



BolognaFiere  
22-24 febbraio 2026

salone internazionale b2b  
del biologico e del naturale

Fuori casa.  
Più buono.  
Più business.

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

in contemporanea con



1 ticket, 2 fiere

www.sana.it  
segui su

PRESS KIT

an event by



con il patrocinio di



in partnership con



in collaborazione con



con il supporto di



sponsor tecnico





## **A Bologna torna SANA Food: il valore dei territori per il fuori casa di qualità**

**Appuntamento a BolognaFiere, dal 22 al 24 febbraio,  
con la fiera dedicata all'Horeca e al risto-retail.**

**In contemporanea, e con un unico biglietto d'ingresso, la Slow Wine Fair**

***La manifestazione b2b cresce, si rinnova e schiera nuovi protagonisti. Per la prima volta, Slow Food entra tra i partner dell'evento, arricchendo le proposte legate a un'alimentazione sostenibile, etica e consapevole. Confermata la contemporaneità con la Slow Wine Fair, per offrire ai professionisti un percorso integrato nel food&bev di alta qualità, autentico e a basso impatto ambientale.***

*Bologna, 17 febbraio 2026* – Il futuro del settore fuori casa si costruisce su scelte consapevoli, filiere trasparenti e prodotti che raccontano la storia dei territori e delle realtà produttive. Un approccio all'ospitalità che coniuga qualità, sostenibilità e bilanciamento di tradizione e innovazione, rispondendo alle esigenze di ristoratori, buyer e operatori del comparto. Un modello apprezzato anche a livello internazionale, con la cucina italiana – simbolo di identità e saperi, territori e biodiversità – riconosciuta patrimonio **UNESCO**.

È in questo solco che si avvicina l'appuntamento con **SANA Food**, il format b2b di BolognaFiere in programma dal 22 al 24 febbraio 2026. Dedicato al mondo Horeca, al risto-retail e alle specialità artigianali e gourmet, valorizza una cultura alimentare sana e sostenibile, autentica e rispettosa del territorio e delle persone, e offre al visitatore specializzato tutti gli strumenti per intercettare la domanda di un consumatore sempre più consapevole.

A SANA Food saranno presenti **referenze biologiche, biodinamiche, veg e certificate DOP, IGP, STG e funzionali**, oltre a **produzioni agricole solidali e sostenibili**, nate da percorsi di reinserimento sociale o da terreni confiscati alla criminalità.

L'edizione 2026 ha ottenuto il patrocinio del **Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste**, a conferma del ruolo strategico di SANA Food nella promozione del settore agroalimentare italiano di qualità.

### **LE PARTNERSHIP: SLOW FOOD, FEDERBIO, V-LABEL ITALIA**

La nuova partnership con **Slow Food Promozione** sancisce l'impegno condiviso per un'alimentazione etica e rispettosa della biodiversità territoriale. L'area espositiva di SANA Food ospiterà anche i produttori delle **reti Slow Food** e un ricco programma di tavole rotonde, sessioni formative e degustazioni affronterà i temi più attuali del dibattito agroalimentare. Un percorso che ispira scelte più consapevoli e avvicina gli operatori della ristorazione e del retail specializzato alla cultura del cibo buono, pulito e giusto.



**BolognaFiere spa**  
Viale della Fiera, 20 - 40127 Bologna, Italia  
Tel. +39 051 282111 - Fax +39 051 6374004  
buindustry@pec.bolognafiere.it  
Capitale sociale € 194.811.457,00 i.v.  
C.F. - P.IVA e Reg. Imp. BO 00312600372 - REA BO367296

**Show Office**  
Piazza della Costituzione, 5 - 40128 Bologna  
Tel. +39 051 282842  
sanafood@bolognafiere.it  
www.sana.it



A sostenere l'impegno di SANA Food nei settori del biologico e del veg, sono le storiche collaborazioni con **FederBio**, da sempre ambasciatrice di filiere certificate e a basso impatto ambientale, e con **V-Label Italia**, il marchio internazionale che garantisce prodotti vegetariani e vegani sinonimo di trasparenza e fiducia per i consumatori.

### **IN CONTEMPORANEA, SLOW WINE FAIR**

Si conferma l'alleanza strategica di SANA Food con la **Slow Wine Fair**: organizzata da BolognaFiere a partire da un'idea di Slow Food, anche quest'anno la fiera del vino buono, pulito e giusto sarà allestita in padiglioni adiacenti a quello di SANA Food e completerà l'offerta espositiva rivolta a ristoratori, osti ed enotecari. I professionisti dell'ospitalità potranno, con **un unico biglietto di ingresso**, accedere a entrambe le manifestazioni e intraprendere un itinerario che valorizza l'inscindibile rapporto tra **cibo e vino**, integrando business, networking e formazione.

Elemento di raccordo tra SANA Food e Slow Wine Fair sarà anche l'**Osteria** promossa in collaborazione con "**Da Amerigo 1934**": questo nuovo punto di ristorazione offrirà menù rappresentativi dell'identità delle due manifestazioni, con piatti a base di prodotti genuini, provenienti dai Presidi Slow Food e a chilometro zero, e con una carta dei vini coerente coi principi fissati nel *Manifesto del vino buono, pulito e giusto* di Slow Food.

### **LA PAROLA AI PROTAGONISTI**

*«Questo appuntamento vede protagonisti i territori, l'alimentazione sostenibile e di qualità e la tutela della biodiversità del Paese, coniugando insieme identità, tradizione e innovazione, con particolare riguardo alle piccole e medie imprese che rappresentano un valore aggiunto dell'agroalimentare italiano – afferma **Luigi D'Eramo, Sottosegretario di Stato al Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste** –. Un'occasione per promuovere nuovi mercati e la ricchezza del nostro patrimonio culinario, sostenuto anche dal recente riconoscimento della cucina italiana Patrimonio culturale immateriale Unesco. Come di consueto, nel corso della manifestazione, si terrà *Rivoluzione Bio*, gli *Stati Generali del biologico*, importante momento di confronto e di bilancio sullo stato di un settore che rappresenta una leva strategica di sviluppo e sulle prospettive per il futuro».*

*«SANA Food si rivolge in modo mirato alla ristorazione, al retail e alla distribuzione specializzata, offrendo loro un contesto professionale in cui intercettare nuove idee, nuovi fornitori e nuove proposte – osserva **Rossano Bozzi, Direttore Business Unit di BolognaFiere** –. Il sodalizio con Slow Food consolida il ruolo di SANA Food come luogo in cui la PMI del settore agroalimentare, chiamata a rispondere a una crescente domanda di responsabilità, trasparenza e qualità, viene valorizzata in un contesto che promuove un modello di produzione e consumo a elevato valore aggiunto, a salvaguardia di territori e biodiversità. Anche quest'anno stiamo lavorando con le istituzioni e con Agenzia ICE per dare continuità al supporto, per noi strategico, alle attività di incoming di buyer e di promozione internazionale della manifestazione e delle imprese italiane sui principali mercati di sbocco. Puntiamo a fornire strumenti concreti per interpretare un mercato in profonda trasformazione, dove la*



**BolognaFiere spa**  
Viale della Fiera, 20 - 40127 Bologna, Italia  
Tel. +39 051 282111 - Fax +39 051 6374004  
buindustry@pec.bolognafiere.it  
Capitale sociale € 194.811.457,00 i.v.  
C.F. - P.IVA e Reg. Imp. BO 00312600372 - REA BO367296

**Show Office**  
Piazza della Costituzione, 5 - 40128 Bologna  
Tel. +39 051 282842  
sanafood@bolognafiere.it  
www.sana.it



valorizzazione della nicchia, l'origine dei prodotti, la sostenibilità e il benessere diventano fattori altamente competitivi e rilevanti per il fuori casa».

«I cittadini sono sempre più attenti alle storie dietro al cibo, anche quando consumano fuori casa – sottolinea **Maria Grazia Mammuccini, Presidente di FederBio** –. Il nuovo format di SANA Food, intercettando questa sensibilità crescente, ha scelto di mettere al centro le piccole e medie aziende agricole biologiche e le produzioni di cibo locali all'insegna del buono, pulito e giusto. Realtà che custodiscono un patrimonio di conoscenze importantissimo, fondato sul rispetto della fertilità del suolo e della biodiversità. Storie di resilienza, spesso poco note ma decisive, perché preservano tradizioni, varietà antiche e identità dei territori, generando lavoro e futuro. Oggi, il biologico non è solo una scelta di consumo, ma un patto di fiducia tra agricoltori, imprese, ristorazione e cittadini. SANA Food rinnova questo accordo, promuovendo una filiera capace di produrre qualità e valore tutelando i servizi ecosistemici. La manifestazione ospita Rivoluzione Bio, gli Stati Generali del biologico, un momento di confronto tra organizzazioni, esperti, istituzioni e ricercatori sul futuro del settore, chiamato a rispondere alle grandi sfide del nostro tempo, dalla salute delle persone e dell'ambiente all'emergenza climatica. In questa settima edizione vogliamo ribadire un messaggio molto chiaro: il biologico unisce tradizione e innovazione per costruire un domani più equo e sostenibile, proponendosi come modello di sviluppo per l'intero comparto agroalimentare italiano».

«La contemporaneità di Slow Wine Fair e SANA Food, sotto l'egida di BolognaFiere, non è un caso – evidenzia **Barbara Nappini, Presidente di Slow Food Italia** –, ma una naturale tappa della solida collaborazione tra Slow Food Italia e FederBio, impegnate a promuovere la transizione agroecologica e un modello agricolo biologico, sostenibile e privo di chimica di sintesi. Un'unione che nasce per dare risposte concrete alle sfide che il settore alimentare e vitivinicolo affronta ogni giorno: dalla crisi climatica alla tutela del suolo, dall'ampliamento dei mercati all'educazione alimentare. Un percorso comune che ribadisce la necessità di un cibo buono, pulito, giusto e sano per tutte e tutti, e di costruire relazioni commerciali fondate su criteri etici, ambientali e culturali».

