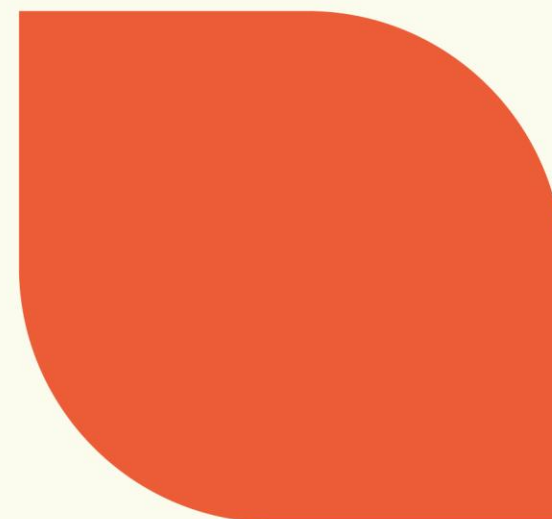
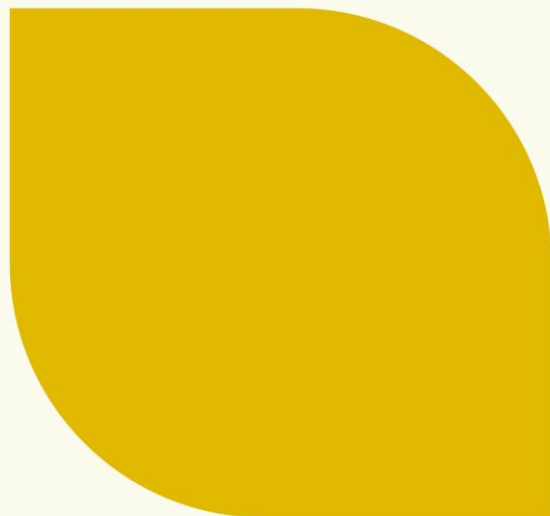
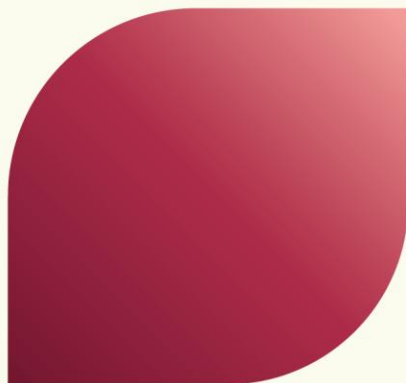




salone internazionale b2b
del biologico e del naturale

BolognaFiere
21-23 febbraio 2027



cibo di qualità • longevity • gastronomia • DOP, IGP, STG

in contemporanea con



1 ticket, 2 fiere



seguici su  

scopri SANA Food!



