

'SANA Food' si rinnova

«Un'occasione unica per l'offerta Horeca»

L'appuntamento per i protagonisti del settore torna dal 22 al 24 febbraio Bozzi, Direttore Business Unit di BolognaFiere, che organizza l'evento: «Così intercettiamo le ultime dinamiche del consumo consapevole»

Le aziende del settore devono rispondere a una domanda crescente di qualità e trasparenza

Promuoviamo un modello di produzione alternativo al mainstream

di **Marco Principini**

È SANA Food la fiera per i professionisti che vogliono diversificare la propria offerta di cibo sano e sostenibile per l'Horeca, il canale specializzato e le gastronomie. Il format b2b di BolognaFiere è in programma dal 22 al 24 febbraio 2026 in una veste rinnovata: darà spazio e occasioni di business alle realtà produttive con le proposte food più autentiche, innovative e in sintonia con un consumatore sempre più orientato verso cibi e bevande che facciano bene sia all'organismo che all'ambiente. Protagonista di SANA Food sarà tutto ciò che è 'buono': biologico, biodinamico, veg, DOP, IGP, STG e funzionale, ma non solo. Attraverso percorsi tematici e presentazioni guidate, nuovi focus approfondiranno le eccellenze locali di olio extravergine di oliva, aceto balsamico e miele, mentre la Social Food Area valorizzerà le produzioni agricole solidali e sostenibili, nate da percorsi di reinserimento sociale o da terreni confiscati alla criminalità.

Accanto alle storiche collaborazioni con FederBio e con V-Label Italia, che contribuiscono a fare di SANA Food la manifestazione di riferimento per il bio e il veg, la nuova partnership con Slow Food si

tradurrà nella presenza di una selezione di produttori rappresentativi del meglio della biodiversità, oltre che in sessioni formative, degustazioni e tavole rotonde sui principali temi al centro del dibattito sulle politiche agroalimentari. Questi appuntamenti affiancheranno quelli in calendario nelle aree eventi Ooh! Lab e Lab Academy.

Con la partnership con Slow Food si intensifica la sinergia attivata lo scorso anno, quando SANA Food si era svolta in contemporanea, e in un padiglione contiguo, alla Slow Wine Fair, la fiera internazionale del vino buono, pulito e giusto.

Quest'anno la formula resterà invariata, consentendo ai professionisti food&bev - più di 15.000, nel 2025 - di accedere a due fiere con un unico biglietto, in un itinerario esclusivo tra cibi e vini etici e di eccellenza.

Rossano Bozzi, Direttore della Business Unit di BolognaFiere che organizza SANA Food, osserva: «L'evento si rivolge in modo mirato al food service e all'Horeca, offrendo un contesto professionale in cui intercettare le nuove dinamiche del consumo consapevole. Il sodalizio con Slow Food consolida il ruolo di SANA Food come luogo in cui le aziende del settore agroalimentare, chiamate a ri-

spondere a una crescente domanda di responsabilità, trasparenza e qualità, possono promuovere un modello di produzione e consumo alternativo al mainstream e percorrere nuove vie di sviluppo a salvaguardia di territori e biodiversità».

Grazie al supporto di Agenzia ICE, gli operatori avranno ampie opportunità di matchmaking con oltre 200 buyer internazionali accuratamente profilati (importatori e distributori Horeca), mentre dall'Italia saranno selezionati ristoranti di alta gamma ed eco-boutique, osterie storiche, enoteche, servizi di catering e mense scolastiche, locali di cucina sostenibile, negozi bio, gastronomie gourmet, botteghe del commercio equo e solidale, e Gruppi di Acquisto Solidale.

Tra gli appuntamenti imperdibili per i professionisti del biologico, si segnala Rivoluzione Bio (settima edizione), che rappresenta il più autorevole momento di riflessione sulle tematiche del biologico tra business leader, esperti e istituzioni. Durante l'evento saranno illustrati in anteprima i dati dell'Osservatorio SANA 2026 sui consumi nel canale Horeca e sulle esportazioni bio.

Info: www.sana.it.



Data Stampa 6901

«Un nuovo approccio»

TERRA, CIBO, PERSONE



Rossano Bozzi

Direttore Business Unit

«**A SANA Food**, il food service e l'Horeca potranno intercettare le nuove dinamiche del consumo consapevole e acquisire strumenti utili a interpretare un mercato in trasformazione, dove la valorizzazione della nicchia, l'origine dei prodotti, la sostenibilità e il benessere diventano fattori competitivi e rilevanti per il fuori casa. L'offerta sarà ancora più ricca e qualificata, con la presenza di aziende costruite su valori quali il rispetto per la terra, il cibo e le persone»

Data Stampa 6901

Ai raggi X

DOP, IGP, VEG E TANTO ALTRO



«Tutto ciò che è buono»

I protagonisti

Dal biologico al biodinamico, dal veg alle eccellenze DOP e IGP, fino a STG e funzionale, ma non solo: tante eccellenze in un unico evento

OLTRE 200 BUYER



Poi ristoranti, osterie, mense

Con il supporto di Agenzia ICE

Più di 200 buyer internazionali accuratamente profilati, oltre a ristoranti di alta gamma, eco-boutique, enoteche, servizi di catering e non solo



SANA Food è in programma alla fiera di Bologna dal 22 al 24 febbraio 2026