Tra i player del settore presenti in fiera spiccano **CIA - Agricoltori Italiani e Coldiretti**. Con il coinvolgimento di **18 aziende biologiche**, che proporranno anche un programma di degustazioni, CIA porterà in fiera un esempio concreto di agricoltura sostenibile e diversità territoriale. Una partecipazione che contribuisce a rafforzare il dialogo tra istituzioni e imprese, consolidando un ecosistema che lavora ogni giorno per un futuro agroalimentare più etico, responsabile e vicino ai territori.

A livello regionale, **Emilia-Romagna, Sardegna, Calabria** e **Camera di Commercio di Bologna** saranno rappresentate a SANA Food 2026 da **collettive di oltre 40 aziende**. Un'occasione per scoprire produzioni locali d'eccellenza, raccontare storie di tradizione e innovazione, e far emergere la ricchezza agroalimentare delle singole regioni.



**BolognaFiere spa**  
Viale della Fiera, 20 - 40127 Bologna, Italia  
Tel. +39 051 282111 - Fax +39 051 6374004  
buindustry@pec.bolognafiere.it  
Capitale sociale € 194.811.457,00 i.v.  
C.F. - P.IVA e Reg. Imp. BO 00312600372 - REA BO367296

**Show Office**  
Piazza della Costituzione, 5 - 40128 Bologna  
Tel. +39 051 282842  
sanafood@bolognafiere.it  
www.sana.it



## **SANA FOOD 2026: LE INIZIATIVE SPECIALI**

Tra i momenti più attesi, gli **Stati Generali del Biologico di Rivoluzione Bio** (7ª edizione), in programma **lunedì 23 febbraio**. Promosso da **BolognaFiere** e realizzato in collaborazione con **FederBio** e **AssoBio**, con la cura scientifica di **Nomisma** e il supporto di **ICE-Agenzia**, questo appuntamento riunisce istituzioni, imprese, esperti e stakeholder in un confronto qualificato sul presente e sul futuro del biologico. Durante Rivoluzione Bio, saranno illustrati in anteprima i dati dell'**Osservatorio SANA 2026** sui consumi bio nel canale Horeca e sulle esportazioni del biologico italiano.

Le iniziative speciali e gli eventi della manifestazione ruoteranno intorno all'area **OoH Lab!**, che proporrà degustazioni, incontri e masterclass per il canale Horeca, e alla **Lab Academy**, che ospiterà workshop, seminari e convegni.

## **SANA FOOD E AIC: UN VIAGGIO NELL'ITALIA DEL GUSTO**

SANA Food 2026 inaugura la collaborazione con **l'Associazione Italiana Cuochi (AIC)**, con l'obiettivo di promuovere la cultura gastronomica italiana e sostenere lo sviluppo del settore Horeca. Una sinergia che mira a valorizzare non solo tradizione e sapori, ma anche creatività, tecniche e professionalità dei cuochi italiani, e che risulta ancora più significativa dopo il recente riconoscimento della cucina italiana come **Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO**. In questo contesto, SANA Food diventa una piattaforma privilegiata per sostenere la formazione, promuovere l'evoluzione delle tecniche, difendere le tipicità e diffondere una cultura gastronomica autentica, consapevole, sostenibile e dalle molteplici identità. Nell'area OoH Lab!, gli chef di AIC proporranno **nove masterclass** per rispondere a una **duplice esigenza del professionista Horeca**: da un lato, approfondire la conoscenza di alcuni piatti tradizionali, per poterli inserire nei propri menù; dall'altro lato, affinare le tecniche di preparazione.

Un ulteriore approfondimento a cura di AIC verterà sulla cucina **gluten free**.

A SANA Food i buyer potranno scoprire come trasformare la ricchezza del patrimonio culinario italiano in qualità percepita e valore sul mercato. Al centro delle masterclass a loro riservate, tre prodotti simbolo della tradizione e dell'eccellenza italiane: **l'olio extravergine di oliva, l'aceto balsamico e il miele**.

**SANA Novità** sarà il palcoscenico dove il cibo sano e di qualità incontra un pubblico selezionato, pronto a scoprire ciò che muove il **futuro del food service**. Un concentrato di idee, ricerca e creatività che si trasforma in una vetrina esclusiva dedicata alle **aziende che innovano**. Qui, tra prodotti originali, nuovi approcci al benessere e sperimentazioni che anticipano le **tendenze**, il mercato trova ispirazione e direzione. Partecipare significa entrare in un percorso di visibilità che inizia molto prima dell'evento e continua **tutto l'anno**, raggiungendo buyer internazionali e professionisti in cerca di qualità autentica.



**BolognaFiere spa**  
Viale della Fiera, 20 - 40127 Bologna, Italia  
Tel. +39 051 282111 - Fax +39 051 6374004  
buindustry@pec.bolognafiere.it  
Capitale sociale € 194.811.457,00 i.v.  
C.F. - P.IVA e Reg. Imp. BO 00312600372 - REA BO367296

**Show Office**  
Piazza della Costituzione, 5 - 40128 Bologna  
Tel. +39 051 282842  
sanafod@bolognafiere.it  
www.sana.it



## SPINTA ALL'INTERNAZIONALIZZAZIONE

Con il supporto di **ICE-Agenzia**, SANA Food si conferma una **porta di accesso privilegiata ai mercati esteri** più attenti alle produzioni artigianali e innovative, sostenibili e di alta qualità. Sono attesi in manifestazione **350 buyer** (importatori e distributori, +17% rispetto all'edizione 2025) specializzati nel canale Horeca e provenienti da più di **30 Paesi**.

Dall'**Italia** saranno selezionati ristoranti di alta gamma, servizi di catering e operatori della ristorazione collettiva, locali di cucina sostenibile, negozi bio, gastronomie gourmet, botteghe del commercio equo e solidale, e Gruppi di Acquisto Solidale.

## SANA FOOD SOLIDALE

SANA Food è anche sinonimo di solidarietà. Al termine della manifestazione, i prodotti alimentari che gli espositori avranno scelto di non ritirare saranno devoluti alla **Fondazione Banco Alimentare Emilia Romagna ETS**, presso lo stand della Fondazione al Padiglione 18 (E58-F57). Un'iniziativa che traduce in gesto concreto il legame tra SANA Food, il territorio e le persone.

Banco Alimentare Emilia Romagna da 35 anni recupera alimenti in eccedenza e li distribuisce a una rete di organizzazioni partner territoriali: attualmente si tratta di 720 enti convenzionati, tramite i quali vengono raggiunte 130.000 persone in difficoltà. «Ringraziamo SANA Food – dichiara il **Presidente Stefano Dalmonte** – per averci resi partecipi di questa iniziativa, che non solo ci consente di distribuire un prodotto di qualità, ma rappresenta anche un impulso importante alla cultura del recupero».

*SANA Food è organizzata da BolognaFiere in collaborazione con FederBio e Slow Food Promozione, 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 SANA Food

Absolut eventi & comunicazione  
Cristina di Mauro, Sveva Scazzina  
[SANApres@absolutgroup.it](mailto:SANApres@absolutgroup.it)  
Tel. 051 272523 / 389 1531284 /  
347 2363941

BolognaFiere  
Daniela Modonesi  
[daniela.modonesi@bolognafiere.it](mailto:daniela.modonesi@bolognafiere.it)  
Tel. 051 282233 / 366 6659090

### Web e social media

[www.sana.it](http://www.sana.it)  
Bluesky/ SANA Food  
Linkedin.com/SANA  
Instagram.com/sanafiera  
Youtube.com/BolognaFiere



**BolognaFiere spa**  
Viale della Fiera, 20 - 40127 Bologna, Italia  
Tel. +39 051 282111 - Fax +39 051 6374004  
[buindustry@pec.bolognafiere.it](mailto:buindustry@pec.bolognafiere.it)  
Capitale sociale € 194.811.457,00 i.v.  
C.F. - P.IVA e Reg. Imp. BO 00312600372 - REA BO367296

**Show Office**  
Piazza della Costituzione, 5 - 40128 Bologna  
Tel. +39 051 282842  
[sanafood@bolognafiere.it](mailto:sanafood@bolognafiere.it)  
[www.sana.it](http://www.sana.it)

## NOTA STAMPA

### **FederBio: a SANA Food protagonisti il bio e i modelli di produzione locale di cibo**

Bologna, 17 febbraio 2026 – Valorizzare il ruolo del biologico nel panorama agroalimentare come pilastro di un sistema più sano, equo e sostenibile. Con queste premesse, **FederBio** rinnova la storica collaborazione con **BolognaFiere** e la sinergia con **Slow Food Italia** nell'edizione 2026 di **SANA Food**, l'evento fieristico B2B dedicato all'alimentazione biologica, sana e responsabile per il canale horeca e retail specializzato.

La manifestazione ospita **Rivoluzione Bio**, gli Stati generali del biologico, organizzati in collaborazione con FederBio, che riuniscono istituzioni, a partire dal MASAF, imprese, operatori ed esperti per analizzare il ruolo strategico del settore. Durante Rivoluzione Bio verranno presentati i dati dell'**Osservatorio SANA** con un focus dedicato al mercato interno, export e canale horeca, e saranno condivise politiche e strategie tese a sostenere il futuro del biologico italiano.

SANA Food rappresenta anche un'importante occasione per rilanciare l'alleanza tra FederBio, Legambiente e Slow Food, con l'obiettivo di incentivare la transizione agroecologica dei sistemi agricoli e alimentari.