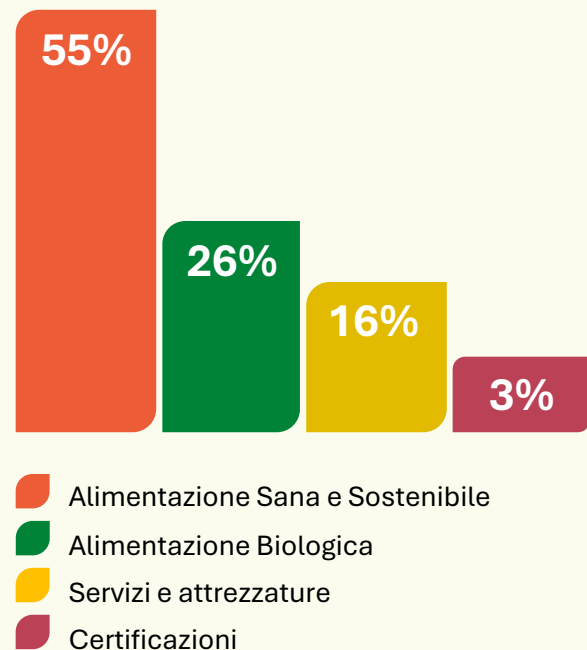
www.sana.it

SANA FOOD 2026: FACTS & FIGURES, STATISTICHE



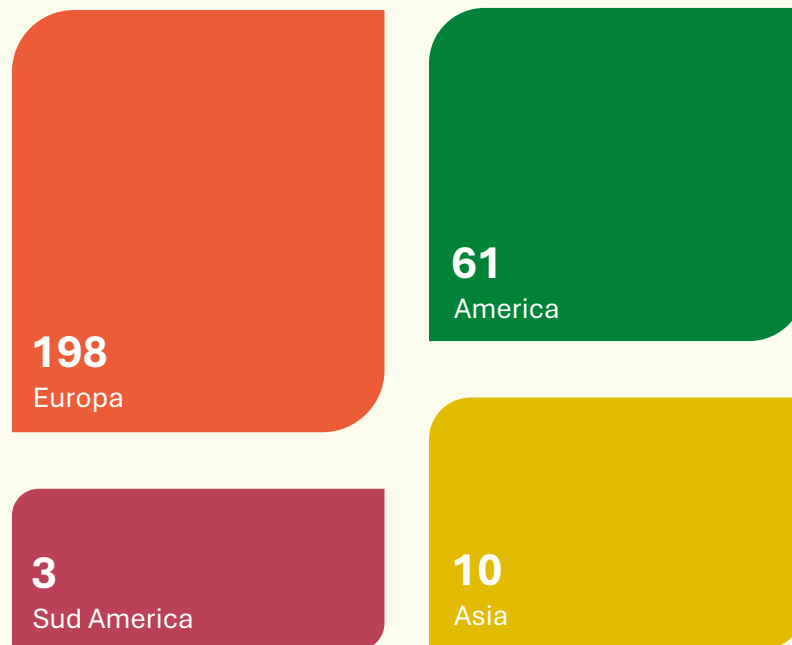
ESPOSITORI

300+ aziende che guidano l'evoluzione verso un'alimentazione più consapevole.



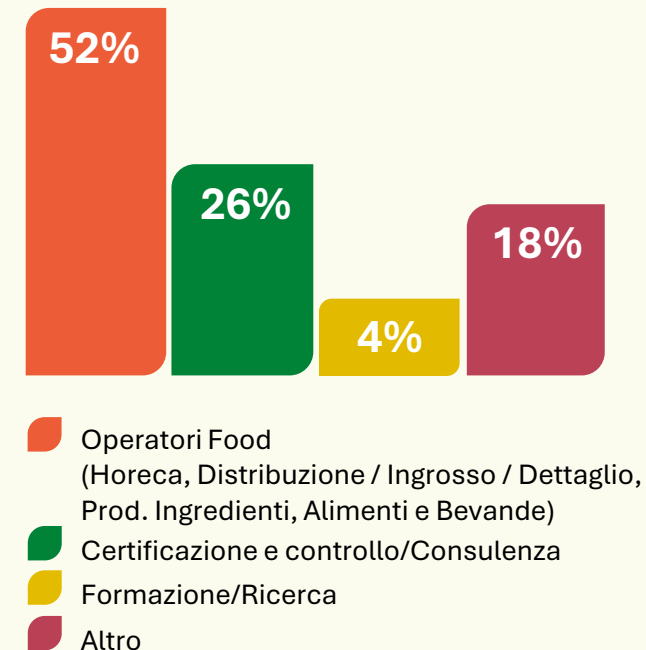
BUYER*

Una rete internazionale di 272 buyer da **32 paesi**.
1800+ appuntamenti confermati.



VISITATORI

16.000 visitatori*.
Una community professionale composta da operatori della filiera alimentare.



