



SLOW WINE FAIR E SANA FOOD: INSIEME PER SCRIVERE IL FUTURO DEL VINO BUONO, PULITO E GIUSTO, E DEL CIBO BIOLOGICO, SOSTENIBILE E DI QUALITÀ

***Arrivederci a BolognaFiere dal 21 al 23 febbraio 2027 per la sesta edizione di
Slow Wine Fair e la terza di SANA Food***

Bologna, 24 febbraio – Si chiude consolidando un percorso condiviso vincente la seconda edizione congiunta di **Slow Wine Fair e SANA Food**: al doppio appuntamento organizzato da BolognaFiere hanno partecipato **16.000 visitatori** e **350 buyer internazionali**, in arrivo da **30 Paesi**, mentre sono stati più di **2.000 gli incontri B2B** con le oltre **1.100 cantine presenti** a Slow Wine Fair (per oltre il 60% biologiche o biodinamiche) e le **300 aziende** di SANA Food.

A confermare il successo delle due manifestazioni non sono soltanto i numeri, ma anche la qualità e la profondità dei contenuti proposti. Centrale il tema portante dell'edizione 2026, la **giustizia sociale**, declinata attraverso incontri e confronti che hanno visto protagonisti giovani vignaioli, viticoltrici e ospiti impegnati in progetti di inclusione sociale e promozione della parità di genere, le cui esperienze sono sempre più determinanti nell'affermare l'idea di un vino giusto e di qualità.

Un dibattito che ha ribadito con forza la necessità di un maggiore supporto istituzionale per tutelare le condizioni dei lavoratori, non solo in vigna ma più in generale in tutto il comparto agricolo, e per accompagnare la transizione verso un sistema alimentare capace di coniugare qualità, sostenibilità ambientale e responsabilità sociale.

Mentre il tema centrale di SANA Food 2026 è stato il ruolo del **biologico**, perno di una cultura alimentare sana e sostenibile, capace di tutelare la salute delle persone e dell'ambiente, preservare la biodiversità e contribuire a contrastare gli impatti climatici. Al centro del racconto, le piccole e medie aziende biologiche e biodinamiche: realtà produttive d'eccellenza che portano avanti una tradizione rispettosa della terra e delle tipicità dei territori, dimostrando come qualità e rispetto per gli ecosistemi siano valori inscindibili.

La manifestazione è stata anche l'occasione per fare il punto sul presente e sul futuro del biologico italiano durante la settima edizione di **Rivoluzione Bio - Gli Stati Generali del Biologico**, promossa da BolognaFiere in collaborazione con FederBio e AssoBio, con la cura scientifica di Nomisma e il supporto di ICE-Agenzia. L'indagine di Nomisma ha messo in luce come il fuori casa (ristorazione commerciale e collettiva) rappresenti per il biologico un canale strategico non solo per il suo peso numerico e per l'ampia consumer base, ma anche perché per l'operatore è spesso espressione di una scelta etica e di sostenibilità, e di una proposta coerente con le esigenze di benessere e salute del consumatore, e a quest'ultimo offre



l'opportunità di scoprire e provare ingredienti innovativi o prodotti bio che difficilmente sceglierebbe per le preparazioni in cucina.

«L'esito di questa seconda edizione congiunta di SANA Food e Slow Wine Fair è estremamente positivo – ha commentato **Rossano Bozzi, Direttore Business Unit BolognaFiere** –, soprattutto per la qualità del pubblico professionale coinvolto. Per tre giorni, BolognaFiere ha dato voce alle migliori espressioni dell'alimentazione biologica, rispettosa della biodiversità e consapevole, costruendo un percorso altamente selezionato – oggi unico in Italia – dedicato al food&wine sostenibile e di qualità. L'affluenza è aumentata in misura significativa, attestandosi a 16.000 visitatori (+6% rispetto all'edizione 2025), e ciò conferma l'interesse concreto di un pubblico altamente qualificato: ristorazione di qualità e collettiva, osti ed enotecari, ristoro-retail, distribuzione specializzata, importatori e distributori, con una presenza internazionale sempre più rilevante. Grazie al contributo dei partner organizzativi e delle istituzioni, abbiamo messo in connessione in modo strutturato cibo e vino, produzione e mercato, Italia ed estero, generando valore economico, cultura e tutela dei territori. Con SANA Food e Slow Wine Fair, BolognaFiere consolida una piattaforma integrata di confronto, formazione, networking e business pensata per un comparto che non sempre trova l'attenzione che merita. Bologna rafforza così il proprio ruolo di capitale dell'alimentazione sana e del vino buono, pulito e giusto, e di incubatore europeo di un modello di sviluppo che unisce crescita economica, cultura alimentare e responsabilità verso il futuro».