*"Il nuovo format di SANA Food risponde alle esigenze di un'alimentazione sana e sostenibile anche nel settore professionale, approfondendo temi di forte valenza sociale e ambientale e promuovendo modelli di produzione locale di cibo che mettono al centro i benefici del biologico e i principi del buono, pulito e giusto – dichiara **Maria Grazia Mammuccini**, Presidente di FederBio -. La manifestazione valorizza un modello agroalimentare che tutela la biodiversità, la fertilità del suolo e gli ecosistemi, generando benefici per gli agricoltori e per l'intera collettività. Inoltre, SANA Food si svolge in contemporanea con Slow Wine Fair e insieme rappresentano un'opportunità concreta per le piccole e medie imprese biologiche, sempre più presenti anche nel canale dei consumi fuori casa, custodi di tradizioni e identità dei territori fondamentali per la rigenerazione delle aree rurali e interne, dove creano economie e reti sociali vitali".*

FederBio sarà presente a SANA Food con uno spazio istituzionale (Pad. 18, Stand C/1) dedicato ai temi del biologico e della transizione agroecologica. La Federazione rinnova così il proprio impegno, insieme ai partner storici, a

potenziare un settore che vede l'Italia tra i leader europei con oltre 2,5 milioni di ettari coltivati senza chimica di sintesi, pari a più del 20% della SAU nazionale, la più elevata in Europa, e una rete di 97.160 operatori biologici, di cui l'89% è costituito da aziende agricole.

*"Il nostro Paese ha un ruolo guida nella transizione agroecologica e il marchio del bio italiano può consolidare ulteriormente questo primato. Ora dobbiamo accelerare, servono investimenti in innovazione, ricerca e formazione per rafforzare la distintività del biologico e trasferire soluzioni sostenibili all'intera agricoltura – prosegue Mammuccini –. Non basta agire solo sulla produzione, si deve lavorare contemporaneamente per stimolare consumi etici e responsabili. Occorrono iniziative lungo l'intera filiera per rendere i prodotti biologici sempre più accessibili anche nella ristorazione collettiva pubblica e privata e nel fuori casa. In questo contesto, diventano fondamentali momenti di incontro e confronto tra imprese, operatori, istituzioni e tecnici come Rivoluzione Bio e SANA Food".*

**FederBio** (feder.bio) è una federazione nazionale nata nel 1992 per iniziativa di organizzazioni di tutta la filiera dell'agricoltura biologica e biodinamica, con l'obiettivo di tutelarne e favorirne lo sviluppo. FederBio socia di IFOAM e ACCREDIA, l'ente italiano per l'accreditamento degli Organismi di certificazione, è riconosciuta quale rappresentanza istituzionale di settore nell'ambito di tavoli nazionali e regionali.

Attraverso le organizzazioni associate, FederBio raggruppa la quasi totalità della rappresentanza del settore biologico, tra cui le principali realtà italiane nei settori della produzione, distribuzione, certificazione, normazione e tutela degli interessi degli operatori e dei tecnici bio.

La Federazione è strutturata in cinque sezioni tematiche e professionali: Produttori, Organismi di Certificazione, Trasformatori e Distributori, Operatori dei Servizi e Tecnici, Associazioni culturali. FederBio garantisce la rigerosità e la correttezza dei comportamenti degli associati in base al Codice Etico e verifica l'applicazione degli standard comuni.

Contatti: Pragmatika s.r.l.

Silvia Voltan

Mob. 331 1860936



Slow Food® Italia

## Slow Food a SANA Food 2026: filiere virtuose, diritti, biodiversità. A BolognaFiere in concomitanza con Slow Wine Fair

Per la prima volta, SANA Food, il Salone internazionale del biologico e naturale, dedicato alla sana alimentazione per il fuori casa, è realizzato in collaborazione con **Slow Food**. La manifestazione si svolge dal 22 al 24 febbraio, in contemporanea con la Slow Wine Fair, organizzata da BolognaFiere con la direzione artistica di Slow Food, dando vita a una tre giorni che offre a buyer, operatori professionali e appassionati la possibilità di approfondire, in un unico contesto, il ruolo che cibo e vino possono avere nella transizione ecologica e sociale delle filiere.

La presenza di Slow Food a SANA Food porta nel cuore della fiera una riflessione ampia e attuale sul settore alimentare, fondata su tutela della biodiversità, pratiche agroecologiche, qualità delle filiere, giustizia sociale, valore per le comunità rurali e per chi lavora la terra.

«Il cibo buono, pulito, giusto e sano non è solo un ideale: è una filiera viva fatta di produttori, territori, saperi e scelte quotidiane – afferma **Barbara Nappini, presidente di Slow Food Italia**. – La collaborazione con SANA Food nasce da una visione condivisa e si traduce in un percorso concreto: unire chi produce, trasforma, cucina, distribuisce e acquista. Dopo il successo con la Slow Wine Fair, portiamo questa visione anche nel mondo dell'alimentazione fuori casa per valorizzare biodiversità, qualità e persone».

Così come la Slow Wine Fair accende i riflettori sul tema del **vino giusto**, anche la presenza di Slow Food a SANA Food contribuisce a estendere il dibattito sull'alimentazione nel suo complesso: non solo qualità organolettica e ambientale, ma anche **qualità del lavoro**, dignità dei produttori, inclusione sociale, salvaguardia delle Terre Alte e delle comunità rurali, contrasto allo sfruttamento e alla perdita di valore lungo la filiera.

### Produttori Slow Food: esempi reali di filiere sostenibili

Negli spazi dedicati a Slow Food, i produttori delle reti dell'associazione portano **storie, competenze e buone pratiche**: produzioni prive di ogm e chimica di sintesi, coloranti e additivi; attenzione alla fertilità del suolo, alla gestione dell'acqua e al benessere animale; tutela dei paesaggi rurali e delle economie locali; promozione di pratiche di pesca, allevamento e agricoltura sostenibili e difesa del latte crudo e dei metodi artigianali. Sono **oltre 80 i produttori selezionati da Slow Food**, tra cui numerosi Presidi Slow Food: il fagiolo poverello bianco calabrese, il pezzente della montagna materana in Basilicata, il sesamo di Ispica e l'aglio rosso di Nubia dalla Sicilia, il Parmigiano Reggiano di Vacca Bianca Modenese, il colombino di Manduria della Puglia e gli oli del Presidio degli olivi secolari di diverse regioni, solo per citarne alcuni.

La loro partecipazione si articola in **degustazioni guidate, incontri formativi, tavole rotonde e momenti di confronto** con chef, buyer e operatori dell'Horeca, offrendo modelli concreti e replicabili anche su scala più ampia.

«Il nostro obiettivo è mettere in relazione chi lavora ogni giorno per un cibo migliore – conclude **Barbara Nappini, presidente di Slow Food Italia** – e contribuire a una ristorazione capace di scegliere,

**Slow Food Italia APS**

Sede legale Via MendicITÀ Istruita, 14 - 12042 Bra (CN) – 0172 419611 - [info@slowfood.it](mailto:info@slowfood.it) - [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)

Associazione Iscritta al RUNTS con numero di repertorio 63911 - sezione APS e reti associative

Codice fiscale 91008360041, Partita Iva 02106030048



# Slow Food® Italia

valorizzare e raccontare filiere che rispettano territorio, ambiente e persone. Il cibo è cultura, responsabilità e futuro: per questo abbiamo il dovere di costruire un modello più giusto e più sostenibile, insieme a chi opera nella filiera ogni giorno».

Ufficio stampa Slow Food Italia: [stampa@slowfood.it](mailto:stampa@slowfood.it)

**Slow Food Italia APS**

Sede legale Via MendicITÀ Istruita, 14 - 12042 Bra (CN) – 0172 419611 - [info@slowfood.it](mailto:info@slowfood.it) - [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)  
Associazione Iscritta al RUNTS con numero di repertorio 63911 - sezione APS e reti associative  
Codice fiscale 91008360041, Partita Iva 02106030048



V Label Italia Srl  
Corso di Porta Vittoria 58  
20122 Milano  
P. Iva · 10212240963



## IL MARCHIO V-LABEL E SANA FOOD, PUNTO DI RIFERIMENTO PER LA RISTORAZIONE VEG

**Tra le novità dell'edizione 2026 di SANA Food, l'apertura ufficiale dell'anno commemorativo di V-Label: 50 anni dalla creazione del simbolo e 30 anni di certificazione V-Label.**

Milano, 17 febbraio 2026 – Il **V-Label** nasce nel 1976 come simbolo istituzionale dell'Associazione Vegetariana Italiana e ben presto diventa un segno distintivo del movimento vegetariano prima, vegano poi. Dagli anni '90 inizia il percorso di certificazione di prodotti e servizi vegetariani e vegani, ed è oggi considerato il marchio leader di mercato in Europa e in rapida ascesa negli altri continenti.

Da sempre il marchio V-Label è sinonimo di garanzia per tutti coloro che hanno scelto uno stile di vita veg non solo perché è il più antico, ma perché da sempre i controlli che stabiliscono l'idoneità di un prodotto escludono metodi, quali l'autodichiarazione, che potrebbero non essere affidabili.

In occasione di **SANA Food 2026 (22-24 febbraio, BolognaFiere)**, V Label Italia aprirà un anno particolarmente significativo, con la **celebrazione di due importantissimi traguardi:**

**50 anni dalla creazione dell'iconico simbolo**, che da mezzo secolo rappresenta il movimento veg, la sua storia, i suoi valori. Il germoglio che forma il V-Label viene, infatti, creato in Italia nel 1976 come simbolo istituzionale dell'Associazione Vegetariana Italiana, già Società Vegetariana, fondata nel 1952 da Aldo Capitini, il grande intellettuale italiano della pace e della nonviolenza.

