sana Food

salone internazionale b2b
del biologico e del naturale

BolognaFiere
21-23 febbraio 2027

Fuori casa.
Più buono.
Più business.

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

www.sana.it
seguici su

in contemporanea con
SLOW WINE FAIR

CARTELLA STAMPA

an event by
Bologna Fiere Group
100 YEARS ANNIVERSARY

con il patrocinio di
Ministero dell'Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste
Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica
Regione Emilia-Romagna
#Plastic-freER Regione Emilia-Romagna 2030
Comune di Bologna
Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Bologna

con il supporto di
Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale
ITA Italian Trade Agency
OpportunItaly

in collaborazione con
FEDERBIO Federazione Italiana Agricoltura Biologica e Biodinamica
Slow Food Italia

in partnership con
V-Label Italia

charity partner
Banco Alimentare

SANA Food 2027: biologico, qualità, cultura alimentare e nuove tendenze per il mercato fuori casa

Dal 21 al 23 febbraio, torna a BolognaFiere l'evento B2B per i professionisti dell'Horeca. Novità 2027: l'Agorà della Ristorazione Collettiva. In contemporanea, Slow Wine Fair, la fiera del vino buono, pulito e giusto.

Bologna, 25 novembre 2026 – **SANA Food** rafforza nel 2027 il proprio posizionamento come **piattaforma B2B dedicata all'alimentazione di qualità per il fuori casa**, mettendo in relazione produzione, distribuzione, ristorazione e retail specializzato.

Dietro ogni prodotto di qualità c'è una storia fatta di territori, identità, competenze e saperi. Un patrimonio che oggi incontra una **nuova cultura alimentare, sempre più attenta alla sostenibilità delle produzioni, al benessere e alla consapevolezza delle scelte di consumo**. Per chi opera nella ristorazione e nel retail specializzato, conoscere queste trasformazioni significa intercettare nuove esigenze, individuare prodotti distintivi e costruire proposte capaci di rispondere a un mercato in evoluzione.

Da questa dinamica del settore e dalla crescente attenzione verso produzioni di valore prende forma SANA Food, anche per l'edizione 2027 patrocinata dal **Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e** dal **Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica**.
Dal 21 al 23 febbraio, la manifestazione di **BolognaFiere** riunirà professionisti dell'Horeca, del risto-retail e del commercio specializzato intorno a un'**offerta espositiva che racconta la ricchezza e la varietà dell'agroalimentare italiano**: dal biologico e biodinamico alle proposte vegetariane e vegane, dai prodotti funzionali alle eccellenze certificate DOP, IGP e STG, fino alle specialità artigianali e gourmet che contribuiscono alla salvaguardia della biodiversità e dei territori.
Una vetrina per scoprire nuove realtà produttive, incontrare aziende e buyer, sviluppare relazioni commerciali, con uno sguardo attento anche alle imprese agricole che coniugano qualità e responsabilità sociale attraverso progetti di inclusione, reinserimento lavorativo e valorizzazione dei terreni confiscati alla criminalità organizzata.

QUALITÀ CHE FA RETE: LE ALLEANZE CON FEDERBIO, SLOW FOOD ITALIA E V-LABEL ITALIA

La qualità alimentare si costruisce anche attraverso relazioni, visioni condivise e impegno comune.
In questa prospettiva si inserisce la sinergia con **Slow Food Italia**, che per il secondo anno consecutivo affiancherà SANA Food portando in fiera i produttori delle reti Slow Food e un programma di incontri tematici e degustazioni dedicati alle eccellenze del Made in Italy.

Un'occasione per raccontare il valore delle produzioni, la biodiversità e il legame tra cibo, territori e comunità.
Confermate le partnership con **FederBio**, impegnata nella promozione del biologico e delle filiere certificate, eque e sostenibili, e con **V-Label Italia**, il marchio internazionale di riferimento per l'identificazione dei prodotti vegetariani e vegani.
Competenze ed esperienze complementari che arricchiscono la proposta della manifestazione e contribuiscono a dare visibilità a modelli produttivi e di consumo sempre più rilevanti per il mercato.

CIBO E VINO, UN DIALOGO CHE SI RAFFORZA CON SLOW WINE FAIR

Per il terzo anno consecutivo SANA Food si svolgerà **in contemporanea con Slow Wine Fair**, la manifestazione internazionale B2B dedicata al vino buono, pulito e giusto che **BolognaFiere** organizza da sei edizioni in collaborazione con **Slow Food**.
I due appuntamenti condividono la stessa visione attenta alla qualità, alla sostenibilità e alla responsabilità delle filiere, offrendo ai professionisti dell'Horeca un'occasione di confronto tra cultura gastronomica e vitivinicola. Con **un unico biglietto d'ingresso**, ristoratori, osti, enotecari e operatori del food&beverage potranno, infatti, accedere a entrambe le manifestazioni, ampliare lo spettro degli scambi commerciali e arricchire le proprie proposte con referenze caratterizzate da valori sempre più attraenti per un consumatore sempre più consapevole.

LA PAROLA AI PROTAGONISTI

Alla conferenza stampa al MASAF, le prospettive del biologico, le politiche per l'agroalimentare e le trasformazioni del mercato sono state al centro degli interventi di rappresentanti delle istituzioni, del sistema fieristico, delle associazioni e del mondo della ricerca. Ecco le loro dichiarazioni.

Luigi D'Eramo, Sottosegretario di Stato al Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste: «*SANA Food, anche per l'edizione 2027 patrocinato dal MASAF, si conferma un appuntamento di riferimento per valorizzare produzioni distintive che raccontano la biodiversità dei territori, la qualità e la ricchezza del nostro agroalimentare. L'Italia è un punto di riferimento a livello internazionale sia per i prodotti a denominazione di origine, sia per il settore biologico e biodinamico. Il ministero conferma il proprio impegno per tutelare e consolidare un punto di forza della nostra agricoltura. L'Italia è leader in Ue per numero di aziende bio e la percentuale della superficie coltivata con metodo biologico è ben oltre la media europea. Crescono, inoltre, consumi ed esportazioni. Un trend positivo che potrà avere ulteriore slancio grazie al nuovo Marchio biologico italiano che avrà risalto in questa importante vetrina*».

Gianpiero Calzolari, Presidente di BolognaFiere: «*Con SANA Food vogliamo valorizzare le imprese agroalimentari italiane che investono nella qualità, nella sostenibilità e nel legame con i territori, offrendo loro nuove opportunità di crescita sui mercati nazionali e internazionali. La contemporaneità con Slow Wine Fair, il patrocinio del MASAF, le partnership con FederBio e Slow Food e il supporto di ICE Agenzia ci permettono di promuovere una visione integrata dell'agroalimentare di qualità. Quest'anno rafforziamo la vocazione B2B della manifestazione anche grazie alla collaborazione di ICE*

Agenzia, che porterà a Bologna oltre 300 buyer strategici da più di 30 Paesi, e apriamo il confronto con la Ristorazione Collettiva, un settore fondamentale per la salute, la sostenibilità e l'educazione alimentare. Il nostro obiettivo è consolidare il ruolo di SANA Food come piattaforma capace di coniugare cultura del cibo, innovazione e concrete opportunità di business».

Maria Grazia Mammuccini, Presidente di FederBio: «*Questa edizione di SANA Food mette ancora più al centro le piccole e medie aziende biologiche, le produzioni di qualità e le denominazioni d'origine, rafforzando il legame con i territori e con i sistemi locali di produzione e consumo del cibo, dai distretti biologici ai Presìdi e alle filiere corte. Realtà che svolgono un ruolo fondamentale nella tutela dell'ambiente e della biodiversità, nella salvaguardia delle tradizioni agricole e nello sviluppo economico, culturale e sociale delle comunità rurali. In questa direzione assume particolare rilevanza il consolidamento della partnership con Slow Food Italia, con cui FederBio condivide da anni progetti e una visione comune di sistemi alimentari più sostenibili e di valorizzazione delle eccellenze locali. SANA Food si conferma la piattaforma di riferimento per favorire l'incontro tra i produttori bio e i canali commerciali più adatti a riconoscere il valore delle loro produzioni, dall'Horeca alla ristorazione collettiva, creando nuove opportunità commerciali e contribuendo a garantire un giusto riconoscimento economico alle aziende agricole. Un percorso sostenuto dalla storica collaborazione tra FederBio e BolognaFiere, un impegno condiviso che contribuisce alla crescita della manifestazione e alla promozione del biologico italiano, delle filiere locali e dei modelli alimentari sostenibili*».

