuldades em comprar produtos saudáveis e ecologicamente corretos.

Com isso, a 2ª edição da EXPOSAUDÁVEL chega em um excelente momento. A feira, que ofereceu em 2018 diversas atrações nos dois dias de evento, volta a Curitiba com um crescimento de 75% no número de expositores, palestras, talk shows, aulas show e muito conteúdo de qualidade para o público. “Curitiba é um polo de novidades, e com a EXPOSAUDÁVEL não foi diferente. Pensar em hábitos saudáveis de consumo está se tornando cada vez mais prioridade para o público, e na edição de 2018 tivemos essa comprovação. Por isso, neste ano viemos com ainda mais novidades, e temos certeza que o público vai sair de lá satisfeito e ainda mais estimulado a buscar um consumo mais consciente”, diz Tricia Sander, uma das realizadoras do evento.

Além do espaço para expositores, a EXPOSAUDÁVEL 2019 vai oferecer também salas com palestras, aulas show, oficinas, talk show e práticas integrativas que mostrarão os vários caminhos que as pessoas têm para levar uma vida mais saudável. Também durante a programação haverá rodadas de negócios para os expositores, ampliando assim as possibilidades de parcerias e de oportunidades para empresas que oferecem a saúde como foco para desenvolver seus produtos.

**Simpósio do Pão**

A grande novidade de 2019 é o I Simpósio sobre o Futuro do Pão Artesanal no Paraná, organizado em parceria com o Slow Bakery Institute. “A panificação no Paraná está passando por grandes desafios e mudanças. Além de ser o estado com maior produção de trigo do Brasil, conta com padarias centenárias, e com um crescente número de talentosos padeiros dedicados à fermentação natural. Tudo isso vem sendo fomentado com as redes sociais e a internet, e a ideia de realizar um Simpósio como este, vem para oferecer ao público informações de qualidade sobre toda a cadeia produtiva do pão”, explica Oscar Luzardo, proprietário da La Panoteca e um dos criadores do Slow Bakery Institute.

O evento, que ocorre dentro da programação da EXPOSAUDÁVEL 2019, vai oferecer ao público palestras exclusivas com grandes nomes da panificação local e que abordarão conteúdos que vão desde fermentação, processo histórico de panificação, até palestras degustação e consumo de pão. “A ideia é somar forças para fazer que a EXPOSAUDÁVEL seja um espaço, sobretudo, de troca de informações e onde seja possível oferecer uma programação diversificada e que valorize os produtores locais”, finaliza Tricia Sander.

**Programação**

Quem comparecer ao evento, além da exposição de produtos, poderá participar de palestras sobre detox digital, consumo consciente, longevidade, veganismo, gastronomia, plantas alimentícias não convencionais (PANCs), mindfulness, inteligência emocional, condição celíaca, comunicação, turismo e diversas outras. Será possível ainda participar de práticas de yoga e dança circular. Em breve toda a programação será divulgada.

**Serviço:**

EXPOSAUDÁVEL 2019

Data: 20 e 21 de setembro

Local: Expo Unimed

Horário: 20/09 das 14 às 22h e no dia 21/09 das 10 às 19h

A entrada é gratuita nas atrações da EXPOSAUDÁVEL e a adesão ao I Simpósio sobre o Futuro do Pão Artesanal no Paraná tem valores diferenciados para quem é da cadeia produtiva do pão.

[www.exposaudavel.com.br](http://www.exposaudavel.com.br) | <https://www.facebook.com/exposaudavel/> | @exposaudavel