**30 anni dalla creazione del sistema unico di certificazione internazionale.** Nel 1996, in Svizzera, nasce l'attuale marchio V-Label, che oggi, proprio grazie alla sua capacità distintiva e alla sua prestigiosa storia, unita ai valori condivisi dalle maggiori Associazioni Vegetariane e Vegane europee (oggi mondiali), è sinonimo di sicurezza, professionalità e affidabilità nel campo della certificazione veg.



In questo scenario così dinamico, il **marchio V-Label** è tanto necessario per garantire **l'idoneità di un prodotto** a chi ha scelto di essere vegetariano o vegano, quanto indispensabile per fornire un supporto a tutte le aziende e le imprese che scelgono di aprirsi con trasparenza e chiarezza in un **settore in costante sviluppo**.

La **partnership pluriennale tra SANA**, player storico nel settore fieristico del naturale e biologico da 36 anni, e **V Label Italia** diventa sempre più importante. SANA Food è, infatti, un **appuntamento strategico per la business community del settore e per tutti gli operatori food service e Horeca** che desiderano posizionarsi nel comparto vegetariano e vegano con un'offerta trasparente, professionale e all'avanguardia.

Grazie a questa importante collaborazione, prosegue il progetto di **supporto e formazione dedicato a professionisti e imprenditori della ristorazione**: corsi base e avanzati per comprendere, gestire e adeguare l'offerta vegetariana e vegana in modo semplice, sicuro e innovativo. Conoscere la filosofia alle basi della scelta veg per accogliere al meglio gli avventori, gestire la cross contamination, saper trattare le "nuove" proteine vegetali, offrire una varietà adeguata di piatti vegetariani e vegani, applicare diversi metodi di cottura e preparazione dei cibi limitando gli sprechi sono solo alcuni dei temi trattati in questo percorso.

A SANA Food **V Label Italia** presenterà, inoltre, a buyer e professionisti del settore le **novità e le eccellenze gastronomiche vegetariane e vegane italiane e internazionali certificate V-Label**.



Presso l'area V Label Italia saranno presenti anche alcuni tra i **produttori certificati V-Label** e sarà possibile degustare una selezione di prodotti veg certificati.

**V-Label: la qualità, la trasparenza e la professionalità nell'ambito della certificazione vegetariana e vegana al tuo servizio, oggi soprattutto al servizio della ristorazione.**

**Ufficio Stampa V Label Italia**  
Sophia Somaschi  
Amministratore V Label Italia

**V Label Italia s.r.l.**  
Corso di Porta Vittoria 58  
20122 Milano (MI)

**Contatti**  
Tel 02 3546319  
segreteria@vlabel.it

Ufficio Agroalimentare, Sede di Roma

Sana Food, il Salone internazionale del biologico e del naturale, è organizzato da BolognaFiere in collaborazione con AssoBio, FederBio e Slow Food dal 1988.

La prima fiera in Europa ad aprire le porte al mondo del biologico e del naturale, con l'intento di dare voce ai prodotti di nicchia e ad alto contenuto innovativo, guardando al futuro dei consumi e caratterizzandosi per l'attenzione all'eccellenza, all'innovazione dell'alimentazione biologica, ad alto valore nutritivo e di origine certificata.

Per l'edizione di **Sana Food 2026 in contemporanea con Slow Wine Fair 2026**, ICE Agenzia organizza una delegazione di circa **150 operatori complessivi (food&wine)** provenienti dai mercati europei, specialmente Nord Europa e UK, America del Nord, Nord Africa, Middle East e Asia, i quali rappresentano ad oggi lo sbocco ideale per le aziende italiane espositrici alla manifestazione.

Saranno inoltre presenti in delegazione anche **Trade Analyst**, dagli Uffici ICE con maggior numero di delegati per questa edizione (USA, Canada, Scandinavia, Germania, UK).

Sono in corso di organizzazione, insieme a BolognaFiere ed associazioni partner (VIA EMILIA e CONSORZIO VALTÈNESI DEL LAGO DI GARDA), anche dei **post-tour in cantine selezionate del territorio**, che avranno pertanto l'occasione di ricevere la visita di buyer ed operatori internazionali del settore vino e un **evento di gala e networking** per la serata del 23 febbraio 2026 a Palazzo Pepoli. .

#### **Supporto ICE alla precedente edizione:**

- 2025: in occasione dell'edizione 2025, ICE Agenzia ha organizzato 80 operatori provenienti da 16 Paesi: Canada, Stati Uniti, Giappone, Cina e Hong Kong, Svezia, Danimarca, Francia, Spagna, Regno Unito, Romania, Macedonia del Nord, Bulgaria, Ungheria, Serbia, Slovenia e 2 tour post-fiera in collaborazione con il Consorzio del Lambrusco e il Consorzio Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Rimini.

#### **Dati statistici su l'export Made in Italy di settore:**

- **Export Prodotti a Origine Certificata (DOP/IGP):** L'export dei prodotti DOP e IGP ha raggiunto il record di 12,3 miliardi di euro nel 2024 (+8,2%), trainato dai massimi storici sia del comparto cibo (5,15 mld) che di quello vinicolo (7,19 mld). La crescita è stata solida sia nei mercati UE (+5,9%) che in quelli Extra-UE (+10,4%), confermando la forza del settore. Gli Stati Uniti restano la destinazione principale, assorbendo circa il 22% di tutte le esportazioni italiane a indicazione geografica.
- **Export Prodotti Biologici (Bio):** Le vendite all'estero di Bio italiano si attestano a **3,9 miliardi di euro** nel 2024, con un aumento del +7% sull'anno precedente e del +174% rispetto al 2014. Il successo è guidato dalla reputazione del binomio "Bio-Made in Italy" in mercati chiave come Germania, Francia e USA, dove l'Italia è percepita come leader di qualità. Le prospettive future restano positive, con un terzo delle aziende non esportatrici sono ora pronte ad aprirsi ai mercati esteri nel prossimo biennio.

## OSSERVATORIO SANA 2026

Promosso da **BolognaFiere**, organizzato in collaborazione con **FederBio** e **AssoBio**, con il supporto di **ICE/ITA – Italian Trade Agency** e a cura di **Nomisma**

Continua la crescita del biologico italiano. Lo confermano i dati su superfici agricole, operatori ed export. Positive anche le performance del mercato interno, grazie al protrarsi della ripresa a valore dei consumi domestici (+6,2% nel 2025 rispetto all'anno precedente), con una crescita a valore superiore a quanto si registra sul totale alimentare (+3,2% nello stesso periodo).

Cruciale, dunque, fare il punto per valutarne posizionamento e prospettive, con l'obiettivo di individuare le azioni più efficaci a sostenere il pieno sviluppo dei consumi bio, definire gli strumenti più idonei a supportare le piccole e medie imprese agricole bio, e rafforzare le attività di promozione e informazione verso i consumatori.

**RIVOLUZIONE BIO - Gli Stati Generali del Bio** (23 febbraio 2026) sarà l'occasione per presentare i dati aggiornati dell'**Osservatorio SANA**, lo strumento – promosso da BolognaFiere con il patrocinio di FederBio e AssoBio, e curato da Nomisma – che propone il monitoraggio dei numeri chiave della filiera biologica, dalla produzione fino alle dimensioni del mercato.

Rivoluzione Bio – parte integrante del più ampio quadro delle iniziative di **SANA Food**, l'evento fieristico B2B di riferimento per il prodotto biologico, naturale, sano ed etico, organizzato da BolognaFiere in sinergia con **Slow Wine Fair** – affronterà e approfondirà il valore del Bio nella ristorazione e nei consumi fuori casa.

### SUPERFICI E OPERATORI

L'Italia, con oltre 2,5 milioni di ettari e una percentuale di superfici bio sul totale pari al 20,2% (contro una media europea ferma all'11,2%), si avvicina ulteriormente al target del 25% di superficie agricola biologica fissato dalle strategie europee *Farm to Fork* e Biodiversità per il 2030 e che l'Italia, in accordo con quanto previsto dal Piano Strategico della PAC, ha deciso di anticipare al 2027.

### LE DIMENSIONI DEL MERCATO BIO IN ITALIA

Nel 2025, le vendite alimentari bio per consumi domestici hanno raggiunto quota 5,5 miliardi di euro, con un incremento annuo del +6,2%.

RIVOLUZIONE BIO È UN EVENTO

PROMOSSO DA



IN COLLABORAZIONE CON



CON IL SUPPORTO DI



A CURA DI





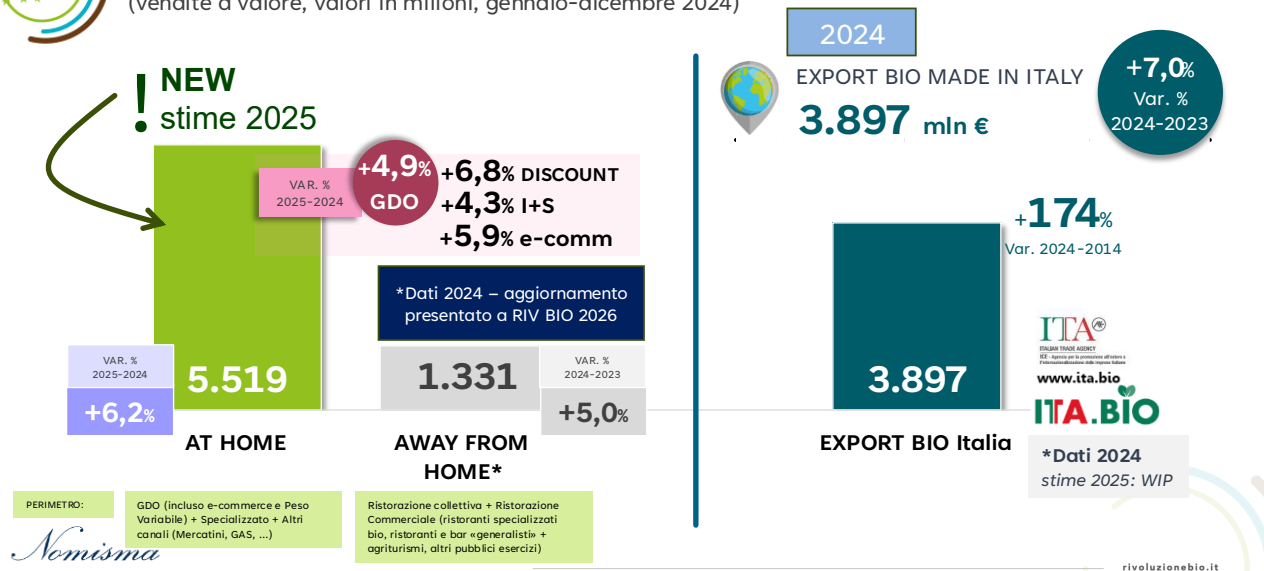
# RIVOLUZIONE BIO

edizione 2026



## LE DIMENSIONI DEL MERCATO BIO

(vendite a valore, valori in milioni, gennaio-dicembre 2024)