Barbara Nappini, Presidente di Slow Food Italia: «*La narrazione, il linguaggio e i quarant'anni di lavoro sul sistema alimentare di Slow Food, si mettono al servizio di quella filiera viva di produttori, territori, saperi e scelte quotidiane: la collaborazione con FederBio e Bologna Fiere nel contesto di SANA Food si impernia sulla convinzione che serva sostenere quella produzione artigianale e di qualità che presidia le aree interne, mettendola in relazione con chi trasforma e con chi acquista. Una visione che deve diffondersi anche nel settore dell'alimentazione fuori casa per garantire qualità, ma anche salute delle persone e degli ecosistemi. Siamo certi che il regime biologico, la biodinamica, l'approccio agroecologico, la tutela della biodiversità, siano le alternative possibili e necessarie per costruire un modello più giusto e più sostenibile. Accanto a chi opera nella filiera ogni giorno, per costruire una sostenibilità ambientale e socioeconomica che non è più rimandabile*».

Paolo De Castro, Presidente di Nomisma: «*Con 2,4 milioni di ettari coltivati a biologico – pari a circa il 20% della superficie agricola nazionale – e un trend dei consumi in crescita, l'Italia conferma il proprio ruolo di assoluta eccellenza e di pioniere in Europa nella transizione ecologica agroalimentare. In continuità con questo percorso di leadership e in occasione della prossima edizione di SANA Food, Nomisma è stata incaricata da BolognaFiere di indirizzare i propri sforzi di ricerca sull'analisi approfondita della ristorazione commerciale e collettiva, dato che tali canali rivestono una funzione decisiva per l'espansione dei consumi di prodotti biologici e possono rappresentare un bacino di straordinario potenziale per lo sviluppo qualitativo e dimensionale dell'intera filiera bio italiana*».

RIVOLUZIONE BIO+

Il confronto sul futuro del biologico torna protagonista con l'ottava edizione degli **Stati Generali del Biologico. Rivoluzione BIO+**. Il progetto promosso da **BolognaFiere** in collaborazione con **FederBio e AssoBio**, con la cura scientifica di **Nomisma** e il supporto di **ICE Agenzia**, amplia quest'anno il proprio orizzonte alla biodiversità, coinvolgendo istituzioni, imprese ed esperti nell'analisi dell'andamento del comparto, delle dinamiche dei consumi e delle prospettive di sviluppo del biologico italiano.

In occasione di Rivoluzione BIO+ verranno anche presentati i nuovi dati dell'**Osservatorio SANA 2027**, strumento unico per leggere l'evoluzione del mercato e le tendenze del settore.

LA RISTORAZIONE COLLETTIVA ENTRA A SANA FOOD CON L'AGORÀ

Scuole, ospedali, università, RSA e aziende: la ristorazione collettiva rappresenta un comparto strategico, in cui si intrecciano salute, educazione alimentare, sostenibilità e inclusione. A questa realtà SANA Food dedica un nuovo uno spazio di incontro e confronto tra imprese, istituzioni, professionisti e protagonisti della filiera: l'**Agorà della Ristorazione Collettiva**.

Attraverso incontri, panel e testimonianze, l'Agorà affronterà le principali sfide del settore, dall'innovazione alla riduzione degli sprechi, dalle nuove tecnologie alla promozione del benessere attraverso l'alimentazione, offrendo al contempo alle aziende fornitrici l'opportunità di presentare prodotti e soluzioni a buyer e operatori specializzati, e di sviluppare nuove sinergie commerciali.

Maggiori informazioni nel comunicato dedicato all'Agorà della Ristorazione Collettiva.

MASTERCLASS E OoH! LAB

Il programma di SANA Food si arricchirà, inoltre, degli appuntamenti di **OoH! Lab**, l'area dedicata a dimostrazioni, approfondimenti e incontri con i professionisti del fuori casa. Tra le **novità** di questa edizione, il **dialogo con l'Agorà**, i cui focus tematici troveranno in OoH! Lab un naturale completamento mediante esperienze e dimostrazioni pratiche, trasformando il confronto e l'approfondimento in occasioni concrete di sperimentazione.

Attarverso **talk, masterclass, degustazioni e cooking show**, OoH! Lab valorizzerà ingredienti e produzioni d'eccellenza, dall'olio extravergine d'oliva all'aceto balsamico, fino al miele, e darà voce ai protagonisti della ristorazione collettiva e alle aziende fornitrici con dimostrazioni e incontri coi loro executive chef.

Particolare attenzione sarà riservata alla **formazione di chef e ristoratori**, con cooking show che intrecceranno le principali filiere e tendenze rappresentate in manifestazione: dalle produzioni biologiche alle proposte vegetali e vegane, dalle eccellenze DOP e IGP alle specialità regionali, esplorandone combinazioni, applicazioni gastronomiche e potenzialità creative.

Un percorso che affiancherà alla valorizzazione del gusto e della qualità delle materie prime una **specifica attenzione agli aspetti nutrizionali delle preparazioni**, per promuovere una cucina sempre più consapevole, equilibrata e attenta alle nuove esigenze del consumo fuori casa.

DAL CAMPO ALLA TAVOLA: I TERRITORI AL CENTRO

La ricchezza dell'agroalimentare italiano si esprime attraverso una pluralità di imprese, produzioni e territori. A SANA Food questa varietà trova espressione nella presenza delle organizzazioni agricole, delle aziende biologiche e delle collettive regionali, che porteranno in fiera percorsi produttivi ed esperienze.

CIA - Agricoltori Italiani contribuirà a dare visibilità al mondo agricolo e alle imprese che ne rappresentano il motore, mentre le **aziende biologiche** presenteranno le proprie produzioni anche attraverso momenti di degustazione. Accanto a loro, le **collettive regionali** e la **Camera di Commercio di Bologna** racconteranno le peculiarità dei diversi territori, componendo un quadro articolato delle eccellenze italiane e favorendo nuove occasioni di incontro tra produttori e operatori professionali.

NUOVI CONSUMI: LE FILIERE AL CENTRO DEL CAMBIAMENTO

Salute delle persone, tutela dell'ambiente e benessere animale sono dimensioni sempre più interconnesse, che trovano nell'approccio **One Health** una chiave di lettura condivisa. Una visione che riconosce al cibo un ruolo fondamentale e richiama l'attenzione sulla qualità delle materie prime, sulla biodiversità e la sostenibilità dei sistemi produttivi. Temi che incidono direttamente sulle scelte dei consumatori e chiamano il food service, la ristorazione collettiva e il retail specializzato a interpretare una domanda sempre più consapevole, attenta all'origine degli ingredienti e alle loro caratteristiche nutrizionali.

SANA Food approfondirà queste trasformazioni attraverso cinque filiere di particolare interesse: **olio extravergine di oliva, fermentati, grani antichi, farine e pasta, proteine vegetali e legumi, frutta, verdura e frutta secca**.

Il focus sulle caratteristiche e le potenzialità di queste produzioni, tra tradizione, ricerca e nuove abitudini alimentari, offrirà agli operatori strumenti di conoscenza e spunti utili a costruire proposte in linea con l'evoluzione dei consumi.

LA CUCINA ITALIANA IN SCENA CON AIC

Si rafforza la collaborazione tra SANA Food e l'**Associazione Italiana Cuochi (AIC)**, nel segno della valorizzazione della cultura gastronomica italiana, riconosciuta Patrimonio Culturale Immateriale dell'UNESCO. Cuore della collaborazione sarà il **Villaggio AIC**, spazio esperienziale dedicato alla creatività e al talento dei professionisti della cucina.

Tra le novità di SANA Food 2027, le **World IAC Culinary Olympics**, con centinaia di concorrenti provenienti dalle 35 nazioni affiliate alla World Independent Chef (WIC), e il **SANA Food Chef Award**, nuova competizione che valorizzerà le eccellenze merceologiche della manifestazione attraverso la creatività dei cuochi.

Maggiori informazioni nel comunicato dedicato ad AIC.

SANA NOVITÀ, L'INNOVAZIONE INCONTRA IL MERCATO

La capacità di innovare passa anche attraverso prodotti e proposte capaci di anticipare i cambiamenti del mercato e intercettare nuovi stili di consumo. In questa prospettiva si conferma **SANA NOVITÀ**,

la vetrina dedicata alle aziende che investono in ricerca, creatività e nuovi approcci al benessere, pensata per valorizzare le referenze più originali presenti in manifestazione.
Per l'edizione 2027, una **giuria tecnica qualificata** contribuirà a individuare le proposte più innovative presentate dalle aziende, rafforzando il ruolo di SANA NOVITÀ come trend setter.
Il contributo di SANA NOVITÀ non si esaurirà nei giorni della manifestazione: i prodotti selezionati saranno, infatti, presentati anche ai **buyer internazionali coinvolti nel programma di incoming**, ampliando le occasioni di incontro, confronto e sviluppo commerciale, e offrendo alle aziende ulteriori opportunità di visibilità sui mercati esteri.