«Slow Wine Fair e SANA Food – ha sottolineato **Barbara Nappini, presidente di Slow Food Italia** – hanno visto come protagonista la rete di produttori e viticoltori di Slow Food. A loro va un grande ringraziamento perché sono un esempio dell'agricoltura che la nostra associazione vuole valorizzare e far conoscere: di qualità, virtuosa, rigenerativa del suolo e attenta al benessere delle persone. Le cantine presenti a Slow Wine Fair e i produttori dei Presìdi e delle reti Slow Food che hanno animato gli spazi di SANA Food sono portatori di valori sociali, ambientali, culturali e identitari. È a partire da queste donne e questi uomini che il settore può innescare una nuova rigenerazione, sociale e ambientale. La viticoltura, che ha sempre avuto una funzione di traino di tutto il comparto, deve continuare nella crescita umana, culturale, sociale ed economica di tutti coloro che concorrono alla coltivazione dell'uva, siano essi stranieri (il più delle volte), donne o giovani. In questo cambiamento anche noi cittadini possiamo fare la differenza, compiendo scelte d'acquisto consapevoli e divenendo co-produttori. Possiamo essere protagonisti di una rivoluzione che parte dal basso perché il cibo non è solo prezzo, ma soprattutto valore, e non può essere trattato come una qualsiasi altra merce. Ogni protagonista della filiera agroalimentare è chiamato a giocare il proprio ruolo con rispetto per il vivente tutto e a contribuire a un futuro buono pulito e giusto per tutte e tutti».

Le fa eco **Giancarlo Gariglio, coordinatore della Slow Wine Coalition**: «La qualità organolettica non basterà più a dar valore a un vino. La partita, oltre che sulla sostenibilità, considerata un prerequisito dagli appassionati attenti, si giocherà su una visione virtuosa di



partecipazione della cantina alla crescita della comunità in cui si trova a operare. Questo messaggio funzionerà se si stringerà una forte alleanza tra chi il vino lo fa in un certo modo – siamo grati a queste donne e uomini coraggiosi – chi lo consuma, ma soprattutto chi lo sa raccontare e vendere nel modo giusto. Che poi è il senso della Slow Wine Coalition».

*«Questa edizione di SANA Food, in sinergia con Slow Wine Fair, ci consegna un messaggio chiaro: il cibo biologico, espressione delle diversità territoriali, insieme al vino buono, pulito e giusto rappresenta oggi un asse strategico per il futuro dell'agroalimentare italiano, un'ottima ragione per consolidare la collaborazione tra BolognaFiere, FederBio e Slow Food. Investire nella transizione agroecologica non è solo una scelta etica, ma una leva fondamentale per garantire sostenibilità economica, sociale e ambientale. La partecipazione particolarmente significativa registrata quest'anno ha confermato il successo del nuovo format, che pone al centro i sistemi locali e le piccole e medie aziende agricole biologiche e biodinamiche, sempre più presenti anche nel canale dei consumi fuori casa. Realtà che costituiscono un motore essenziale per la rigenerazione delle aree rurali e interne, dove contribuiscono a costruire economie solide e reti sociali vitali. I dati presentati confermano che il biologico è un settore in salute, pronto a compiere un ulteriore salto di qualità e ad affermarsi sempre più come modello di sviluppo dell'intero comparto agroalimentare. Adesso occorre affrontare le criticità con politiche lungimiranti, con investimenti strategici in ricerca, innovazione e formazione, cogliendo l'imminente introduzione del Marchio del biologico italiano per rafforzare ulteriormente il settore, grazie anche al supporto di campagne di comunicazione dedicate», dichiara **Maria Grazia Mammuccini, Presidente di FederBio.***

I numeri di Slow Wine Fair 2026

Slow Wine Fair e SANA Food 2026 chiudono l'edizione con **16.000 ingressi**, confermando una partecipazione ampia e qualificata, in crescita in un momento di difficoltà del mondo del vino. Numerosa la presenza di appassionati – con ingresso dedicato nella giornata di domenica –, accanto a operatori del settore che hanno potuto conoscere e degustare una selezione unica di vini espressione del *Manifesto del vino buono, pulito e giusto*, cogliendo appieno la sinergia tra le due manifestazioni e visitando entrambe.