Fonte: OSSERVATORIO SANA a cura di Nomisma – dati Nielsen IQ, ASSO BIO, ICE Agenzia ITA.BIO

La Distribuzione Moderna rimane il primo canale per gli acquisti di biologico degli italiani, pesando per il 64% del totale delle vendite legate ai consumi domestici degli italiani. Nel 2025, le vendite di biologico nel canale si attestano a 3,5 miliardi di euro (+6,1% rispetto al 2024; fonte: stime Nomisma su dati Nielsen IQ – dati Anno 2025 perimetro omnichannel)<sup>1</sup>. Il 20% dei consumi interni passa, invece, dai negozi specializzati nel Bio, che nel 2025 hanno visto un incremento del valore delle vendite del +7,5% rispetto al 2024.

<sup>1</sup> Tale valore comprende le vendite a peso imposto realizzate da Iper, Supermercati, Discount, Specialisti Drug, Libero Servizio, eCommerce, a cui si aggiungono le vendite di prodotti freschissimi a peso variabile.

### RIVOLUZIONE BIO È UN EVENTO

PROMOSSO DA



IN COLLABORAZIONE CON



CON IL SUPPORTO DI



A CURA DI





# RIVOLUZIONE BIO

edizione 2026



## ITALIA. CONSUMI AT HOME & CANALI DI VENDITA

(vendite a valore, gennaio-dicembre 2025)



Fonte: Osservatorio SANA-Nomisma - elaborazioni su dati NielsenIQ.

Fonte: OSSERVATORIO SANA a cura di Nomisma – dati NielsenIQ, AssoBio

I consumi bio fuori casa rappresentano un canale rilevante – non solo in termini numerici (20% dei consumi sul mercato interno - 1,3 miliardi di euro nel 2024), ma anche per la capacità di attrattività alla sperimentazione.

Dalle prime anticipazioni dell'Osservatorio SANA 2026 si evince che, negli ultimi 12 mesi, 7 italiani su 10 hanno consumato pietanze, vini o bevande bio nel canale away from home e il 35% lo ha fatto almeno 1 o 2 volte al mese.

Un interesse, quello verso l'offerta di prodotti bio, non ancora pienamente soddisfatto, soprattutto se si guarda a mense ospedaliere o ristorazione aziendale o scolastica.

Il ruolo dell'away from home nel mercato bio sarà oggetto di approfondimento a **RIVOLUZIONE BIO 2026**, in occasione del quale Nomisma presenterà i **dati aggiornati 2025** rispetto al canale extra-domestico.

### RIVOLUZIONE BIO È UN EVENTO

PROMOSSO DA



IN COLLABORAZIONE CON



CON IL SUPPORTO DI



A CURA DI





## SANA Food: tre giorni di idee, ispirazioni e... gusto

**A SANA Food, un concentrato di appuntamenti per leggere l'evoluzione del canale Horeca, con approfondimenti su mercato, consumi, filiere e sostenibilità, e un intenso programma di masterclass, workshop e seminari.**

Bologna, 17 febbraio 2026 – **SANA Food** torna con un format b2b focalizzato sul futuro del food service e sulle nuove esigenze del canale fuori casa. L'edizione di quest'anno propone un ricco programma di incontri, momenti formativi per la ristorazione, dibattiti e occasioni di aggiornamento dedicati a innovazione, sostenibilità e nuove tendenze di mercato, offrendo ai professionisti l'opportunità concreta di confrontarsi e scoprire in anteprima le evoluzioni del settore.

### RIVOLUZIONE BIO

Al centro dell'agenda c'è **Rivoluzione Bio** (7ª edizione). Gli **Stati Generali del Biologico**, in programma **lunedì 23 febbraio** alle **10.30** in **Sala Opera** (Padiglione 18, piano ammezzato), rappresentano l'evento istituzionale più autorevole per il comparto. Promossa da **BolognaFiere** e organizzata in collaborazione con **FederBio** e **AssoBio**, con la **cura scientifica di Nomisma** e il supporto di **Agenzia ICE**, l'iniziativa riunisce imprese, stakeholder e rappresentanti delle istituzioni per un confronto ad alto livello sulle prospettive del biologico in Italia. La giornata si articola in due momenti distinti, pensati per offrire una visione completa e aggiornata dello scenario attuale.

La **sessione mattutina**, dedicata all'**Osservatorio SANA**, sarà incentrata sulla presentazione dei dati più recenti relativi a produzione, mercato e consumi biologici. Un approfondimento che evidenzierà i **trend emergenti** e le **principali opportunità** di crescita, offrendo una fotografia puntuale dello stato del biologico e degli elementi utili a orientare le scelte strategiche di imprese e operatori. La mattinata si aprirà con i saluti istituzionali di **Gianpiero Calzolari**, Presidente di BolognaFiere, **Matteo Lepore**, Sindaco di Bologna, **Alessio Mammi**, Assessore all'Agricoltura e Agroalimentare della Regione Emilia-Romagna, **Luigi D'Eramo**, Sottosegretario di Stato alle Politiche Agricole con delega al biologico, e **Matteo Zoppas**, Presidente dell'Agenzia ICE. Le successive presentazioni e analisi dei dati dell'**Osservatorio SANA** saranno affidate a **Eleonora Iacovoni**, Direttore generale PQA Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del MASAF, **Silvia Zucconi**, New Market Intelligence Director Nomisma, e **Sergio Marchi**, Direttore Generale ISMEA. Una tavola rotonda sulle sfide del mercato e sullo sviluppo del **Made in Italy biologico** coinvolgerà, infine, i principali protagonisti del settore biologico italiano: oltre a **D'Eramo** e **Zoppas**, **Cristiano Fini**, Presidente CIA, **Nicoletta Maffini**, Presidente AssoBio, **Maria Grazia Mammuccini**, Presidente FederBio, **Barbara Nappini**, Presidente Slow Food, **Ettore Prandini**, Presidente Coldiretti, e **Francesco Torriani**, Presidente del Settore Biologico di Confcooperative.

**Nel pomeriggio**, l'attenzione si sposterà sul tema del **biologico nel canale fuori casa**. Verrà esplorato il ruolo sempre più rilevante della ristorazione, della cucina italiana e dei consumi extra-domestici come leve per ampliare la presenza del biologico e rafforzarne il valore culturale, economico e competitivo. Tra gli interventi previsti: **Evita Gandini**, Head of Market Insight Nomisma,



**BolognaFiere spa**  
Viale della Fiera, 20 - 40127 Bologna, Italia  
Tel. +39 051 282111 - Fax +39 051 6374004  
buindustry@pec.bolognafiere.it  
Capitale sociale € 194.811.457,00 i.v.  
C.F. - P.IVA e Reg. Imp. BO 00312600372 - REA BO367296

**Show Office**  
Piazza della Costituzione, 5 - 40128 Bologna  
Tel. +39 051 282842  
sanafood@bolognafiere.it  
www.sana.it



**Daniele Ara**, Assessore all'Agricoltura e Agroalimentare del Comune di Bologna, **Maria Letizia Gardoni**, Vicepresidente FederBio, **Carlo Scarsciotti**, Presidente Oricon, **Andrea Campurra**, Presidente Distretto Biologico Regionale "Sardegna Bio", **Stefano Dalla Valentina**, Executive Chef.

## **MASAF A SANA FOOD: DAL PIANO SEMENTIERO ALLE NUOVE NORMATIVE EUROPEE**

Il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste sarà presente a SANA Food con una serie di appuntamenti dedicati al settore biologico. Gli incontri offriranno approfondimenti sulle **novità normative europee** in materia di semplificazione, sulle più recenti **statistiche del settore biologico** e sul **piano sementiero biologico**. Per operatori, produttori e stakeholder, un'occasione unica per confrontarsi direttamente con gli esperti del MASAF e aggiornarsi sulle principali evoluzioni del comparto.

**SANA Food** propone, poi, un ampio calendario di iniziative nelle aree **OoH Lab! e Lab Academy**, per far scoprire tendenze, tecniche e innovazioni nel mondo della ristorazione e del food service.

## **OoH Lab! DOVE LO STUPORE INCONTRA IL FUORI CASA**

**OoH Lab!** è lo spazio dedicato al mondo Horeca e alla ristorazione professionale dove prodotti, sapori e competenze di espositori e sponsor si incontrano per creare esperienze verticali. Qui i professionisti possono partecipare a degustazioni guidate e masterclass che uniscono conoscenza e tecnica.