UN BUSINESS SENZA CONFINI: OLTRE 300 BUYER STRATEGICI A BOLOGNA

Aprire nuovi mercati e creare connessioni tra produttori e operatori professionali è una delle direttrici strategiche di SANA Food.
La manifestazione potenzia il proprio programma di incoming buyer, che si rivolge oggi a un bacino di **48 Paesi, 26 dei quali europei e 22 extraeuropei**, coinvolgendo oltre **350 operatori, tra i quali 180 buyer strategici gestiti in stretta collaborazione con ICE Agenzia**, con profili diversi ma complementari: dagli importatori ai responsabili acquisti e category manager del retail specializzato, fino all'e-commerce e alla distribuzione.
Accanto agli operatori esteri, il programma coinvolgerà una **selezione di buyer italiani** provenienti da diversi ambiti del mercato: ristorazione di alta gamma, catering e ristorazione collettiva, gastronomie, negozi biologici, botteghe del commercio equo e solidale e Gruppi di Acquisto Solidale.

IL VALORE DEL CIBO VA OLTRE LA FIERA: L'IMPEGNO SOLIDALE

La cultura della qualità comprende anche il rispetto delle risorse e la responsabilità verso la comunità. In questa direzione si inserisce la collaborazione con **Fondazione Banco Alimentare Emilia Romagna ETS**: al termine della manifestazione, le eccedenze alimentari messe a disposizione dagli espositori saranno raccolte e redistribuite a favore delle persone in condizioni di difficoltà, contribuendo concretamente al contrasto dello spreco alimentare.
Maggiori informazioni nel comunicato della Fondazione Banco Alimentare Emilia Romagna ETS.

SANA Food è organizzata da BolognaFiere in collaborazione con FederBio e Slow Food Italia, 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. Charity Partner: Fondazione Banco Alimentare Emilia Romagna ETS.

Ufficio Stampa SANA Food
Absolut eventi & comunicazione
Sveva Scazzina | 347 2363941
Cristina di Mauro | 389 1531284
SANApress@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
Instagram.com/sanafiera
Youtube.com/BolognaFiere

FEDERBIO
FEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTURA BIOLOGICA E BIODINAMICA

NOTA STAMPA

FederBio: a SANA Food 2027 il biologico italiano riparte dai territori per valorizzare le piccole e medie aziende agricole

Bologna, novembre 2026 – Il biologico come modello per un sistema agroalimentare sano, equo e sostenibile, che mette al centro le piccole e medie aziende agricole e i circuiti locali di produzione e consumo di cibo, puntando sui distretti biologici, sulle filiere corte e sulla ristorazione collettiva per consolidare il legame tra agricoltori, cittadini e territori. In linea con questi valori, FederBio rinnova la storica collaborazione con **BolognaFiere** e intensifica la sinergia con **Slow Food Italia** nell'edizione 2027 di **SANA Food**, l'evento fieristico B2B dedicato all'alimentazione biologica e responsabile per il fuori casa, che anche quest'anno si svolge in contemporanea con Slow Wine Fair.

SANA Food si conferma così una piattaforma strategica per favorire l'incontro tra produttori biologici, operatori del canale Horeca e distribuzione specializzata, creando occasioni di confronto e nuove opportunità commerciali. Particolare attenzione sarà riservata alle produzioni locali e artigianali, espressione dell'agrobiodiversità e dell'identità dei territori, che spesso faticano a trovare adeguata visibilità e spazio sul mercato rispetto ai grandi marchi.

"Il biologico e il biodinamico, insieme al cibo e al vino buono, pulito e giusto e ai prodotti locali di qualità e a denominazione d'origine, rappresentano un punto di forza straordinario per il sistema agroalimentare italiano, espressione della ricchezza e della diversità dei nostri territori – dichiara **Maria Grazia Mammuccini, Presidente di FederBio** –. *Un patrimonio che il nuovo Marchio del Biologico Italiano può contribuire a valorizzare e che trova nelle piccole e medie aziende agricole una risorsa cruciale per la tutela dell'ambiente, della biodiversità e della vitalità delle comunità rurali e delle aree interne. In una fase di forte difficoltà per l'intero comparto agricolo, che vede coinvolte anche le aziende biologiche, nonostante la loro maggiore capacità di resilienza, è essenziale che i benefici agronomici e ambientali generati da queste realtà trovino un adeguato riconoscimento economico.*

Occorre, quindi, consolidare le filiere Made in Italy bio e i biodistretti, garantendo una più equa distribuzione del valore e riconoscendo il giusto prezzo a chi coltiva la terra senza chimica di sintesi. In questa direzione,

manifestazioni come SANA Food sono strategiche perché favoriscono l'incontro tra il mondo della produzione bio e i canali Horeca, promuovendo scelte più attente alla qualità, alla provenienza e alla sostenibilità. Inoltre, la ristorazione collettiva svolge anche un ruolo rilevante nell'educazione alimentare e nella maggiore diffusione del biologico nelle abitudini quotidiane".

SANA Food ospita l'ottava edizione di Rivoluzione Bio, appuntamento organizzato in collaborazione con FederBio, che da quest'anno si rinnova nella formula **Rivoluzione BIO+**. Il segno "plus" esprime l'evoluzione di una visione strategica orientata al futuro, in cui biologico e biodiversità rappresentano un binomio imprescindibile per la transizione agroecologica. L'evento sarà un momento di dialogo tra istituzioni, a partire dal MASAF, imprese, operatori ed esperti per analizzare le prospettive di sviluppo del settore e individuare strategie condivise. Al centro dell'incontro, la presentazione dei dati dell'Osservatorio SANA, con un focus sull'andamento del mercato interno, dell'export e del canale Horeca. Il confronto si concentrerà inoltre sulle politiche e sugli interventi necessari per sostenere la crescita del biologico italiano e rafforzarne la presenza nei diversi canali di consumo.

"Il nostro Paese ha un ruolo di primo piano nella transizione agroecologica, ma mentre i consumi continuano a crescere le conversioni al biologico rallentano – prosegue **Mammuccini** *–. Per invertire questa tendenza è indispensabile accelerare gli investimenti in innovazione, ricerca e formazione. È, inoltre, prioritario promuovere iniziative per rendere i prodotti biologici sempre più accessibili, anche nella ristorazione collettiva e, più in generale, nei consumi fuori casa. Rivoluzione BIO+ e SANA Food rappresentano due appuntamenti chiave per far dialogare istituzioni, organizzazioni di settore, imprese e mondo della ricerca, e tradurre queste priorità in azioni concrete per il futuro del biologico italiano".*

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 rigorosità 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| silvia.voltan@pragmatika.it

Slow Food a SANA Food 2027: insieme per valorizzare biodiversità, qualità e salute di persone ed ecosistemi

A BolognaFiere, in concomitanza con Slow Wine Fair

Dal 21 al 23 febbraio 2027, SANA Food, il Salone internazionale del biologico e del naturale dedicato alla sana alimentazione per il fuori casa, torna a BolognaFiere in contemporanea con Slow Wine Fair, la manifestazione internazionale di vino buono, pulito e giusto organizzata da BolognaFiere con la direzione artistica di Slow Food. Si rinnova così la collaborazione tra SANA Food e Slow Food, avviata nella precedente edizione, con l'obiettivo di promuovere un confronto sul futuro del sistema alimentare e sul ruolo che produttori, trasformatori, distributori, professionisti della ristorazione e cittadini possono svolgere nella costruzione di filiere più sostenibili e giuste.

Al centro della nuova edizione di SANA Food c'è la visione One Health, un approccio che intercetta le trasformazioni in corso nel settore alimentare e il crescente interesse verso il rapporto tra nutrizione, salute e qualità della vita. È in questo contesto che si inserisce il contributo di Slow Food, da sempre impegnata nella promozione di un modello alimentare che mette in relazione il benessere delle persone con quello degli ecosistemi. La salute, infatti, non può essere disgiunta dalla qualità del cibo, dalle modalità con cui viene prodotto e trasformato, dalla tutela della biodiversità e dalle condizioni di lavoro di chi contribuisce a portarlo sulle tavole.

«Il cibo buono, pulito, giusto e sano non è "cibo immaginato", è cibo reale: una filiera viva fatta di produttori, territori, saperi e scelte quotidiane – afferma **Barbara Nappini, presidente di Slow Food Italia**. – La collaborazione con SANA Food si impernia sulla convinzione che serva sostenere quella produzione artigianale e di qualità che presidia le aree interne, mettendola in relazione con chi trasforma e con chi acquista. Dopo il successo con la Slow Wine Fair, portiamo questa visione anche nel mondo dell'alimentazione fuori casa per valorizzare biodiversità, qualità, salute delle persone e degli ecosistemi».

