



SANA Food 2027: la Longevity Nutrition guida l'innovazione nel food service e nel retail specializzato

Dal 21 al 23 febbraio 2027, BolognaFiere ospita SANA Food, la piattaforma B2B dedicata all'alimentazione sana, sostenibile e di qualità per il fuori casa. Al centro della nuova edizione, la Longevity Nutrition: il megatrend che sta ridefinendo lo sviluppo di prodotto e le strategie di Horeca, risto-retail e distribuzione specializzata.

Bologna, 23 giugno 2026 – Il **rapporto tra alimentazione, salute e qualità della vita** è oggi al centro delle trasformazioni più rilevanti del settore agroalimentare. Un cambiamento che si riflette direttamente nei modelli di consumo e nelle scelte di assortimento dei canali fuori casa, sempre più orientati a prodotti funzionali, trasparenti e ad alto valore nutrizionale.

In questo scenario si inserisce **SANA Food**, l'evento B2B di riferimento per gli operatori del food service e del retail specializzato, che torna a **BolognaFiere dal 21 al 23 febbraio 2027**.

Oltre a riunire i **comparti chiave** – biologico, biodinamico, veg, DOP e IGP, alimentazione funzionale e produzioni agricole sostenibili –, la manifestazione introduce quest'anno un **focus strategico sulla Longevity Nutrition**. Riconoscendo nella qualità del cibo per il fuori casa e nella sostenibilità dei sistemi alimentari due tra i fattori che più influenzano la salute delle persone, SANA Food consolida così la propria **distintività nel panorama fieristico**.

LE FOTO DI SANA FOOD 2026

«SANA Food evolve per rispondere a una domanda sempre più orientata a salute, qualità e funzionalità –, commenta **Rossano Bozzi, Direttore della Business Unit Heritage di BolognaFiere** –. Con il focus sulla Longevity Nutrition, rafforziamo il nostro posizionamento come piattaforma B2B rivolta al food service e al retail specializzato, e capace di anticipare i trend che stanno ridefinendo il mercato. Con i partner di progetto e Agenzia ICE diamo, inoltre, supporto strategico alle imprese italiane pronte ad affacciarsi ai maggiori mercati internazionali. SANA Food è un'occasione preziosa e altamente qualificata per gli operatori e i visitatori specializzati – prosegue Bozzi –, che qui possono cogliere le opportunità legate alla Longevity Nutrition: uno dei principali driver evolutivi di un settore che vede la popolazione più adulta in costante aumento e i suoi stili di consumo sempre più indirizzati verso la salute e il benessere».

LONGEVITY NUTRITION: IL MEGATREND CHE STA RIDISEGNANDO IL MERCATO

Una visione coerente con l'approccio **One Health**, che collega nutrizione, benessere e sostenibilità dei sistemi agroalimentari, evidenziando l'interdipendenza tra salute umana, animale ed ecosistemi. Riconosciuto da organizzazioni internazionali quali FAO, WHO, UNEP e WOA, questo paradigma investe direttamente anche il tema della longevità, dove la ricerca sta evolvendo da una logica anti-



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



aging a una prospettiva sistemica focalizzata sull'**healthspan**, ovvero il periodo della vita vissuto in buone condizioni.

In questo contesto, la qualità dell'ambiente e delle produzioni agricole incide sulla qualità nutrizionale degli alimenti, influenzando il microbioma umano e la salute metabolica. Un processo che rende evidente il **ruolo determinante del cibo come leva per vivere bene e più a lungo**.

Di questa catena valoriale, SANA Food approfondirà, in particolare, l'anello della **Longevity Nutrition**: un mercato che, insieme all'healthy aging, è destinato a passare da circa **45 miliardi di dollari nel 2025** a oltre **87 miliardi di dollari entro il 2035** (stime di Market Research Future).

Il focus di SANA Food si svilupperà attraverso una lettura trasversale di **cinque filiere produttive**: dall'**olio extravergine di oliva**, con i suoi composti bioattivi ad azione antiossidante e antinfiammatoria, ai **fermentati** – fra gli altri, kefir, kimchi, kombucha e yogurt –, una delle frontiere più avanzate dell'alimentazione funzionale, grazie al loro legame col microbiota e il sistema immunitario. E poi, i **grani antichi, le farine e la pasta**, che valorizzano la trasparenza delle filiere e la digeribilità, aspetti sempre più rilevanti per il benessere intestinale. Senza contare le **proteine vegetali e i legumi**, per chi cerca fonti proteiche sostenibili e versatili, mentre **frutta, verdura e frutta secca** sono sinonimo di una dieta naturale e poco trasformata, espressione di territorio, stagionalità e qualità delle materie prime.

BIO, SLOW E VEG: I PARTNER DI SANA FOOD PER LA LONGEVITÀ

FederBio, Slow Food e V-Label Italia si confermano partner strategici di SANA Food anche per l'edizione 2027, dove la promozione di modelli produttivi responsabili, trasparenti e sostenibili lungo l'intera filiera, e di stili di consumo più consapevoli, interesserà anche il tema della Longevity Nutrition.

Il **legame che il cibo biologico, veg e di qualità hanno con la longevità** è suffragato da evidenze sempre più solide. La scelta di prodotti bio e sostenibili può ridurre l'esposizione a contaminanti e favorire il consumo di alimenti ricchi di polifenoli, antiossidanti e composti antinfiammatori, associati alla salute e all'equilibrio del microbiota intestinale. Analogamente, un'alimentazione veg ben bilanciata aiuta a mantenere bassi i livelli di colesterolo LDL e la pressione sanguigna, riducendo l'incidenza di ictus, infarti e diabete di tipo 2, abbassa il rischio di cancro al colon-retto e migliora il microbiota intestinale e il controllo della glicemia. Dunque, una dieta buona, sostenibile e di qualità allunga l'aspettativa di vita sana.

CON SLOW WINE FAIR, PER UN PERCORSO ESCLUSIVO NEL FOOD&WINE

Per il terzo anno consecutivo, SANA Food si terrà in contemporanea (e con **un unico biglietto d'ingresso**) con **Slow Wine Fair**, la fiera internazionale del vino buono, pulito e giusto, organizzata da BolognaFiere a partire da un'idea di Slow Food. In padiglioni adiacenti, le due manifestazioni offriranno agli operatori un **percorso integrato tra cibo e vino etici e di eccellenza**, con opportunità esclusive di business, networking e confronto professionale.



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



Il tema della Longevity Nutrition dialoga anche con questa sinergia, valorizzando un approccio al consumo consapevole e moderato, in linea con i nuovi modelli di benessere.

DEGUSTAZIONI, TALK E FORMAZIONE

A completare la proposta di SANA Food, un intenso programma di **masterclass, incontri e attività formative** pensati per tradurre le tendenze del mercato in opportunità concrete per imprese e professionisti.

Ufficio Stampa SANA Food

Absolut eventi & comunicazione
Sveva Scazzina | 347 2363941
Cristina di Mauro | 389 1531284
SANApres@absolutgroup.it
Tel. 051 272523

BolognaFiere
Daniela Modonesi
daniela.modonesi@bolognafiere.it
Tel. 051 282233 | 366 6659090

Web e social media

www.sana.it
[Linkedin.com/SANA](https://www.linkedin.com/company/SANA)
[Instagram.com/sanafiera](https://www.instagram.com/sanafiera)
[Youtube.com/BolognaFiere](https://www.youtube.com/BolognaFiere)



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