Protagonista dell'area sarà l'**Associazione Italiana Cuochi e World IAC**, che proporrà **nove masterclass** dedicate a valorizzare la ricchezza gastronomica italiana, recentemente eletta Patrimonio immateriale Unesco. Gli chef guideranno i professionisti Horeca nell'approfondimento di piatti tradizionali, dai tortellini al pesto di Prà, fino alla pasta ripiena rivisitata in chiave contemporanea, offrendo al contempo tecniche e suggerimenti pratici da applicare direttamente in cucina. Ogni piatto sarà abbinato a un vino selezionato da **Slow Wine**, grazie alla collaborazione con la Slow Wine Fair, la fiera internazionale del vino buono, pulito e giusto, che si svolgerà contemporaneamente nei padiglioni adiacenti a SANA Food. A caratterizzare le masterclass sarà l'impiego di **prodotti di alta qualità**, con una selezione di quelli degli espositori presenti, comprese le **eccellenze DOP e IGP**, le referenze **biologiche** e quelle riconosciute dalle **guide Slow Food**. Al termine di ogni sessione, i partecipanti riceveranno un **attestato di partecipazione** e un **ricettario** (che comprenderà i valori nutrizionali delle varie preparazioni), per portare a casa conoscenze e ispirazioni direttamente applicabili alla propria cucina professionale.

Sempre a cura di AIC, un approfondimento specificamente dedicato alla cucina **gluten free**.

Il calendario prevede anche altri appuntamenti, rivolti ai **buyer internazionali** e a una selezione di buyer italiani, tesi a valorizzare l'autenticità e la qualità del prodotto italiano. Da segnalare, la masterclass **Il miele italiano tra qualità, valore e riconoscibilità**, organizzata con l'**Osservatorio Nazionale Miele**, in collaborazione con **Ambasciatori dei Mieli**, e guidata da **Maria Lucia Piana**, tra le massime esperte in Italia di analisi sensoriale del miele.



**BolognaFiere spa**  
Viale della Fiera, 20 - 40127 Bologna, Italia  
Tel. +39 051 282111 - Fax +39 051 6374004  
buindustry@pec.bolognafiere.it  
Capitale sociale € 194.811.457,00 i.v.  
C.F. - P.IVA e Reg. Imp. BO 00312600372 - REA BO367296

**Show Office**  
Piazza della Costituzione, 5 - 40128 Bologna  
Tel. +39 051 282842  
sanafood@bolognafiere.it  
www.sana.it



A completare l'offerta formativa di SANA Food, la masterclass sull'**aceto balsamico**, tenuta da **Andrea Mancuso Morini** del **Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena**, e quella sull'**olio extra vergine di oliva**, a cura di **Daniele Converso** di **Assoprol**.

#### **LAB ACADEMY: FORMAZIONE CHE ISPIRA**

La **Lab Academy** è lo spazio di formazione dedicato a espositori e sponsor, per favorire la loro crescita professionale e la sensibilizzazione delle aziende ai temi del food sano, sostenibile, etico e innovativo. Ospiterà workshop su export e internazionalizzazione, seminari di approfondimento, corsi per imprese e convegni su temi strategici legati al mondo produttivo e all'economia sostenibile. Oltre alle sessioni organizzate rispettivamente da **FederBio**, **Legambiente e Slow Food**, e da **Demeter**, sono in agenda **Il progetto mEAT quality sul legume tra allevamento estensivo e qualità della carne suina**, promossa dal **Centro Ricerche Produzioni Animali** (lunedì 23 febbraio, ore 10.30), e **Innovazione e ricerca in agricoltura biologica: il ruolo della cooperazione agroalimentare**, a cura di **Confcooperative** (sempre il 23, alle ore 15.00).

#### **CIA A SANA FOOD: ECCELLENZE AGRICOLE ITALIANE TRA DEGUSTAZIONI E WORKSHOP**

Al Padiglione 18 - Stand C14/D15, **CIA - Agricoltori Italiani** sarà protagonista di una serie di iniziative realizzate insieme a **18 aziende** sue associate, per valorizzare il mondo agricolo italiano e offrire momenti di confronto, approfondimento e networking tra imprese, tecnici, istituzioni e operatori del settore. Nel programma di CIA, realtà storica dell'associazionismo agricolo italiano, **cooking show e degustazioni dedicate a olio, nocciole, pasta, birra, luppolo e molte altre eccellenze**.

#### **Ufficio stampa SANA Food**

Absolut eventi & comunicazione  
Cristina di Mauro, Sveva Scazzina  
[SANApres@absolutgroup.it](mailto:SANApres@absolutgroup.it)  
Tel. 051 272523 / 389 1531284 /  
347 2363941

BolognaFiere  
Daniela Modonesi  
[daniela.modonesi@bolognafiere.it](mailto:daniela.modonesi@bolognafiere.it)  
Tel. 051 282233 / 366 6659090

#### **Web e Social media**

[www.sana.it](http://www.sana.it)  
Bluesky/ SANA Food  
Linkedin.com/SANA  
Instagram.com/sanafiera  
Youtube.com/BolognaFiere



**BolognaFiere spa**  
Viale della Fiera, 20 - 40127 Bologna, Italia  
Tel. +39 051 282111 - Fax +39 051 6374004  
[buindustry@pec.bolognafiere.it](mailto:buindustry@pec.bolognafiere.it)  
Capitale sociale € 194.811.457,00 i.v.  
C.F. - P.IVA e Reg. Imp. BO 00312600372 - REA BO367296

**Show Office**  
Piazza della Costituzione, 5 - 40128 Bologna  
Tel. +39 051 282842  
[sanafood@bolognafiere.it](mailto:sanafood@bolognafiere.it)  
[www.sana.it](http://www.sana.it)



Associazione Italiana Cuochi C World IAC

---

COMUNICATO STAMPA SANAFOOD

---

**Associazione Italiana Cuochi e World IAC:  
partnership strategica con SANA Food per il 2026**

L'Associazione Italiana Cuochi (AIC) e la World IAC annunciano con orgoglio la collaborazione ufficiale per l'anno 2026 con il Salone Internazionale SANA Food, uno degli eventi di riferimento per il mondo dell'alimentazione sana, consapevole e innovativa.

La partnership si inserisce all'interno di un progetto solido e strutturato, che vedrà l'Associazione protagonista nell'area OoH Lab!, cuore esperienziale della manifestazione, attraverso un ricco programma di masterclass condotte dagli chef dell'Associazione Italiana Cuochi.

L'Associazione ha scelto di coinvolgere chef rappresentativi di diverse regioni d'Italia, dando vita a un progetto corale e identitario che valorizza l'intero patrimonio gastronomico nazionale. Le masterclass proporranno menù accuratamente studiati, pensati per esprimere al massimo livello le competenze, la tecnica e la visione culinaria dei nostri chef, mettendoli nelle condizioni di offrire il loro massimo exploit professionale.

Le masterclass saranno focalizzate sui temi della cucina sana e dell'innovazione, mantenendo sempre uno sguardo attento alla tradizione: una tradizione autentica fatta di piatti semplici, ma mai banali, capaci di raccontare il territorio attraverso tecnica, ricerca e rispetto della materia prima.

Gli chef coinvolti sono professionisti attivi nel settore, impegnati quotidianamente in ristoranti e hotel, con una consolidata esperienza sul campo. Le attività formative comprenderanno anche masterclass specialistiche, come quelle dedicate alla cucina gluten free, oltre a momenti di approfondimento sull'utilizzo di prodotti di alta qualità, tra i quali eccellenze a marchio DOP, IGP e prodotti riconosciuti dalle guide Slow Food.

L'organizzazione del progetto è coordinata da AIC in stretta collaborazione con BolognaFiere, con il pieno supporto della Vicepresidente Maria Teresa Mitiratonna e del Presidente dell'Associazione Italiana Cuochi, Simone Falcini.

**Associazione Italiana Cuochi**  
**Sede legale** via Ponzano n°24  
50053, Empoli, Firenze



Associazione Italiana Cuochi C World IAC

---

*COMUNICATO STAMPA SANAFOD*

---

Questa esperienza vede l'Associazione Italiana Cuochi nel ruolo di partner ufficiale dell'evento, un impegno che viene portato avanti con grande orgoglio, anche alla luce del riconoscimento della cucina italiana come Patrimonio Immateriale dell'Umanità UNESCO, traguardo che rafforza ulteriormente il valore culturale e professionale del progetto.

Un progetto che unisce territorio, competenze, visione e identità, confermando il ruolo dell'Associazione Italiana Cuochi come punto di riferimento nazionale e internazionale per la cucina italiana contemporanea.