La contemporaneità con Slow Wine Fair offre a buyer, operatori professionali e appassionati l'opportunità di approfondire, in un unico contesto, anche i temi e le sfide che attraversano il mondo del vino. Nel 2027 la manifestazione allarga lo sguardo a chi ogni giorno lo seleziona, lo propone, lo serve e lo racconta: osti, sommelier, enotecari, ristoratori, distributori e professionisti dell'accoglienza. L'obiettivo è valorizzare il ruolo di queste figure nella costruzione di una cultura del vino più accessibile, consapevole e contemporanea, favorendo il dialogo tra chi produce, chi racconta e propone il vino e chi lo sceglie e lo condivide. Una prospettiva riassunta nel claim della prossima edizione: «Produrre. Raccontare. Condividere».

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; valorizzazione di lavorazioni artigianali e saperi tradizionali.

Nell'edizione 2026 erano 80 i produttori selezionati da Slow Food provenienti da diverse regioni, tra cui numerosi Presìdi Slow Food, coinvolti anche in degustazioni, incontri formativi e tavole rotonde.

«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, per questo serve diffondere strumenti per compiere scelte alimentari consapevoli, per questo serve sostenere un modello che garantisca il futuro alle nuove generazioni invece di inficiarlo» – conclude **Barbara Nappini, presidente di Slow Food Italia**.

Ufficio stampa Slow Food Italia: stampa@slowfood.it

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

LA COLLABORAZIONE SANA FOOD E V-LABEL ITALIA: UNA BUSSOLA PER ORIENTARSI NEL DINAMICO MONDO VEG*

Roma, 25 novembre 2026- Simbolo istituzionale dell'**Associazione Vegetariana Italiana (A.V.I.), creato in Italia nel 1976**, oggi il marchio V-Label è sinonimo di garanzia, sicurezza e trasparenza per produttori e consumatori. **Diventato internazionale nel 1985**, in occasione del primo Congresso Vegetariano Europeo organizzato da A.V.I., è attualmente il marchio vegano e vegetariano più conosciuto al mondo.
Con oltre **70.000 prodotti certificati** e **4.800 clienti attivi**, presente in più di **80 paesi**, è oggi leader di mercato nei principali scenari economici mondiali.

Il Marchio V-Label è lo strumento perfetto per **aiutare i produttori** a comunicare con trasparenza la caratteristica Veg* del proprio prodotto e a posizionarlo correttamente sul mercato. Contemporaneamente aiuta **i consumatori** a fare scelte sempre più coerenti con il proprio stile di vita senza commettere errori.

La collaborazione tra **V-Label Italia e SANA Food** si fonda su una **visione condivisa e su una comunanza di valori e obiettivi** che si è consolidata nel corso degli anni. Da sempre, SANA rappresenta un punto di riferimento per l'innovazione nel mondo del biologico, del naturale e della sostenibilità, mentre V-Label, da decenni è il marchio di riferimento a livello internazionale per la certificazione dei prodotti vegetariani e vegani: **due realtà che si muovono nella stessa direzione**, con competenze e ruoli diversi, ma che per affinità di valori e ambiti di intervento, non potevano far altro che unire le forze.

SANA ha saputo **riconoscere e valorizzare il potenziale del mondo vegetariano e vegano** quando ancora non era un trend di mercato, **dando spazio a un movimento e ai suoi contenuti** e rafforzando nel tempo **un'identità** strettamente legata a questi temi.
Una **sensibilità** che appartiene profondamente anche al mondo di **V-Label Italia e che rende la collaborazione** tra le due realtà una naturale espressione di una visione **condivisa**.
È proprio questa affinità di visione e di ambiti di intervento a rendere la **collaborazione** con SANA Food non soltanto **naturale**, ma anche **strategica**. La manifestazione rappresenta infatti un'**importante occasione di incontro** con la business community del settore e con gli operatori del food service e dell'Horeca che desiderano posizionarsi nel comparto veg* attraverso un'offerta **trasparente, professionale e all'avanguardia**.
Favorire il dialogo tra consumatori e aziende produttrici, mettendoli nelle condizioni di conoscersi, riconoscersi e scegliersi consapevolmente, è infatti una delle missioni fondamentali di V-Label.

Ufficio Stampa V Label Italia
Veronica Forastiero
Marketing, Sales and Communication

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

Contatti
Cel: 333 9424118
veronica.forastiero@vlabel.it

SANA Food 2027 (21-23 febbraio, BolognaFiere) sarà l'occasione per **festeggiare il 75esimo anniversario dell'Associazione Vegetariana Italiana** (A.V.I.), in un clima istituzionale e allo stesso tempo di convivialità, in cui si ripercorreranno le tappe fondamentali e gli **obiettivi futuri del movimento** che ha fatto e che continua a fare, la **storia del mondo veg*.**

Secondo una recente ricerca del Good Food Institute, il mercato vegetariano e vegano in Italia si aggira intorno ai **668 milioni di euro**, confermando un andamento positivo e una crescita costante. Nel 2025 il comparto ha registrato un **incremento del 4,5%** rispetto all'anno precedente, a testimonianza di un mercato ormai consolidato e in continua evoluzione.
Questa crescita è stata favorita dall'aumento di coloro che si avvicinano ad un'alimentazione vegetariana e vegana, ma non solo. Secondo il 38° Rapporto Italia di Eurispes, oggi circa **il 20,5% dei consumatori** si dichiara possibilista nei confronti di una **dieta vegetale**, che sia essa per ragioni etiche, ambientali, salutistiche, religiose o semplicemente per la voglia di provare qualcosa di nuovo.

Oggi in Italia vegetariani e vegani rappresentano circa **l'8,5% della popolazione**. Quando si mangia fuori casa, è quindi sempre più frequente che allo stesso tavolo siedano persone con abitudini ed esigenze alimentari diverse. Per un ristoratore, saper rispondere a questa varietà di richieste è un elemento importante per **offrire un'esperienza positiva e fidelizzare la clientela**, perché in fondo, la tavola è **convivialità** e può **diventare il luogo di inclusione per eccellenza.**
Per rispondere a questa esigenza, V-Label Italia, insieme all'Associazione Vegetariana Italiana e a Very-V, ha dato vita a **VQ Educational, lanciando il primo corso online dedicato ai professionisti della ristorazione**, pensato per supportarli nella preparazione di portate vegetariane e vegane e accogliere tutti con disinvoltura.
Perché spesso sono i dettagli a fare la differenza: proporre un piatto o un menù preparato seguendo i consigli di chi opera nel settore veg* da decenni, **significa offrire al cliente una garanzia e farlo sentire accolto, riconosciuto, valorizzato e a casa**.

Quando si parla di **alimentazione sana**, il punto di partenza è sempre un **corretto bilanciamento** dei nutrienti, accompagnato da un'attenta selezione di **materie prime di qualità**. Da questo punto di vista, gli alimenti alla base dell'alimentazione vegana offrono **un'ampia varietà di possibilità**: dalle proteine vegetali di legumi, semi e frutta secca alla ricchezza di verdure, frutta, superfood e cereali, ingredienti che permettono di costruire un'alimentazione varia ed equilibrata.
Chi sceglie questo stile di vita è generalmente **attento e consapevole nelle proprie scelte di acquisto** e consumo, ma anche **favorevole a sperimentare** alimenti nuovi e meno convenzionali.
Aprirsi ad una scelta variegata di prodotti vegan, favorisce **una nuova cultura del cibo**, quella dell'esplorazione che guarda al passato ma con occhi diversi.

SANA Food, per V Label Italia, è anche l'occasione di presentare a buyer e professionisti del settore le novità e le eccellenze gastronomiche vegetariane e vegane italiane ed internazionali certificate V-Label. Insieme al food verranno anche rappresentate numerose **cantine nazionali ed internazionali** che presenteranno i propri vini veg attraverso **un'esperienza di degustazione** curata da **un sommelier certificato AIS**.

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

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

Ufficio Stampa V Label Italia
Veronica Forastiero
Marketing, Sales and Communication

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

Contatti
Cel: 333 9424118
veronica.forastiero@vlabel.it

ITALIAN TRADE AGENCY

-Ufficio Agroalimentare, Sede di Roma

SANA Food è l'evento B2B dedicato all'alimentazione sana, sostenibile ed etica, che mette in contatto aziende agroalimentari innovative (prodotti bio, veg, DOP, IGP e STG) con i buyer dei settori Horeca, retail e gastronomia. La manifestazione si svolge in contemporanea e in sinergia con Slow Wine Fair, creando un appuntamento unico che promuove una cultura alimentare consapevole e offre una panoramica completa sulle eccellenze territoriali del food & wine Made in Italy. Per l'edizione di Sana Food 2027, ICE Agenzia organizza una delegazione di circa **180 operatori food & wine provenienti da oltre 30 Paesi**, con una forte presenza da Nord America, Europa e mercati emergenti.
A questo si affiancano post-tour in cantine ed eventi di relazione, come welcome cocktail e cene di networking, progettati per favorire contatti di qualità e relazioni durature; questi ultimi sono obiettivi imprescindibili per le aziende italiane espositrici in fiera.
Considerando anche lo svolgersi in contemporanea di Slow Wine Fair, l'azione promozionale di ICE verterà su entrambi gli eventi e coinvolgerà, inoltre, il personale **Trade Analyst** dagli Uffici ICE esteri con maggior numero di delegati per questa edizione.