■ **100+ nuovi prodotti** protagonisti di SANA Novità

■ **50+ Interviste «A tu per tu»**, momenti di dialogo che offrono ai brand partecipanti visibilità e risonanza internazionale

SANA FOOD 2026: SOCIAL & MEDIA



NUMERI DI [sana.it](https://www.sana.it)

63.780

Visite sul sito

40.550

Visitatori unici del sito web

398.665

Pagine web consultate

35.000

Iscritti alla newsletter

UFFICIO STAMPA

680+

Ritagli stampa

115

Giornalisti accreditati

PROMOZIONE DIGITAL

1.145.450

Banner pubblicitari mostrati in rete

SOCIAL

54.665 FOLLOWER

Sui canali social ufficiali
(Facebook, Instagram, LinkedIn e Bluesky)

4.398.120

Visualizzazioni organiche sui canali social ufficiali



SANA Food 2027: IL FUTURO DELL'ALIMENTAZIONE CONSAPEVOLE

SANA Food è l'evento **B2B** dedicato all'**alimentazione consapevole, etica e sostenibile**, dove tradizione e innovazione si incontrano per supportare la crescita e l'internazionalizzazione delle imprese agroalimentari.

In sinergia con **Slow Wine Fair**, promuove una nuova cultura del cibo basata su sostenibilità, salute ed etica, mettendo in connessione produttori, tradizionali e innovativi, con **buyer qualificati del mondo Horeca e del retail**.

Un punto di riferimento strategico per i brand che vogliono raccontarsi e crescere in modo autentico in un mercato in evoluzione.



SETTORI MERCEOLOGICI

- **Biologico e biodinamico**
- **Vegano, plant based e free from**
- **DOP, IGP, STG e prodotti tipici**
- **Salutistico e alimentazione speciale**
- **Bakery, pizza e dolceria**
- **Pasta, riso, cereali e farine**
- **Formaggi, latticini e derivati**
- **Carni, salumi e pesce**
- **Frutta, verdura e legumi**
- **Oli e aceti**
- **Salse e condimenti**
- **Bevande**
- **Surgelati e gastronomia**
- **Packaging, logistica e sicurezza alimentare**
- **Macchinari e attrezzature professionali**

in contemporanea con

SLOW WINE FAIR



1 ticket, 2 fiere

In contemporanea a SANA Food, a BolognaFiere si svolgerà Slow Wine Fair, il nuovo concept dedicato al vino buono pulito e giusto, con i suoi 16.000 visitatori del settore. Gli operatori potranno così godere di un'esperienza di visitazione ancora più ricca e altamente qualitativa.

PARTNER



FEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTURA BIOLOGICA E BIODINAMICA

FederBio evidenzia il ruolo dell'agricoltura biologica nella tutela della fertilità del suolo, della biodiversità e nella mitigazione degli impatti climatici, coinvolgendo anche Horeca e ristorazione collettiva in percorsi di educazione alimentare sostenibile. Quest'anno, la manifestazione ospiterà l'ottava edizione di "Rivoluzione Bio", gli Stati Generali del biologico, momento chiave di confronto tra istituzioni e imprese sul futuro del comparto.



Slow Food Promozione

PRODUTTORI SELEZIONATI E BIODIVERSITÀ

Grazie alla partnership con **Slow Food**, la manifestazione ospiterà produttori selezionati che rappresentano il meglio della biodiversità. Un'area unica, dove buyer e operatori possono scoprire specialità territoriali, incontrare i protagonisti delle filiere e scoprire prodotti di qualità certificata che valorizzano insieme tradizione, sostenibilità e innovazione alimentare.



LA CERTIFICAZIONE CHE DÀ VALORE AL VEG

V-Label è sinonimo della certificazione vegetariana e vegana più riconosciuta in Italia e nel mondo, garanzia di trasparenza e fiducia per i consumatori. L'area dedicata propone prodotti veg innovativi e sostenibili consentendo di intercettare un trend in crescita esponenziale. Un'opportunità strategica per rafforzare immagine e credibilità aziendale.