**Associazione Italiana Cuochi**  
**Sede legale via Ponzano n°24**  
50053, Empoli, Firenze



## Calendario Masterclass in collaborazione con AIC - Associazione Italiana Cuochi) e World IAC

### 22 febbraio

- Ore 15.00-15.45 - OoH Lab! (Padiglione 18)  
**Dorina Burlaco, *The science of Italian comfort food***
- Ore 16.00-16.45 - OoH Lab! (Padiglione 18)  
**Jan Paul Kana e Luana Bellofiore, *Pasta ripiena contemporanea***
- Ore 17.00-18.00 - OoH Lab! (Padiglione 18)  
**Daniel Rios Stefano e Tiziana Salmaso, *Cucina lombarda avanzata: processi, tecniche e nuovi linguaggi***

### 23 febbraio

- Ore 11.00-12.00 - OoH Lab! (Padiglione 18)  
**Maria Teresa Mitaritonna e Salvatore Rocco, *Il vero Pesto di Prà***
- Ore 13.30-14.30 - OoH Lab! (Padiglione 18)  
**Angelo Berardi, *Senza glutine, senza compromessi***
- Ore 14.30-15.30 - OoH Lab! (Padiglione 18)  
**Manuel Di Profio, Daniele Colasante, Omar Scroccarello, *L'Abruzzo e le sue tradizioni***

### 24 febbraio

- Ore 11.00-12.00 - OoH Lab! (Padiglione 18)  
**Onofrio Triolo e Maria Tindara, *Sicilia: tradizione, mare e terra***
- Ore 12.00-13.00 - OoH Lab! (Padiglione 18)  
**Enrico Fogli e Alessia Brescia, *Il vero tortellino***
- Ore 14.00-15.00 - OoH Lab! (Padiglione 18)  
**Alessio Mazzotta e Enrica Ciardo, *La cucina salentina tra tipicità e tradizionalità***



**BolognaFiere spa**  
Viale della Fiera, 20 - 40127 Bologna, Italia  
Tel. +39 051 282111 - Fax +39 051 6374004  
buindustry@pec.bolognafiere.it  
Capitale sociale € 194.811.457,00 i.v.  
C.F. - P.IVA e Reg. Imp. BO 00312600372 - REA BO367296

**Show Office**  
Piazza della Costituzione, 5 - 40128 Bologna  
Tel. +39 051 282842  
sanafood@bolognafiere.it  
www.sana.it



**AGRICOLTORI ITALIANI**

Ufficio Comunicazione e Stampa

## **COMUNICATO STAMPA**

### **Gli agricoltori bio di Cia protagonisti al SANA Food 2026**

*Al Padiglione 18, stand istituzionale e Area Show Cooking. Il presidente Fini all'evento "Rivoluzione Bio"*

Tutto pronto per la nuova edizione di SANA Food, in programma a BolognaFiere dal 22 al 24 febbraio, tre giorni dedicati al food sotto lo slogan "Fuori casa. Più buono. Più business". Protagonista, come sempre, Cia-Agricoltori Italiani, che sarà presente al Salone al Padiglione 18 con un grande stand istituzionale (C12 – D11) e l'Area Show Cooking e Tasting (C14 – D15).

**GLI EVENTI GOURMET ALLO STAND CIA** - Una tre giorni di collettiva che mette al centro le tante aziende biologiche associate, in arrivo da tutta Italia, e in particolare da Emilia-Romagna, Lazio, Liguria, Lombardia, Molise, Piemonte, Puglia, Sicilia, Toscana, con l'area espositiva e un calendario fitto di show culinari, degustazioni ed eventi gastronomici (*leggi il programma completo in allegato*).

**I CONVEGNI ISTITUZIONALI** - Il presidente nazionale di Cia, Cristiano Fini, parteciperà all'evento chiave di SANA Food "Rivoluzione Bio", lunedì 23 febbraio, alle ore 10.30 nella Sala Opera del Padiglione 18, alla presenza del sottosegretario del Masaf Luigi D'Eramo, intervenendo alla tavola rotonda "Biologico Made in Italy, politiche e strategie per rafforzare le piccole e medie aziende". Il presidente di Anabio-Cia, Giuseppe De Noia, interverrà invece alla sessione pomeridiana, alle ore 14.30, sul tema "Consumi away from home. Quando biologico e cibo locale diventano valore per la ristorazione".

"Cia è da sempre al fianco del settore bio e SANA Food rappresenta un appuntamento strategico per ribadire questo impegno -ha detto il presidente di Cia, Fini-. Siamo qui per valorizzare il lavoro quotidiano delle imprese che investono in qualità, sostenibilità e innovazione, rafforzando il legame tra territorio, cibo e salute. Il biologico è una leva strategica di crescita e competitività per l'agricoltura italiana, in particolare per le sue piccole e medie aziende".

**Cia-Agricoltori Italiani**

Via Mariano Fortuny 20, 00196 Roma – tel. 06-32687434-435-436-437  
e-mail: [comunicazione@cia.it](mailto:comunicazione@cia.it) sito web: [www.cia.it](http://www.cia.it)



**AGRICOLTORI ITALIANI**

Bologna Fiere  
**22 | 24 febbraio 2026**



Salone internazionale  
del biologico e del naturale

## PROGRAMMA

**Show Cooking & Tasting Area**  
Padiglione 18 Stand C14 - D15

Sponsor



Con la partecipazione di



## DOMENICA 22 FEBBRAIO

Ore 12.00 – 13.00 DEGUSTAZIONE e SHOW COOKING

### **Azienda Agricola Cascina Cà Granda | PIEMONTE**

“Sinfonia Tostata: Viaggio sensoriale nella Nocciola Piemonte IGP”

Degustazione della Nocciola Piemonte IGP e dei suoi prodotti da forno, tra croccantezza, aromi tostati e tutta la qualità di un'eccellenza certificata

ore 13.30 – 14.30 DEGUSTAZIONE e SHOW COOKING

### **Il Giardino delle Luppole | EMILIA ROMAGNA**

“Il Luppolo in cucina ingrediente insolito ma innovativo: la farina di germogli di luppolo nella pinsa, prove creative tutte da degustare”

In collaborazione con Roberto di LIA LAB

ore 15.00 – 16.00 DEGUSTAZIONE e SHOW COOKING

### **Parano BIO | LAZIO**

“Le delizie della Nocciola della Tuscia”

Fusilli al pesto di nocciole e zucchine con crostini alla salsa di nocciola

ore 16.30 – 17.30 DEGUSTAZIONE e SHOW COOKING

### **Oleificio Cooperativo Contado | PUGLIA**

“Alla scoperta dei sapori unici dell'olio di Coratina e della Mandorla di Toritto”

Bruschetta con Olio Extravergine d'Oliva Bio e tostatura di mandorle

## LUNEDÌ 23 FEBBRAIO

ore 11.30 – 12.30 DEGUSTAZIONE e SHOW COOKING

**Azienda Agricola Il Regno del Marrone di Rontini Sergio e Monia | EMILIA ROMAGNA**

"L'antico albero del pane: il nostro castagno che produce la farina de Il Regno del Marrone"

Vi aspettiamo alla scoperta del tesoro dell'Appennino il Marrone di Castel del Rio IGP e la sua farina dolce

ore 13.00 – 14.00 DEGUSTAZIONE e SHOW COOKING

**Pasta OROBIO Fior di Campo Srl | PUGLIA**

"Sana, sicura, Orobio. La pasta senza micotossine in cucina"

Presentazione delle caratteristiche di Pasta Orobio realizzata con grano duro biologico di Puglia e Basilicata

ore 14.30 – 15.30 SHOW COOKING

**Frantoio Franci | TOSCANA**

"Oil Show Cooking" Chef Matia Barciulli

Show Cooking dedicato abbinamento cibo-olio: un viaggio sensoriale tra piatti d'autore e oli sartoriali d'eccellenza

ore 16.00 – 17.00 DEGUSTAZIONE

**BIO Bonizio Srls | PUGLIA**

"La Murgia a morsi e sorsi"

Degustazione Olio Extravergine d'Oliva Bio con formaggi, miele di produzione propria, puccia e vini Bio autoctoni della Puglia

## MARTEDÌ 24 FEBBRAIO

ore 10.30 – 11.30 DEGUSTAZIONE

### **Azienda Agricola Mirto Leonardo | SICILIA**

“Degustazione Olio Extravergine d’Oliva e oli aromatizzati, vini, creme e composte”

Percorso sensoriale con abbinamenti sia dolci che salati, da agricoltura biologica

ore 12.00 – 13.00 DEGUSTAZIONE

### **UNIONBIRRAI | LOMBARDIA**

“Senza Glutine, 100% Birra Artigianale: il gusto non accetta compromessi”

Degustazione guidata a cura di Unionbirrai delle 4 birre gluten free premiate al World Gluten Free Beer Awards

ore 13.30 – 14.30 DEGUSTAZIONE

### **Pozzoserpi | PUGLIA**

“Assaggiamo l’Olio”

Racconto delle varie fasi di lavorazione dell’Olio Extravergine d’Oliva, per concludere con la degustazione: percepire profumi e sapori al palato

ore 15.30 – 16.30 DEGUSTAZIONE

### **SCAMO Società Cooperativa Agricola Molisana Olivicoltori | MOLISE**

“Viaggio sensoriale nell’Olio Evo Molisano da agricoltura biologica”

## **SANA FOOD - GARDONI (COLDIRETTI BIO): “BIOLOGICO RISORSA STRATEGICA PER L’AGRICOLTURA ITALIANA”**

“Il biologico è una risorsa strategica per l’agricoltura italiana e rappresenta una scelta economica, ambientale e sociale per agricoltori e cittadini”. Ad affermarlo è Maria Letizia Gardoni, presidente dell’associazione Coldiretti Bio, in occasione della conferenza stampa di presentazione della fiera SANA Food 2026.

“Coldiretti Bio è impegnata a difendere e rilanciare il bio italiano per la qualità del cibo, la salute dei cittadini e la competitività delle nostre imprese agricole, nella certezza che anche il biologico possa essere uno strumento per riconoscere agli agricoltori il giusto reddito e un ruolo centrale nella sostenibilità del Paese – sottolinea la Gardoni –. I numeri record del settore lo mettono in una posizione leader in Europa, con una responsabilità ancora maggiore del nostro Paese nella battaglia per la sostenibilità e la trasparenza di tutto l’agroalimentare europeo. Per questo – conclude la presidente di Coldiretti Bio – i momenti di promozione del settore come la fiera SANA Food sono un’occasione importante per affermare questo modello produttivo”.



## AssoBio a SANA Food 2026

### *Imprese, mercato e strategie per il biologico nel fuori casa*

Bologna, 17 febbraio 2026 - In un contesto di profonda evoluzione dei consumi e dei modelli alimentari, **AssoBio partecipa a SANA Food 2026**, in programma a BolognaFiere dal 22 al 24 febbraio, confermando il proprio ruolo di riferimento nel sistema del biologico italiano e nel dialogo con il canale Horeca e il fuori casa, ambiti sempre più strategici per la diffusione di modelli alimentari sani, sostenibili e di qualità.