Supporto ICE alla precedente edizione:

Edizione 2026: in concomitanza con Slow Wine Fair, ICE Agenzia ha organizzato una delegazione di 150 operatori internazionali provenienti da 31 Paesi (tra Europa, Nord America, Asia e Medio Oriente), accompagnati dai Trade Analyst degli uffici esteri più rappresentati. Il programma dell'evento ha incluso una cena/cocktail di benvenuto per favorire il networking con aziende e associazioni, oltre a una serie di post-tour dedicati ai buyer. Per dare continuità all'iniziativa, nel corso del 2026 si sono svolti tre appuntamenti di follow-up in collaborazione con Slow Food a Londra, New York e Stoccolma. Queste tappe internazionali hanno previsto masterclass mirate alla promozione del vino biologico, naturale e dell'agroalimentare Made in Italy.

Dati statistici sull'export Made in Italy di settore:

- **Export Prodotti Biologici (Bio)**: leader mondiale con 892 Indicazioni Geografiche, nel 2024 l'Italia ha portato l'export DOP/IGP al record di 12,3 miliardi di euro (+8,2% sul 2023; +24% dal 2020), pari al 18% dell'agroalimentare esportato. Il vino genera 7,19 miliardi (+5,2%; 88% dell'export vinicolo) e il cibo 5,15 miliardi (+12,7%), trainato da formaggi (3,04 miliardi, +16%) e aceti balsamici (889 milioni). L'area extra-UE (+10,4%) corre più della UE (+5,9%), con gli USA primo sbocco (2,76 miliardi, 22%) davanti a Germania, Regno Unito e Francia. I dazi americani (avvertiti dal 48% delle filiere) spingono il 61% dei Consorzi a diversificare, mentre il Regolamento UE 2024/1143 rafforza la tutela contro un Italian Sounding stimato oltre 120 miliardi.

- **Export Prodotti a Origine Certificata (DOP/IGP)**: nel 2024 (ultimo dato consolidato) l'export biologico italiano ha toccato 3,897 miliardi di euro (+7% sul 2023; +174% dal 2014), valendo il 6% dell'agroalimentare esportato e il primato europeo. Il binomio Bio-Made in Italy guida la domanda in Germania, Francia, Stati Uniti — dove il 45% dei consumatori associa l'Italia al bio di qualità — Paesi Nordici e Benelux. Le prospettive restano espansive: circa un terzo delle imprese food & beverage non ancora esportatrici bio prevede di avviare l'export entro 2-3 anni, con il supporto promozionale di ICE Agenzia e del Marchio Biologico Italiano varato nel 2026 (vincolato, però, al 95% di materie prime agricole nazionali).

(Fonti dei dati: Osservatorio SANA – Nomisma (FederBio) · Nomisma / ITA.BIO · Great Italian Food Trade (Bio) · XXIII Rapporto Ismea-Qualivita · Ismea-Qualivita (Dati Istat) · PianetaPSR · FoodWeb · Great Italian Food Trade (DOP Economy))

Biologico italiano: consumi domestici a 4,44 miliardi di euro.
Ora la nuova frontiera è il fuori casa.

*L'Osservatorio SANA 2027 mette sotto la lente **export, ristorazione commerciale e collettiva** per misurare il potenziale di crescita del bio.*

Il biologico continua a guadagnare spazio nelle scelte degli italiani. Nel 2025 gli acquisti domestici hanno raggiunto **4,44 miliardi di euro, con una crescita del 9,2% rispetto all'anno precedente**. E la platea delle famiglie acquirenti è quasi raddoppiata rispetto al 2012: da 13 a 24 milioni. Ma è fuori casa che si apre una delle sfide più interessanti per la prossima fase di sviluppo del mercato.

La ristorazione commerciale e quella collettiva rappresentano, infatti, una delle principali opportunità per sostenere una nuova fase di crescita dei consumi bio. La sfida è comprendere come ampliare l'offerta fuori casa, partendo dalle aspettative dei consumatori e analizzando i fattori economici e organizzativi che ancora ne frenano la diffusione.

In occasione di SANA Food, a Bologna dal 21 al 23 febbraio 2027, saranno presentati i dati aggiornati dell'**Osservatorio SANA**, lo strumento di analisi del mercato – **promosso da BolognaFiere in collaborazione con FederBio e AssoBio e curato da Nomisma** – che propone il monitoraggio dei numeri chiave della filiera biologica.

L'Osservatorio SANA 2027, accanto al focus sulla ristorazione commerciale e collettiva, proporrà l'aggiornamento dei dati sull'export e dei principali indicatori relativi al mercato biologico italiano.

IL MERCATO BIO IN ITALIA E L'EXPORT

Il mercato domestico esprime una dinamica favorevole. Nel 2025 la spesa per prodotti biologici si è attestata a 4.443 milioni di euro, con un'incidenza del 4,0% sul totale alimentare. L'aumento a valore del 9,2% sul 2024 si inserisce in un percorso che, dal 2019, ha portato a una crescita del 37%. L'evoluzione degli acquisti si accompagna a una diffusione più ampia

OSSERVATORIO SANA 2027

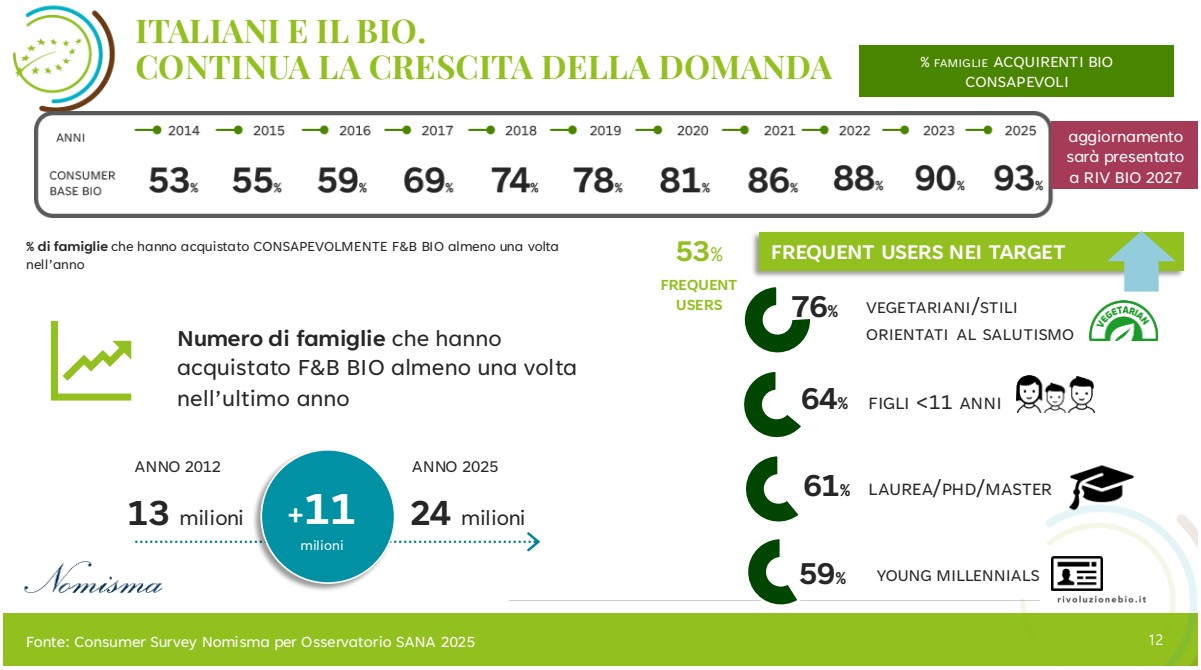
PROMOSSO DA

IN COLLABORAZIONE CON

CON IL SUPPORTO DI

A CURA DI

nelle famiglie: nel 2012 il biologico era già entrato nelle abitudini di acquisto di 13 milioni di famiglie italiane, che avevano comprato alimenti e bevande bio almeno una volta nell'anno, nel 2025 sono diventate 24 milioni. Un ampliamento della base di domanda che rappresenta un presupposto importante per lo sviluppo del mercato.



Ai consumi interni si affianca il **contributo dei mercati esteri**. Nel 2024 le esportazioni italiane di biologico hanno raggiunto 3.897 milioni di euro, il 7,0% in più rispetto al 2023 e il 174% in più sul 2014. I nuovi risultati sull'export saranno illustrati in occasione di SANA Food 2027.