Sul fronte B2B, **oltre 2.000 gli appuntamenti professionali** tra cantine e operatori del settore bio e tanti contatti informali con **350 buyer internazionali**, selezionati anche grazie alla collaborazione con Agenzia ICE e alla piattaforma di business matching messa a disposizione da BolognaFiere, che ha permesso ai professionisti di profilare in maniera dettagliata le aziende e le etichette corrispondenti ai loro interessi. Significativa anche la partecipazione di ristoratori ed enotecari, interlocutori fondamentali per la diffusione di una cultura del vino attenta alla qualità e alla sostenibilità.

A loro è stato dedicato il **Premio Carta Vini Terroir e Spirito Slow**, che valorizza l'alleanza strategica tra il mondo della ristorazione – e non solo – e il lavoro delle vignaiole e dei vignaioli



impegnati in una produzione responsabile. Le categorie premiate sono state 14, con l'aggiunta, in questa edizione, del riconoscimento alla migliore selezione di caffè.

[Scopri tutti i premiati del Premio Carta Vini Terroir e Spirito Slow](#)

Sono **più di 1.100 gli espositori di Slow Wine Fair** – con oltre il 60% di cantine certificate biologiche e/o biodinamiche o in conversione –, provenienti da tutte le regioni italiane e da 28 Paesi.

Più di 100 gli eventi in programma, tra i quali le **14 masterclass** e le conferenze e presentazioni nell'**Arena Reale Mutua**, main partner dell'evento. Tra i momenti più significativi, il dialogo tra il Cardinale Matteo Maria Zuppi e il fondatore di Slow Food Carlo Petrini con i giovani vignaioli presenti all'evento. In Casa Slow Food sono stati, invece, protagonisti i progetti dell'associazione, a partire dai nuovi Presìdi e dai prossimi appuntamenti in calendario. Numerose e seguite anche le degustazioni realizzate negli **spazi delle istituzioni regionali** alla scoperta di prodotti e produttori, tra i quali Regione Sardegna - LAORE, Regione Calabria - Dipartimento Agricoltura, Regione Lazio - Arsial, Regione Lombardia e Regione Campania.

Tra le novità più apprezzate di questa edizione, l'area dedicata alla **Banca del Vino - Annate Storiche** e i Temporary Tasting, che hanno offerto ai visitatori percorsi di degustazione mirati e tematici.

Confermati e sempre più frequentati anche gli spazi dedicati ai torrefattori della **Slow Food Coffee Coalition**, la sesta edizione della **Fiera dell'Amaro d'Italia**, l'area **Mixology Lab** dedicata al mondo degli spirits e la presenza dei produttori di **sidro**, a testimonianza di una proposta capace di dialogare con l'intero universo delle bevande di qualità.

[Visita l'area media di Slow Wine Fair: news, comunicati, immagini](#)

I numeri di SANA Food 2026

In uno scenario in cui la cucina italiana è stata riconosciuta come patrimonio culturale immateriale dell'umanità UNESCO, SANA Food 2026 consolida il proprio ruolo di piattaforma di riferimento per un'alimentazione fuori casa sana e sostenibile, che mette al centro territori, cultura e sviluppo.

La manifestazione archivia un'edizione intensa e partecipata, che ha favorito sinergie commerciali e lo sviluppo del settore all'insegna di qualità, sostenibilità, biodiversità e innovazione.

Tra i protagonisti di SANA Food, il **comparto biologico italiano**, che sfiora i 7 miliardi di euro di vendite e rappresenta un asset economico e culturale in grado di orientare l'intero sistema produttivo, dal campo alla tavola, con un impatto diretto sulle comunità locali.