AIC - ASSOCIAZIONE ITALIANA CUOCHI

Si rinnova per il 2027 la partnership con AIC, Associazione Italiana Cuochi, e World IAC **che riunisce 35 nazioni affiliate**.

AIC promuove la cultura gastronomica in Italia e nel mondo attraverso formazione, eventi e progetti a supporto della qualità, dell'innovazione e dei professionisti del comparto agroalimentare.

Le iniziative in fiera:

- **Villaggio AIC:** l'area interamente dedicata alla promozione della cultura gastronomica italiana e internazionale
- **Chef Medal – Medaglie d'Onore degli Chef:** la cerimonia che premia gli chef distintisi per meriti professionali, carriera, contributo allo sviluppo della gastronomia e anzianità di servizio
- **World IAC Culinary Olympics 2027:** la vetrina internazionale dell'arte culinaria che vedrà sfidarsi centinaia di concorrenti in rappresentanza delle 35 nazioni affiliate alla WIC
- **OoH Lab!:** il cuore esperienziale di SANA Food, teatro dei cooking show dove i prodotti degli espositori saranno esaltati dall'esperienza dei cuochi AIC

FOCUS DI MANIFESTAZIONE

Accanto ai temi storici, la manifestazione si arricchisce di nuovi focus, ampliando lo sguardo sulle sfide e le opportunità del presente e del futuro.

BIO, DOP e IGP

1. **Olio extravergine di oliva**
→ identità mediterranea
2. **Aceto balsamico**
→ tradizione e autenticità
3. **Miele**
→ Biodiversità
4. **Specialità regionali**
→ salumi e formaggi



Le vetrine – online e off site - che mettono in luce le **idee più fresche**, le **sperimentazioni più curiose** e i **prodotti che interpretano al meglio le nuove tendenze** del mercato biologico e non.

LONGEVITY NUTRITION

Approccio nutrizionale che mira a migliorare qualità e durata della vita attraverso ingredienti naturali e funzionali.

1. **FERMENTATI E MICROBIOMA**
→ innovazione e internazionalità
2. **GRANI ANTICHI, FARINA E PASTA**
→ narrazione del territorio
3. **LEGUMI E PROTEINE VEGETALI**
→ ricchezza nutrizionale
4. **FRUTTA, VERDURA E FRUTTA SECCA**
→ filiera corta ed energia naturale

AGORÀ - RISTORAZIONE COLLETTIVA

Uno spazio di formazione e networking dedicato alle aziende della ristorazione collettiva, per confrontarsi su temi di attualità e innovazione del settore e costruire relazioni professionali qualificate.

TEMI DI APPROFONDIMENTO

- **Legumi bio:** ammollo vs pre-ammollo
- **Certificazioni Kosher e Halal**
- **Prodotti fermentati**
- **Riduzione degli scarti:** la resa degli scarti come risorsa
- **Non food:** tecnologie per il monitoraggio degli scarti
- **Sostenibilità – ESG**

Ci sarà la possibilità per gli **espositori** di presentare i propri **prodotti**, con **show cooking** e **dimostrazioni** di **chef**, che metteranno in scena il valore e le possibilità d'uso delle materie prime applicate al settore della ristorazione collettiva.

EDUCATIONAL DAY

Una giornata dedicata alla **ristorazione scolastica**, per approfondire come si costruisce un **menù scolastico** equilibrato e come viene gestita la **cucina a scuola**.

Con interventi di **accademici** e **nutrizionisti**, per offrire una prospettiva scientifica e professionale sul tema dell'alimentazione dei più giovani.