OSSERVATORIO SANA 2027

PROMOSSO DA

IN COLLABORAZIONE CON

CON IL SUPPORTO DI

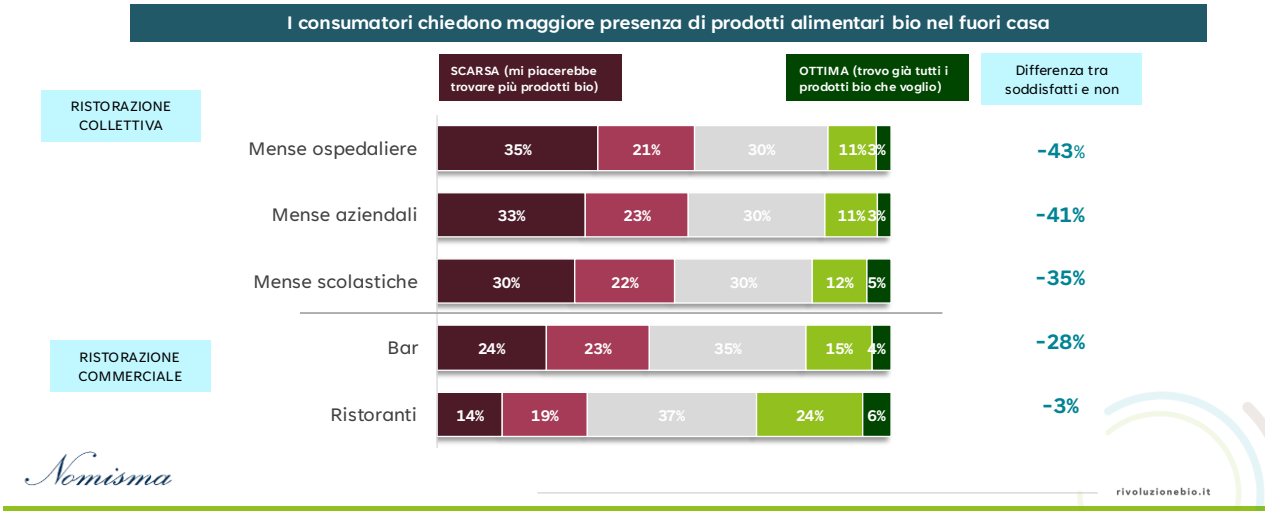
A CURA DI



RISTORAZIONE COMMERCIALE E COLLETTIVA: LE CONDIZIONI PER AMPLIARE L'OFFERTA BIO

Nel 2025, quasi sette italiani su dieci dichiarano di aver scelto almeno una volta alimenti, bevande o piatti con ingredienti bio nella ristorazione.

Tra i canali con maggiore potenziale, la ristorazione collettiva assume un ruolo strategico: i consumatori chiedono una maggiore presenza del biologico, mentre costi, disponibilità dell'offerta e modelli organizzativi possono rappresentare fattori determinanti per la sua diffusione.



L'Osservatorio SANA 2027 analizzerà proprio queste condizioni, mettendo a confronto domanda e capacità di risposta del sistema.

OSSERVATORIO SANA 2027

PROMOSSO DA

IN COLLABORAZIONE CON

CON IL SUPPORTO DI

A CURA DI

«Con 2,4 milioni di ettari coltivati a biologico – pari a circa il 20% della superficie agricola nazionale – e un trend dei consumi in crescita, l'Italia conferma il proprio ruolo di assoluta eccellenza e di pioniere in Europa nella transizione ecologica agroalimentare. In continuità con questo percorso di leadership e in occasione della prossima edizione di SANA Food, Nomisma è stata incaricata da BolognaFiere di indirizzare i propri sforzi di ricerca sull'analisi approfondita della ristorazione commerciale e collettiva, dato che tali canali rivestono una funzione decisiva per l'espansione dei consumi di prodotti biologici e possono rappresentare un bacino di straordinario potenziale per lo sviluppo qualitativo e dimensionale dell'intera filiera bio italiana», dichiara **Paolo De Castro, Presidente di Nomisma**.

OSSERVATORIO SANA 2027

PROMOSSO DA

IN COLLABORAZIONE CON

CON IL SUPPORTO DI

A CURA DI

sana Food

OSSERVATORIO 2027

SANA

A CURA DI Nomisma

CONFERENZA STAMPA
Roma, 25 novembre 2026

Highlights

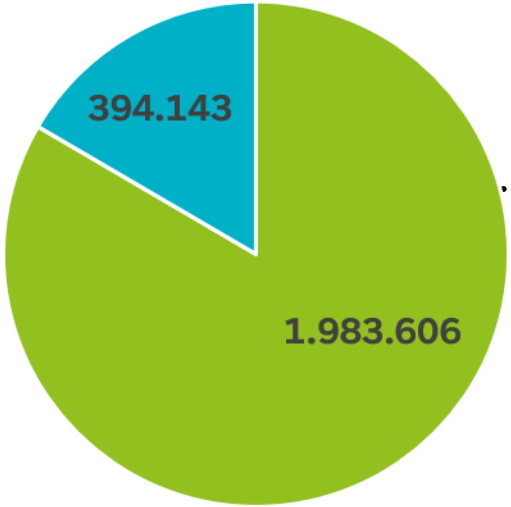
«Con 2,4 milioni di ettari coltivati a biologico – pari a circa il 20% della superficie agricola nazionale – e un trend dei consumi in crescita, l'Italia conferma il proprio ruolo di assoluta eccellenza e di pioniere in Europa nella transizione ecologica agroalimentare. In continuità con questo percorso di leadership e in occasione della prossima edizione di SANA Food, Nomisma è stata incaricata da BolognaFiere di indirizzare i propri sforzi di ricerca sull'analisi approfondita della ristorazione commerciale e collettiva, dato che tali canali rivestono una funzione decisiva per l'espansione dei consumi di prodotti biologici e possono rappresentare un bacino di straordinario potenziale per lo sviluppo qualitativo e dimensionale dell'intera filiera bio italiana»

PAOLO DE CASTRO, Presidente Nomisma

In Italia quasi un ettaro agricolo su cinque è bio

SAU biologica 2025
(ha)

+59,3%
Var. %
2025–2015



SAU biologica
2.377.749 ha

19,5%
Su totale SAU

SAU BIO convertita
SAU BIO in conversione

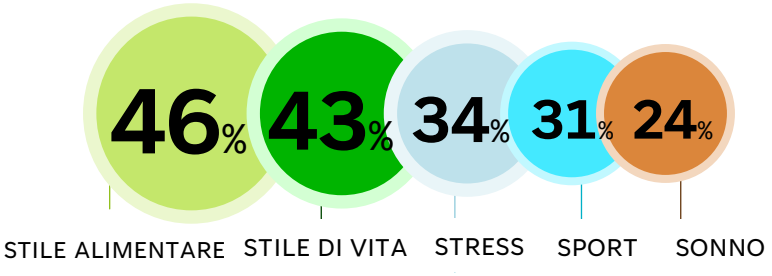
Nomisma

Fonte: Nomisma su dati SINAB

MACRO TREND

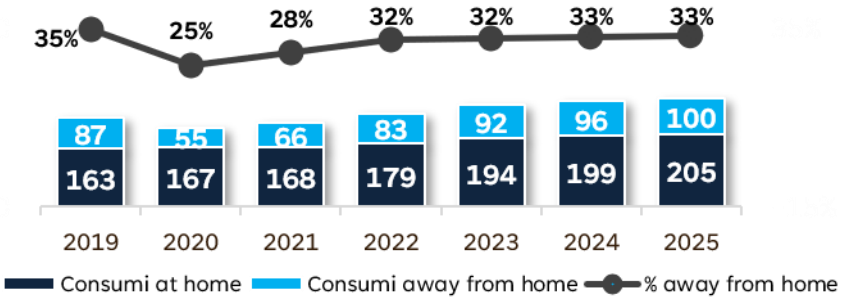
Stile alimentare come leva per il proprio benessere

(Secondo lei, quali fattori determinano in positivo o in negativo il suo stato di salute fisico e mentale? %)



Trend dei consumi di alimentari e bevande in italia per canale

(Spesa delle famiglie per consumi finali in valori correnti, miliardi di euro)



Nomisma

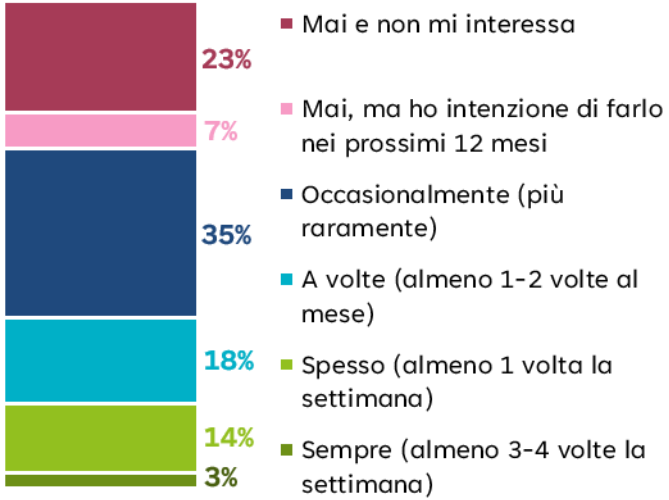
Fonte: Nomisma Osservatorio Packaging del Largo Consumo e ISTAT

BIO AWAY FROM HOME.

