



DAZI E NUOVI MERCATI: CON SLOW WINE FAIR E SANA FOOD, IL VINO E IL FOOD ITALIANI RIPARTONO DA LONDRA

Il 26 e il 27 aprile, BolognaFiere e Slow Food portano una collettiva di produttori e due masterclass alla Wines Experience London, per promuovere l'export dell'agroalimentare italiano buono, sostenibile e di qualità

Bologna, 22 aprile 2026 – In un contesto globale caratterizzato dalla necessità di diversificare i mercati di sbocco, **BolognaFiere** accelera lo **sviluppo internazionale di [Slow Wine Fair](#) e [SANA Food](#)**, portando il proprio modello a Londra.

La **sinergia vincente** delle due manifestazioni di BolognaFiere, che lo scorso febbraio hanno attratto oltre 16.000 visitatori altamente qualificati del mondo Horeca e 350 buyer strategici da 32 Paesi, prosegue il suo percorso di promozione coerente con i valori del **vino buono, pulito e giusto**, e del **cibo sano, sostenibile e attento alla valorizzazione della filiera e dei territori**. Prossima tappa, la prima edizione di **[Wines Experience](#)**, in programma **domenica 26 e lunedì 27 aprile** nei padiglioni di **Excel London**.

CHE COS'È WINES EXPERIENCE

È il **nuovo network di eventi B2B** sviluppato da United Experience, in collaborazione con Fiere Italiane SEA e BolognaFiere, per **accompagnare produttori e operatori del wine&food italiano in mercati strategici** e ad alto potenziale di sviluppo. Un servizio reso oggi particolarmente necessario dai dazi statunitensi, che spingono a ripensare rapidamente le destinazioni dell'export. In questo scenario, Wines Experience si configura come uno strumento operativo che facilita l'accesso a buyer qualificati e accelera la creazione di opportunità commerciali concrete. E proprio in quest'ottica, alla Wines Experience London seguiranno le declinazioni del format in Vietnam (Wines Experience Ho Chi Minh, The Adora Center, 25-26 giugno 2026) e in Messico (Wines Experience Mexico City, Expo Santa Fe, 5-6 novembre 2026).

COLLETTIVA E MASTERCLASS BY SLOW WINE FAIR E SANA FOOD

Slow Wine Fair sarà presente a Wines Experience London con una selezione di **20 produttori** rappresentativi della diversità produttiva italiana e delle filiere di qualità che l'evento di BolognaFiere, nato da un'idea Slow Food, ha promosso dal 22 al 24 febbraio scorsi: **17 cantine e 2 produttori di spirits** provenienti da **11 regioni italiane** – Abruzzo, Emilia-Romagna, Liguria, Lombardia, Marche, Piemonte, Puglia, Sicilia, Toscana, Trentino-Alto Adige e Veneto –, oltre a **una cantina ungherese**.

Per valorizzare ulteriormente l'esperienza offerta agli operatori del mercato UK, Slow Wine Fair e SANA Food organizzano **due masterclass** in collaborazione con **Slow Food**, incentrate sugli elementi più distintivi delle due manifestazioni. Le degustazioni saranno curate da Jonathan



Gebser, vice curatore della guida Slow Wine, per approfondire, da un lato, i criteri verificabili per selezionare e valutare vino e cibo buoni, puliti e giusti, e dall'altro lato, il rapporto tra vino, cibo e convivialità.

ROSSANO BOZZI, DIRETTORE BUSINESS UNIT BOLOGNAFIERE

«La presenza congiunta di Slow Wine Fair e SANA Food a Londra rappresenta un passo strategico nel percorso di internazionalizzazione che BolognaFiere sta sviluppando con i propri partner per le due manifestazioni: per la prima volta, portiamo all'estero un modello fieristico integrato, capace di valorizzare insieme vino, cibo e filiere di qualità. I numeri registrati a Bologna – 350 buyer strategici da 32 Paesi, grazie al supporto di Agenzia ICE – confermano che questa piattaforma B2B dedicata al canale Horeca è matura per lo sviluppo dell'export agroalimentare italiano. Londra è un hub naturale per intercettare mercati evoluti, operatori ad alto profilo e nuove opportunità di business. Attraverso incontri B2B, momenti esperienziali e contenuti formativi come le masterclass, mettiamo i nostri produttori nelle condizioni di dialogare con il mercato internazionale in modo concreto, qualificato e contemporaneo. Non esportiamo solo prodotti, ma un ecosistema di valori, competenze e relazioni».