I 300 espositori che hanno preso parte a SANA Food hanno proposto prodotti di specialità, da filiere di qualità, referenze DOP, IGP, veg e biologiche, oltre al social food e all'offerta di



imprese sostenibili. Il sostegno del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste si è concretizzato attraverso uno stand e un programma di incontri istituzionali, a conferma del ruolo strategico della manifestazione nella promozione dell'agroalimentare italiano di qualità.

Fondamentali le storiche collaborazioni con **FederBio e V-Label Italia**, insieme alla nuova partnership con **Slow Food**, che ha portato in fiera i produttori delle reti Slow Food, protagonisti di degustazioni, tavole rotonde e momenti formativi.

Tra i principali attori del settore, **CIA - Agricoltori Italiani e Coldiretti** hanno contribuito a rafforzare il dialogo tra istituzioni e imprese. Con 18 aziende biologiche, CIA ha portato un esempio concreto di agricoltura sostenibile e diversità territoriale.

La **Regione Emilia-Romagna**, la **Regione Sardegna** con l'Agenzia Regionale Laore Sardegna e la Fondazione Distretto Sardegna BIO, la **Regione Calabria** e la **Camera di Commercio di Bologna** hanno animato collettive formate da oltre 40 aziende, valorizzando produzioni locali d'eccellenza e storie di tradizione e innovazione.

Formazione e cultura gastronomica hanno avuto a SANA Food ampio spazio anche grazie alla nuova collaborazione dell'**Associazione Italiana Cuochi**: nell'area OoH Lab!, nove masterclass hanno consentito agli operatori professionali di approfondire tecniche, ingredienti e tipicità italiane. Una particolare attenzione è stata dedicata alla cultura del gusto e della qualità attraverso tre masterclass su olio extravergine di oliva, aceto balsamico e miele rivolte ai buyer internazionali.

Con oltre 100 prodotti e più di 50 aziende, **SANA Novità** si è confermato il luogo dove l'innovazione prende forma, diventando opportunità concrete. Uno spazio che non solo anticipa le tendenze del food service, ma le orienta, mettendo in connessione aziende e professionisti alla ricerca di qualità, autenticità e nuove prospettive di mercato.

[Visita l'area press di SANA Food: news, comunicati, immagini](#)

Appuntamento all'**edizione 2027 di SANA Food e Slow Wine Fair, dal 21 al 23 febbraio!**

Slow Wine Fair gode del patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, del Comune di Bologna, della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Bologna, e di Confcommercio Ascom Bologna. Con il supporto di ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, della Regione Emilia-Romagna e di FIPE. In collaborazione con Amaroteca e ANADI - Associazione Nazionale Amaro d'Italia, Demeter e Drink Factory. Main partner: Guala Closures, Reale Mutua e WinterHalter. In kind partner: Acqua S. Bernardo, Bormioli Luigi, Gruppo Saida, IP Industrie del



Freddo Professionale, Pefc Italia, Pulltex e Wolf System. Media partner: Affaritalian.it, Bar.it, Green Retail, Horecanews.it, I Grandi Vini, Il Gusto Gruppo Gedi, Italy Export, Luxury Food & Beverage Magazine, Premiata Salumeria Italiana, QN Quotidiano Nazionale, il Resto del Carlino, La Nazione, Il Giorno, TecnAlimentaria Beverage Industry.

SANA Food è organizzata da BolognaFiere in collaborazione con FederBio e Slow Food, in partnership con V Label Italia, Associazione Italiana Cuochi e World IAC, e con il supporto di ICE-Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane. La manifestazione è patrocinata dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, dalla Regione Emilia-Romagna, dal Comune di Bologna e dalla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bologna. Sponsor tecnico: Ecostoviglie by Minimo Impatto.

Ufficio Stampa BolognaFiere

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

Ufficio Stampa SANA Food

Absolut eventi & comunicazione | 051 272523 | sanapress@absolutgroup.it

Sveva Scazzina | 347 2363941

Cristina di Mauro | 389 1531284

Ufficio Stampa Slow Wine Fair

Slow Food | stampa@slowfood.it

Elisa Virgillito | 345 2598615

Elena Coccia | 348 0120860

Valter Musso | 335 7422962