Nel 2025 ha consumato pasti con alimenti/bevande biologiche o ingredienti biologici fuori casa presso ristoranti, trattorie, bar, mense?

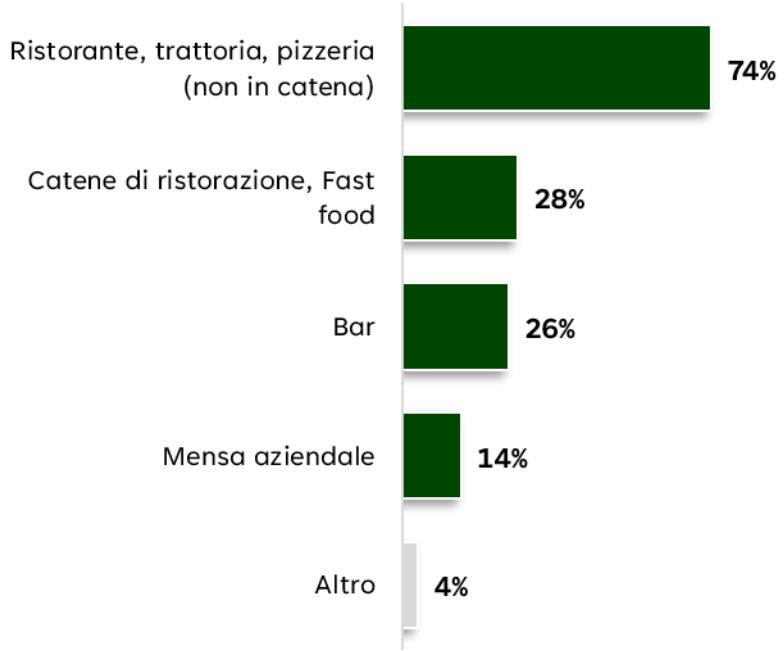
ITALIANI CHE HANNO CONSUMATO BIO FUORI CASA ALMENO UNA VOLTA NEGLI ULTIMI 12 MESI

70%



In particolare, dove ha consumato i pasti con alimenti e/o bevande BIO o con ingredienti BIO che ha fatto fuori casa (presso pubblici esercizi) nel corso del 2025?

RISPOSTA MULTIPLA



Nomisma

Fonte: Osservatorio SANA 2026

BIO AWAY FROM HOME.

MOTIVI DI UTILIZZO DI PRODOTTI BIO

PER QUALE DELLE SEGUENTI RAGIONE NEL LOCALE VENGONO USATI PRODOTTI/VINI BIO?



Nomisma

Fonte: Osservatorio SANA 2026

OSSERVATORIO SANA 2027

I temi al centro dell'analisi

EXPORT
Evoluzione del bio italiano sui mercati esteri al 2026

FAMIGLIE
Diffusione del bio e base degli acquirenti al 2026

RISTORAZIONE COMMERCIALE
Condizioni e leve di sviluppo del biologico

NOVITA' 2027: FOCUS RISTORAZIONE COLLETTIVA

Il confronto tra amministrazioni, operatori e utenti

PRESENZA DEL BIO

ACQUISTI E GESTIONE

ASPETTATIVE DEGLI UTENTI

OBIETTIVO Individuare le condizioni economiche, organizzative e di approvvigionamento che possono favorire una maggiore presenza del biologico nella ristorazione collettiva.

Nomisma

sana Food

OSSERVATORIO 2027

SANA

A CURA DI Nomisma

DENIS PANTINI
Head of Agrifood & Wine Monitor
denis.pantini@nomisma.it
T. 348 4532416

GIULIA PASSINI
Project manager
giulia.passini@nomisma.it
T. 349 0949698

Nomisma

Ristorazione collettiva, un mercato da 6 miliardi di euro: SANA Food lancia l'Agorà per connettere imprese, filiere e professionisti

1.500 imprese, 100mila addetti e circa un miliardo di pasti l'anno: a BolognaFiere, dal 21 al 23 febbraio, debutta il nuovo spazio B2B dedicato a uno dei comparti strategici dell'agroalimentare italiano.

Bologna, 25 novembre 2026 – Scuole, ospedali, università, RSA e aziende: ogni giorno la **ristorazione collettiva** entra nella vita di milioni di persone e mette in relazione servizi, alimentazione e filiere produttive. Il comparto vale circa **6 miliardi di euro** e assume un **ruolo sempre più strategico per l'agroalimentare italiano**, che comporta di far fronte a necessità e standard sempre più articolati, e di riuscire a coniugare qualità, sicurezza, sostenibilità, salute e capacità di innovazione.
Da questa consapevolezza nasce l'**Agorà della Ristorazione Collettiva**, il progetto con cui **SANA Food** apre le porte al settore per diventarne il punto di riferimento.
Dal 21 al 23 febbraio 2027, a BolognaFiere, l'iniziativa metterà in relazione imprese di ristorazione, produttori, fornitori, distributori, professionisti e istituzioni, coinvolgendo realtà di primo piano, quali **ANIR Confindustria - Associazione Nazionale Imprese della Ristorazione, Dussmann, Elior, Sodexo, Sportello Mense Bio e Vivenda**.

UN MERCATO TRASVERSALE, UNA FILIERA STRATEGICA

Secondo le stime di ANIR Confindustria, la ristorazione collettiva vale circa **6 miliardi di euro**, coinvolge circa **1.500 imprese e 100.000 addetti**, e serve un **volume di pasti** che raggiunge circa **un miliardo l'anno** (fonte: ANIR Confindustria - elaborazioni Cresme).
Il profilo è quello di un **sistema articolato, trasversale a settori diversi e interlocutore di primaria importanza per l'intera filiera agroalimentare**.
A ciò si accompagna una **crescente complessità operativa**: le società di ristorazione sono, infatti, chiamate a garantire continuità del servizio, sicurezza alimentare, tracciabilità delle forniture, attenzione agli allergeni e rispetto di capitolati sempre più dettagliati. Parallelamente, **aumentano le aspettative** in termini di qualità delle materie prime, provenienza degli ingredienti, sostenibilità dei processi ed equilibrio nutrizionale dei pasti.

Anche il biologico offre indicazioni interessanti sui possibili scenari di mercato: secondo l'**Osservatorio SANA curato da Nomisma**, nel **2025**, **in Italia**, i **consumi di prodotti biologici fuori casa** hanno raggiunto un valore di **1,3 miliardi di euro**, pari al **20% dei consumi biologici complessivi**. Un dato che evidenzia il potenziale di sviluppo di un'offerta capace di rispondere alle esigenze di un comparto in cui qualità e affidabilità delle filiere assumono un'importanza crescente.

AGORÀ, LA RISTORAZIONE CHE FA SISTEMA

Direttore Scientifico dell'Agorà della Ristorazione Collettiva di SANA Food è **Domenicantonio Galatà**, biologo nutrizionista con una consolidata esperienza nella ristorazione collettiva e nella comunicazione scientifica. Galatà tratteggia così la fisionomia dell'Agorà: «*La ristorazione collettiva è un campo da coltivare. Un settore dal grande valore sociale, educativo, e sanitario che merita di essere raccontato e valorizzato ben oltre l'idea tradizionale di mensa. L'obiettivo è dare voce all'intera filiera, affrontare insieme le sfide del settore e promuovere una visione della ristorazione collettiva non soltanto come servizio, ma come strumento concreto di prevenzione, sostenibilità e benessere per le comunità*».

Sotto il coordinamento di Galatà, il programma alternerà **divulgazione e approfondimenti**, esplorando il **rapporto tra salute, alimentazione e prevenzione**, le prospettive della **sostenibilità ESG** e le nuove frontiere dell'**innovazione nutrizionale**. Al centro del confronto anche il ruolo del biologico, la qualità e la tracciabilità delle filiere, le certificazioni, il contributo dei prodotti fermentati, la salute del microbioma e le soluzioni per ridurre e monitorare gli sprechi alimentari, senza trascurare la dimensione economica, sociale e istituzionale della ristorazione collettiva.