AREE DI NETWORKING E FORMAZIONE



- **Incontri B2B programmati** tra espositori e buyer qualificati
- **Networking** strategico internazionale
- **Sessioni di matching mirato** per categoria merceologica di settore



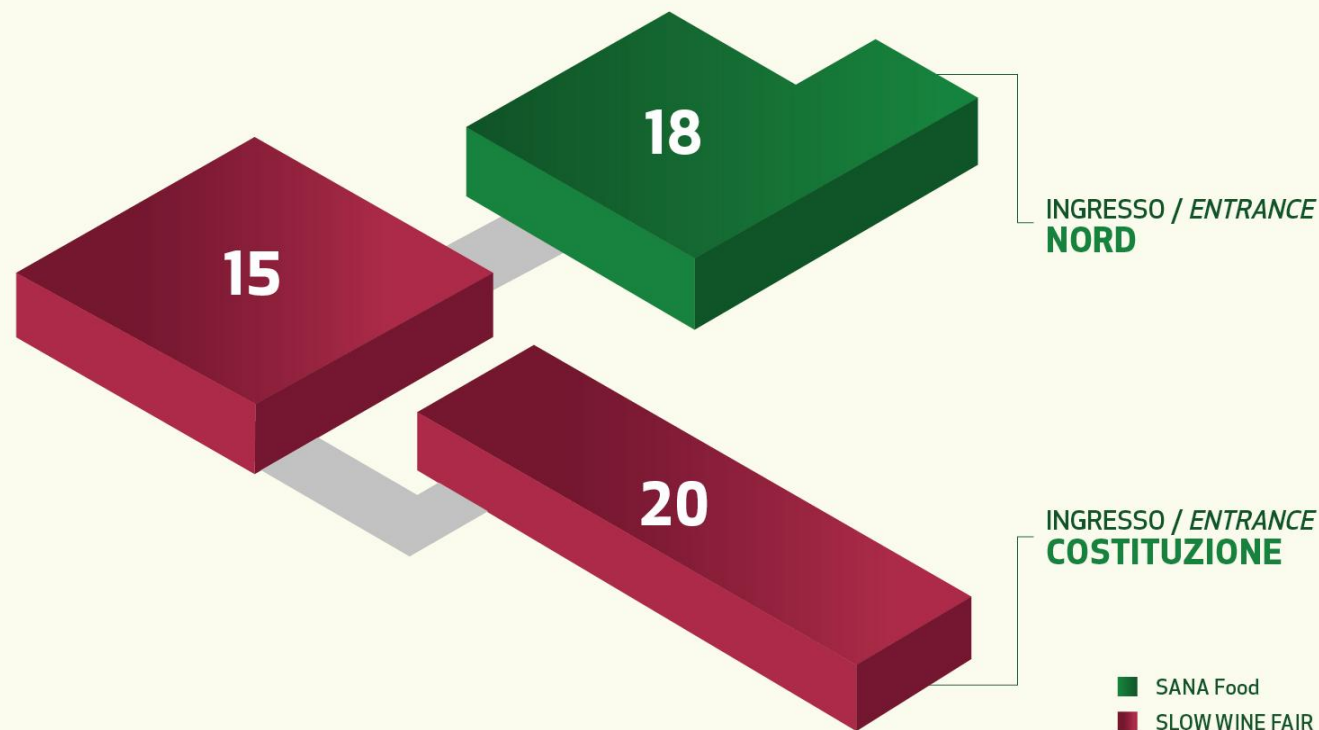
- **Workshop** su export e internazionalizzazione
- **Seminari** di approfondimento
- **Formazione** sui temi di settore
- **Convegni** di aggiornamento



- **Showcase prodotti degli espositori**
- **Degustazioni e masterclass** mirate per ristoratori e catering
- **Percorsi sensoriali** per professionisti della ristorazione
- **Abbinamenti cibo-vino** testati in ambito professionale in collaborazione con **Slow Wine Fair** con focus specifici su menu biologico

MAPPA DEL QUARTIERE FAIRGROUND MAP

BolognaFiere
21-23 febbraio *February* 2027





**Ti aspettiamo dal 21 al 23 febbraio
a SANA Food 2027!**

CONTATTI

✉ sanafood@bolognafiere.it

☎ +39 051.282842

HORECA

Parliamo di business.

Let's do business.