sana Food

salone internazionale b2b
del biologico e del naturale

BolognaFiere
21-23 febbraio 2027

Fuori casa.
Più buono.
Più business.

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

in contemporanea con

SLOW WINE FAIR

1 ticket, 2 fiere

an event by Bologna Fiere

scopri SANA Food!

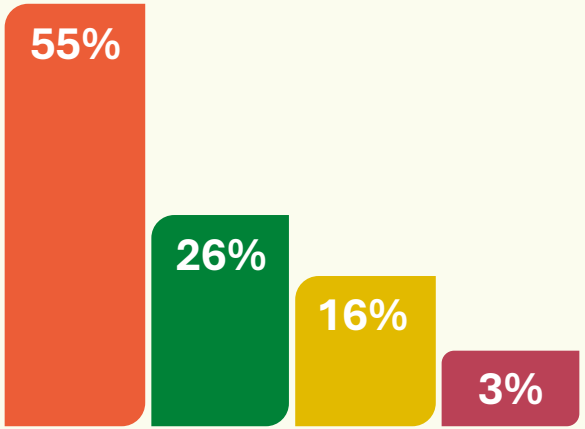
seguici su

www.sana.it

SANA FOOD 2026: FACTS & FIGURES, STATISTICHE

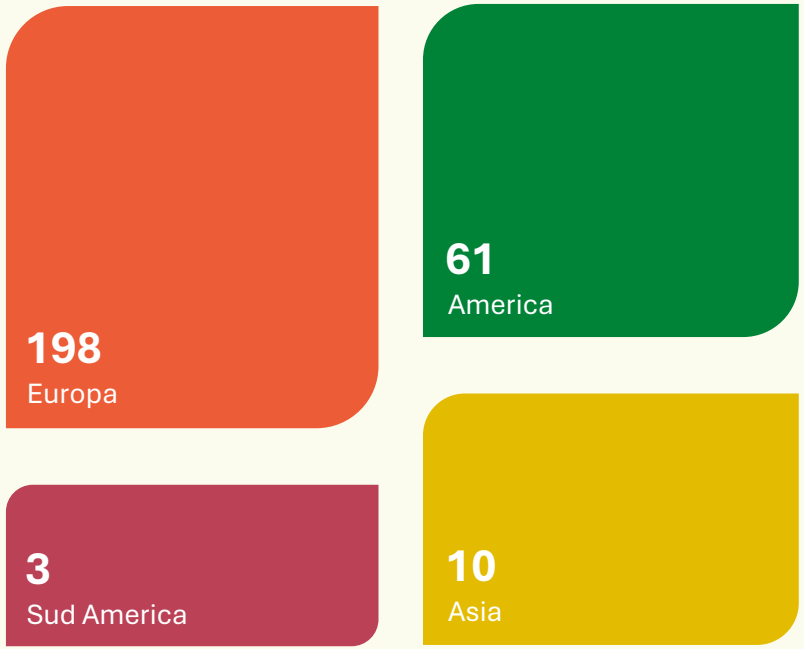
ESPOSITORI

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



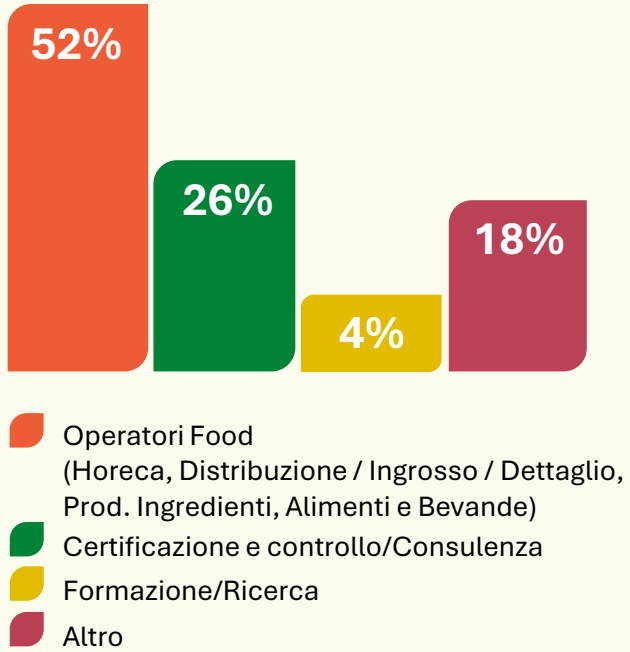
BUYER*

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

*dati aggregati con Slow Wine Fair

SANA FOOD 2026: SOCIAL & MEDIA

NUMERI DI sana.it

63.780
Visite sul sito

40.550
Visitatori unici del sito web

398.665
Pagine web consultate

35.000
Iscritti alla newsletter

PROMOZIONE DIGITAL

1.145.450
Banner pubblicitari mostrati in rete

UFFICIO STAMPA

680+
Ritagli stampa

115
Giornalisti accreditati

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.