Certa del valore della manifestazione come **piattaforma di incontro e sviluppo per l'intera filiera**, AssoBio sarà presente a SANA Food con una collettiva che vedrà protagoniste quattro aziende socie, rappresentative dell'eccellenza del biologico italiano. Una presenza che testimonia **l'impegno dell'Associazione nel sostenere le imprese associate e nel valorizzare l'impronta della manifestazione** nel settore, promuovendo il biologico come scelta distintiva, capace di coniugare qualità certificata, trasparenza delle filiere e responsabilità ambientale, anche nei contesti del consumo fuori casa.

Da sempre tra i promotori di **Rivoluzione Bio – Gli Stati Generali del Biologico**, AssoBio sarà anche quest'anno protagonista dell'appuntamento istituzionale di SANA Food, giunto alla settima edizione. L'evento, promosso da BolognaFiere e organizzato in collaborazione con FederBio e AssoBio, con la cura scientifica di Nomisma e il supporto di ICE-Agenzia, si terrà **lunedì 23 febbraio** e riunirà istituzioni, imprese, esperti e stakeholder per un confronto qualificato sul presente e sul futuro del settore biologico, con particolare attenzione alle sfide e alle opportunità dei mercati nazionali ed esteri.

Nel corso di Rivoluzione Bio saranno presentati in anteprima i dati dell'**Osservatorio SANA 2026**, promosso da BolognaFiere e realizzato in collaborazione con FederBio e AssoBio, con un focus specifico sui consumi di prodotti biologici nel canale Horeca e sulle esportazioni del biologico italiano. Un momento di analisi fondamentale per comprendere l'evoluzione del comparto e orientare le strategie di sviluppo in un mercato in continua trasformazione.

*“Un appuntamento importante quello di SANA Food, un momento di incontro e confronto con Istituzioni, agricoltori, allevatori, trasformatori, consumatori e il mondo della ristorazione per proseguire nel percorso di valorizzazione delle eccellenze del nostro territorio che rispettano il pianeta attraverso metodi produttivi biologici e innovativi – afferma Nicoletta Maffini, Presidente AssoBio – Il mercato interno è in crescita sia a livello produttivo, che di consumi e questo ci rende orgogliosi, i consumatori sono sempre più attenti alle scelte alimentari, all'origine dei prodotti e alla qualità, ma riteniamo si debba continuare il percorso del lavoro comune con sempre maggiore impegno per dare futuro a questo settore strategico per il nostro Paese. L'agricoltura biologica, come più volte abbiamo affermato, è la migliore per la salute del Pianeta e dei cittadini; bisogna far crescere questa consapevolezza attraverso azioni e messaggi chiari e condivisi tra tutti i protagonisti della filiera e le Istituzioni. In questo contesto, diventano fondamentali le occasioni come SANA Food e Rivoluzione Bio”.*

La partecipazione di AssoBio a SANA Food si inserisce in un percorso più ampio di impegno dell'Associazione a sostegno della crescita e del consolidamento del biologico italiano, fondato su filiere trasparenti, qualità certificata, sostenibilità ambientale e valorizzazione dei territori. Un'azione costante di rappresentanza e accompagnamento delle imprese, volta a rafforzare il ruolo del bio nei diversi canali di consumo, incluso il fuori casa, come leva strategica per la diffusione di modelli alimentari più sani e responsabili.

Attraverso il dialogo con le istituzioni, il confronto con gli operatori economici e il supporto alle aziende socie, AssoBio continua a promuovere una visione del biologico come scelta culturale oltre che produttiva, capace di generare valore per i consumatori, per il sistema agroalimentare e per l'intera collettività, contribuendo in modo concreto alla transizione verso un modello alimentare più etico, sostenibile e consapevole.

#### UFFICIO STAMPA ASSO BIO

*Trefoloni e Associati* | [ufficiostampa@trefoloniaassociati.com](mailto:ufficiostampa@trefoloniaassociati.com)

Simona Bruno – *Marketing e comunicazione AssoBio* | [s.bruno@assobio.it](mailto:s.bruno@assobio.it)



## **SANA Food in prima linea per un evento eco-friendly: zero plastica, zero carta, zero moquette e mobilità a basso impatto**

***SANA Food si qualifica come evento sempre più attento all'ambiente, allineandosi all'impegno di BolognaFiere per la sostenibilità e la responsabilità sociale.***

Bologna, 17 febbraio 2026 – La sostenibilità ambientale e la responsabilità sociale sono temi sempre più cruciali, e **SANA Food**, il format fieristico di BolognaFiere dedicato alla ristorazione fuori casa, continua a dare il proprio contributo, sensibilizzando la community di settore e mettendo in pratica **soluzioni concrete per ridurre il proprio impatto**.

Tra le iniziative più "green" di SANA Food, spiccano i servizi di ristorazione **100% plastic free**, con stoviglie biodegradabili, materiali monouso compostabili e confezioni per bevande in vetro o alluminio, pensate per ridurre i rifiuti e promuovere un consumo consapevole.

Un'altra scelta di sostenibilità è l'**eliminazione della moquette** in tutte le corsie e aree della manifestazione (Lab Academy, OoH Lab!, Buyers' Lounge e Sala Stampa), evitando così l'emissione di 0.81 kg di CO<sub>2</sub> al metro quadro. L'obiettivo è rendere SANA Food "**carpet free**", minimizzando i rifiuti, semplificando il montaggio e lo smontaggio degli allestimenti e dando nuova vita agli spazi attraverso materiali riutilizzabili e facilmente riciclabili.

Proprio come quelli che caratterizzano gli spazi espositivi di SANA Food, modulari e sostenibili, funzionali a ridurre gli sprechi. Il Padiglione 18 è certificato "**CO<sub>2</sub> Neutral**" dal **Ministero dell'Ambiente**, con un'impronta di carbonio ridotta dell'87% rispetto agli standard tradizionali.

Altro elemento chiave riguarda la gestione dei rifiuti: il **99,5% dei rifiuti** prodotti durante l'evento sarà recuperato, selezionato, diviso per categoria (vetro, carta, plastica e alluminio) e reinserto nel ciclo produttivo come materie prime secondarie, contribuendo così a un'economia più circolare e sostenibile.

La filosofia "**paperless**" di SANA Food riduce al minimo l'uso della carta: già da diverse edizioni, ad esempio, al press kit tradizionale è subentrata un'eco-card digitale realizzata in carta ecologica.

Anche le infrastrutture del quartiere fieristico sono oggetto di importanti interventi: grazie agli investimenti di BolognaFiere, sono state ridotte del 30% le perdite nella rete idrica, adottati sistemi di efficientamento energetico BMS (Building Management System) e impianti di illuminazione a LED a basso consumo.

Senza contare che SANA Food promuove la **mobilità sostenibile**: grazie a una convenzione con **Trenitalia**, i visitatori possono arrivare a Bologna con i treni Frecciarossa beneficiando di sconti fino



**BolognaFiere spa**  
Viale della Fiera, 20 - 40127 Bologna, Italia  
Tel. +39 051 282111 - Fax +39 051 6374004  
buindustry@pec.bolognafiere.it  
Capitale sociale € 194.811.457,00 i.v.  
C.F. - P.IVA e Reg. Imp. BO 00312600372 - REA BO367296

**Show Office**  
Piazza della Costituzione, 5 - 40128 Bologna  
Tel. +39 051 282842  
sanafood@bolognafiere.it  
www.sana.it



al 75% sul biglietto Base. I biglietti devono essere acquistati entro le ore 24 del terzo giorno precedente la partenza; il numero di posti disponibili è limitato.

**Novità 2026** di SANA Food: in collaborazione con **Fondazione Banco Alimentare Emilia Romagna ETS**, gli alimenti in eccedenza degli espositori saranno raccolti presso lo stand della Fondazione e ridistribuiti alle strutture caritative del territorio. Si eviteranno così sprechi alimentari, dando al contempo un aiuto concreto a chi ne ha bisogno.

#### **Ufficio stampa SANA Food**

Absolut eventi & comunicazione  
Cristina di Mauro, Sveva Scazzina  
[SANApres@absolutgroup.it](mailto:SANApres@absolutgroup.it)  
Tel. 051 272523 / 389 1531284 /  
347 2363941

BolognaFiere  
Daniela Modonesi  
[daniela.modonesi@bolognafiere.it](mailto:daniela.modonesi@bolognafiere.it)  
Tel. 051 282233 / 366 6659090

#### **Web e Social media**

[www.sana.it](http://www.sana.it)  
Bluesky/ SANA Food  
Linkedin.com/SANA  
Instagram.com/sanafiera  
Youtube.com/BolognaFiere



**BolognaFiere spa**  
Viale della Fiera, 20 - 40127 Bologna, Italia  
Tel. +39 051 282111 - Fax +39 051 6374004  
[buindustry@pec.bolognafiere.it](mailto:buindustry@pec.bolognafiere.it)  
Capitale sociale € 194.811.457,00 i.v.  
C.F. - P.IVA e Reg. Imp. BO 00312600372 - REA BO367296

**Show Office**  
Piazza della Costituzione, 5 - 40128 Bologna  
Tel. +39 051 282842  
[sanafood@bolognafiere.it](mailto:sanafood@bolognafiere.it)  
[www.sana.it](http://www.sana.it)



# sana Food

# BolognaFiere

# 22-24 febbraio 2026

salone internazionale b2b  
del biologico e del naturale



in contemporanea con



1 ticket, 2 fiere

an event by



con il supporto di



Ministero degli Affari Esteri  
e della Cooperazione Internazionale



ITALIAN TRADE AGENCY



con il patrocinio di



segui su  

[www.sana.it](http://www.sana.it)

in collaborazione con



FEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTORI BIOLOGICI E MORGANICA



Slow Food Promozione

in partnership con



V Label Italia  
[www.vlabel.org](http://www.vlabel.org)



sponsor tecnico