FEDERICO VARAZI, VICEPRESIDENTE DI SLOW FOOD ITALIA

«Il successo della quinta edizione della Slow Wine Fair, che negli ultimi due anni si è svolta in contemporanea con SANA Food, rappresenta per noi un segnale chiaro: sempre più operatori e consumatori scelgono un vino non soltanto per le sue qualità organolettiche, ma per i valori che esprime, in linea con quanto Slow Food promuove da quarant'anni. In un momento complesso per il settore, i principi del Manifesto del vino buono, pulito e giusto dimostrano di poter diventare leve concrete di sviluppo economico e di nuove opportunità commerciali. La selezione dei produttori, sia alla Slow Wine Fair, sia in questa prima tappa della Wines Experience, nasce da criteri rigorosi e verificabili lungo l'intera filiera. Un lavoro essenziale per distinguere tra una sostenibilità solo dichiarata e una realmente praticata, capace di valorizzare territori e comunità e di riconoscere al vino il suo ruolo agricolo, ambientale e sociale. Un vino che si conferma elemento di relazione e simbolo di convivialità, strumento concreto di connessione tra produttori, operatori e consumatori, oggi anche su scala internazionale. La partecipazione alla prima edizione della Wines Experience vuole essere un segnale di fiducia e un incoraggiamento per tutta la filiera, affinché continui a investire nella qualità, nella trasparenza e in una sostenibilità autentica».

Tornando alle due **masterclass**, che rappresentano un'esclusiva opportunità di approfondimento per i buyer e gli operatori britannici interessati a comprendere i **driver qualitativi e culturali dell'offerta italiana**, ecco i temi che focalizzeranno:

Il vino buono, pulito e giusto: capire i criteri della scelta

In programma **domenica 26 aprile**, alle **14.00**, la masterclass sarà dedicata alla **sostenibilità applicata al vino** e offrirà strumenti concreti per valutare le produzioni in modo consapevole.



A partire dal [Manifesto Slow Food per il vino buono, pulito e giusto](#), Slow Wine Fair presenterà il proprio metodo di selezione dei produttori, fondato su **parametri verificabili lungo tutta la filiera** – dalla vigna alla cantina –, per distinguere tra sostenibilità dichiarata e reale, e comprendere il valore agricolo, ambientale e sociale del prodotto.

La sessione sarà arricchita da una **degustazione guidata di vini selezionati** dalla collettiva Slow Wine Fair presente all'evento, in coerenza con i principi del *Manifesto*, accompagnati da **prodotti da forno sani, sostenibili e di qualità** proposti da SANA Food e realizzati da La Deliziosa Pasticceria di Mastro Cesare (Borgomanero, Novara). Le etichette in assaggio saranno:

- Il Poggio di Gavi - Gavi del Comune di Gavi Rovereto Etichetta Nera 2024 - Gavi, Alessandria
- Rabel - Soffio 2020 - Santo Stefano Roero, Cuneo
- Faraone Vini - Cerasuolo d'Abruzzo Le Vigne 2025 - Giulianova, Teramo
- Tröpfelthof - RosèMarie 2023 - Caldaro, Bolzano
- Tenuta Santa Caterina - Grignolino d'Asti Arlandino 2024 - Grazzano Badoglio, Asti
- Cascina Corte - Dogliani San Luigi 2022 - Dogliani, Cuneo
- Anna Maria Abbona - Dogliani Superiore San Bernardo 2017 - Farigliano, Cuneo
- Fabrizio Dionisio - Syrah Cortona Il Castagno 2022 - Cortona, Arezzo.

Il linguaggio del vino per condividere la memoria del cibo

La masterclass di **lunedì 27 aprile**, alle **13.00**, affronterà il **rapporto tra vino, cibo e convivialità**, con un focus sul ruolo del **vino come elemento di relazione e consumo nei diversi contesti culturali**.

A partire dalla visione di Slow Wine Fair, saranno presentati alcuni **vini gastronomici** proposti dai produttori della collettiva, pensati per accompagnare il cibo e valorizzare l'esperienza della tavola, superando una lettura puramente tecnica del prodotto. In questo contesto, il vino torna a essere uno strumento di connessione tra produttori, operatori e consumatori anche nei mercati internazionali.

Ecco i vini in degustazione, che saranno abbinati a una **selezione di formaggi e prodotti gastronomici italiani** forniti da Gastronomica Market – un selezionatore che ha sede presso il Borough Market di Londra – e in linea con i principi di qualità, filiera e tradizione promossi da SANA Food:

- PrimaLuce - Toscana Trebbiano Toscano Punto Luce 2024 - San Gimignano, Siena
- Vigna della Cava - Marche Rosato Flo' 2024 - Ancona
- Venturini Baldini - Reggiano Lambrusco Frizzante Marchese Manodori 2024 - Quattro Castella, Reggio Emilia
- Tiziano Bellini - Giorgio 2021 - Viadana, Mantova
- Tenuta Patruno Perniola - Puglia Primitivo Lenos 2024 - Gioia del Colle, Bari
- Agricola Arzilla - Marche Rosso Arzillo 2023 - Fano, Pesaro e Urbino



- Tenuta il Quinto - Morellino di Scansano Ficaie 2024 - Magliano in Toscana, Grosseto
- Lidia & Amato - Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Riserva 2018 - Controguerra, Teramo

Slow Wine e Fair e SANA Food torneranno insieme a BolognaFiere per la terza edizione dal 21 al 23 febbraio 2027.

Ufficio Stampa BolognaFiere

Daniela Modonesi | daniela.modonesi@bolognafiere.it | 366 6659090

Ufficio Stampa Slow Wine Fair

Slow Food | stampa@slowfood.it

Elisa Virgillito | 345 2598615

Elena Coccia | 348 0120860

Valter Musso | 335 7422962