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.

SETTORI MERCEOLOGICI

- **Biologico e biodinamico**
- **Vegano, plant based e free from**
- **DOP, IGP, STG e prodotti tipici**
- **Salutistico e alimentazione speciale**
- **Bakery, pizza e dolciaria**
- **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**

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.

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

sana Novità

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

b2b connect

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

Lab Academy sana Food

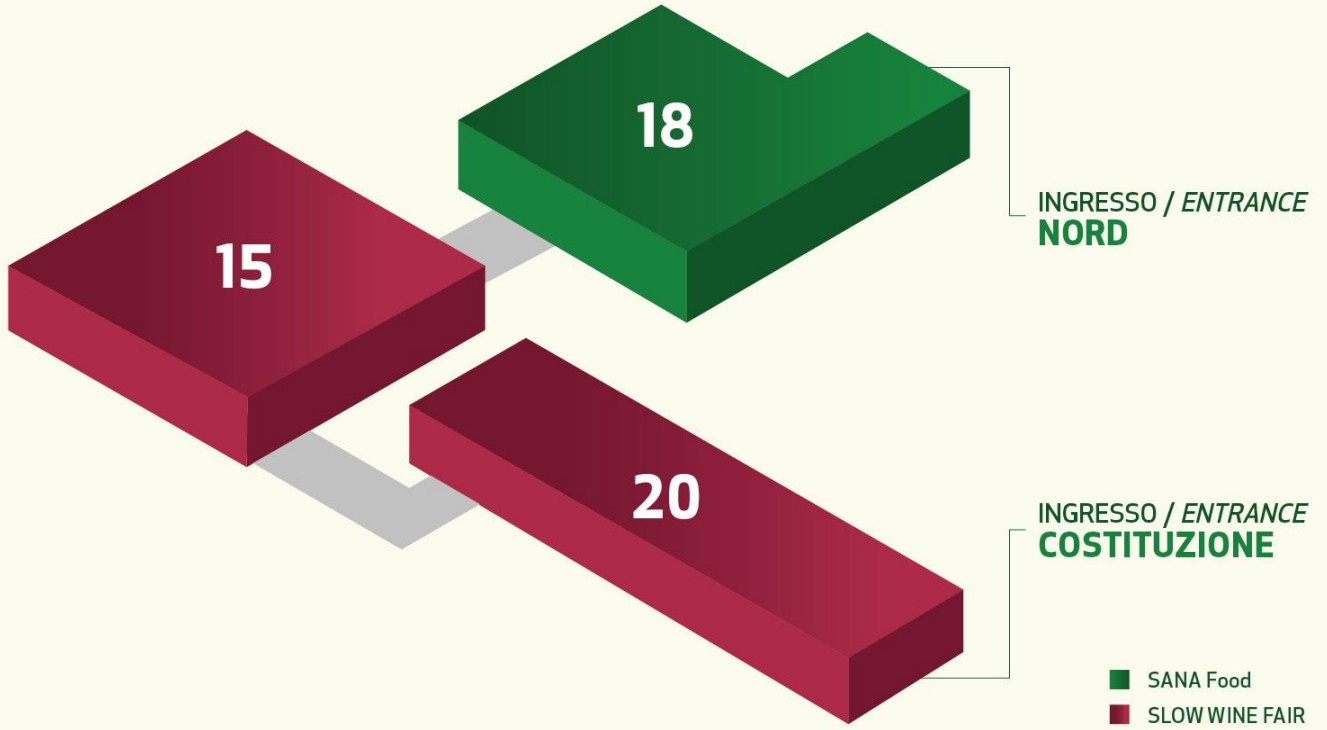
- **Workshop** su export e internazionalizzazione
- **Seminari** di approfondimento
- **Formazione** sui temi di settore
- **Convegni** di aggiornamento

OoH! lab

- **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.