L'Agorà della Ristorazione Collettiva vuole **mettere in relazione chi organizza e gestisce i servizi con chi produce e distribuisce gli alimenti**, favorendo il dialogo tra domanda e offerta.
Il progetto si rivolge a un **pubblico professionale ampio e qualificato**, rappresentativo del comparto nel suo insieme: pubbliche amministrazioni e istituzioni (Comuni, Regioni, ASL, aziende ospedaliere ed enti pubblici); centrali di committenza e stazioni appaltanti; aziende di ristorazione collettiva, responsabili acquisti, category manager e direttori operativi; produttori e fornitori agroalimentari, dal biologico alle produzioni DOP e IGP; tecnologie digitali per ridurre l'impatto ambientale; distributori, grossisti e operatori della logistica; nutrizionisti, dietisti, tecnologi alimentari; università e centri di ricerca, insieme agli operatori dei settori scolastico, sanitario e sociosanitario.

Un'attenzione particolare sarà riservata alla **ristorazione scolastica**. Accademici, nutrizionisti ed esperti approfondiranno il ruolo dell'alimentazione nei percorsi di crescita e nell'educazione delle nuove generazioni.
Secondo la ricerca *Food Trend 2026 - Osservatorio sulle famiglie italiane: ristorazione scolastica*, sviluppata da **TEHA Group per l'Osservatorio CIRFOOD DISTRICT**, per il **94% delle famiglie italiane** la ristorazione scolastica contribuisce all'**educazione alimentare e** alla **socialità dei bambini**, oltre a rappresentare un supporto concreto nell'organizzazione quotidiana.

VOCI, ESPERIENZE E VISIONI A CONFRONTO

Come anticipato, la prima edizione dell'Agorà vedrà la partecipazione di alcuni dei principali player del settore, a partire da **ANIR Confindustria, Dussmann, Elior, Sodexo, Sportello Mense Bio** (servizio gestito da FederBio Servizi in collaborazione con FederBio) **e Vivenda**.

Nelle righe che seguono, queste primarie realtà si soffermano sul ruolo che rivestono nella ristorazione collettiva e forniscono alcune anticipazioni del contributo che porteranno in esclusiva a SANA Food 2027.

Dussmann: «*L'evoluzione della ristorazione collettiva parte dall'ascolto delle persone, dei loro ritmi di vita e delle nuove abitudini alimentari. Per Dussmann, mettere il design dei servizi al centro significa integrare la ricerca costante di eccellenze alimentari con la progettazione dell'offerta, degli spazi e delle modalità di fruizione, per rispondere a bisogni sempre più diversificati. A SANA Food portiamo questa visione, per confrontarci su modelli di ristorazione capaci di coniugare benessere, qualità e sostenibilità*».

Adelaide Raspini, National Sales Manager di Elior Italia: «*Come azienda di riferimento nella ristorazione collettiva, Elior interpreta la ristorazione come un servizio essenziale, che contribuisce al benessere e alla qualità della vita delle persone in ogni settore: aziendale, scolastico e sociosanitario. Per questo accogliamo con favore la nascita dell'Agorà della Ristorazione Collettiva, un luogo in cui committenti, operatori e filiera possono confrontarsi, formarsi e costruire il futuro del settore. A SANA Food porteremo la nostra esperienza e il nostro contributo su due temi centrali nell'ambito della ristorazione collettiva. Da un lato, benessere e nutrizione, valori che guidano il nostro approccio in ogni ambito, con l'obiettivo di essere un vero partner di benessere per i clienti: dalle linee di menu dedicate alle aziende, ai progetti di educazione alimentare nelle scuole, fino alle soluzioni personalizzate nel settore sociosanitario. Dall'altro, l'innovazione con iCare, il nuovo modello di ristorazione sociosanitaria sviluppato da Elior Italia per ospedali, RSA, cliniche e strutture assistenziali private: un sistema integrato, modulare e flessibile che alla fornitura di piatti pronti confezionati in atmosfera protettiva combina competenze nutrizionali specialistiche, soluzioni all'avanguardia di rigenerazione e mantenimento pasti e sistemi digitali per la gestione, allo scopo di migliorare la qualità della cura e rendere il servizio più personalizzato ed efficiente. Crediamo che il valore di questo settore si misuri nella capacità di fare rete: l'Agorà è il luogo giusto per farlo e siamo orgogliosi di contribuire alla sua prima edizione*».

Sodexo: «*Siamo orgogliosi di essere parte dell'Agorà della Ristorazione Collettiva e di contribuire a questo progetto con le esperienze, le competenze e le buone pratiche maturate da Sodexo nei diversi ambiti in cui operiamo. La partecipazione alle tavole rotonde e al cooking show di Ooh! Lab rappresenta per noi un'importante occasione di confronto, ma anche la possibilità di mostrare concretamente come i principi di una buona alimentazione possano tradursi in scelte, ricette e servizi capaci di generare valore. La ristorazione collettiva non è, infatti, soltanto un servizio essenziale: ogni giorno, nelle scuole, nelle università, nei luoghi di lavoro e nelle strutture di cura può diventare un'occasione di apprendimento e sperimentazione, aiutando le persone ad adottare abitudini alimentari più equilibrate e consapevoli. Un valore particolarmente importante per i bambini e i ragazzi, perché ciò che imparano oggi a tavola può contribuire al loro benessere di adulti domani. Per realizzare pienamente questo potenziale è, però, necessario un approccio di filiera organizzato e fondato sulla qualità reale, sulla collaborazione e sulla capacità di coniugare sostenibilità ambientale,*

sociale ed economica. Solo così possiamo garantire servizi affidabili, qualità costante e occasioni concrete di crescita e benessere per le collettività. È un impegno pienamente coerente con l'ambizione di Sodexo di essere leader nell'alimentazione sostenibile e nella creazione di esperienze di valore».

Sportello Mense BIO:
«*La ristorazione collettiva rappresenta uno strumento strategico per accompagnare l'evoluzione del sistema agroalimentare verso modelli più sostenibili e attenti alla qualità. In questo scenario, la nascita dell'Agorà della Ristorazione Collettiva di SANA Food rappresenta un'opportunità importante per dare maggiore centralità e visibilità a un comparto che svolge una funzione fondamentale non solo nell'organizzazione dei servizi, ma anche nella promozione di modelli alimentari sostenibili e di qualità. Come Sportello Mense BIO intendiamo contribuire a questo percorso mettendo a disposizione competenze tecniche e strumenti di supporto rivolti agli operatori e alle amministrazioni, con particolare attenzione all'applicazione dei requisiti previsti dalla normativa in materia di ristorazione collettiva biologica. La corretta attuazione delle disposizioni normative richiede, infatti, conoscenza, accompagnamento e collaborazione tra i diversi soggetti della filiera. L'Agorà può diventare uno spazio prezioso e un appuntamento annuale per favorire questo dialogo, condividere esperienze e buone pratiche e sostenere una maggiore diffusione del biologico nelle mense. Non si tratta soltanto di promuovere una diversa scelta di approvvigionamento, ma di valorizzare il ruolo della ristorazione collettiva nella costruzione di filiere più trasparenti, nel sostegno alle produzioni agricole e nella diffusione di una maggiore consapevolezza sul rapporto tra alimentazione, salute e ambiente*».

IDEE, RELAZIONI E OPPORTUNITÀ

Confronto, dimostrazione, business e visibilità sono le quattro leve su cui si sviluppa l'Agorà.
Il programma si articolerà in tre giornate: **domenica 21 febbraio** sarà l'**Educational Day**, dedicato alla cultura della sana alimentazione, alla salute e al ruolo educativo della ristorazione collettiva; **lunedì 22 e martedì 23 febbraio** saranno, invece, le **giornate B2B**, con incontri e approfondimenti rivolti alla business community. Non mancheranno focus istituzionali con il contributo delle rappresentanze associative del settore.
A sostenere l'Agorà contribuirà la rete di relazioni costruita da SANA Food, che coinvolge realtà di riferimento come **FederBio, AssoBio e Nomisma**.

L'Agorà dialogherà con **OoH! Lab**, dove i produttori potranno raccontare le proprie eccellenze, valorizzandone qualità, caratteristiche nutrizionali e possibilità di impiego nella ristorazione collettiva. Un'occasione per trasformare il confronto in esperienze concrete e favorire l'incontro tra aziende, operatori e buyer, aprendo nuove opportunità di visibilità e business.

Con l'Agorà, SANA Food amplia il proprio raggio d'azione e avvia un percorso aperto al contributo di imprese, istituzioni, professionisti e mondo scientifico, con l'obiettivo di diventare la "**casa della ristorazione collettiva**". Un progetto che punta a valorizzare un settore fondamentale, favorendo l'evoluzione dei modelli alimentari e lo sviluppo di una ristorazione sempre più sana, innovativa e sostenibile.

Ufficio Stampa SANA Food
Absolut eventi & comunicazione
Sveva Scazzina | 347 2363941
Cristina di Mauro | 389 1531284
SANApress@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
Instagram.com/sanafiera
Youtube.com/BolognaFiere

L'Associazione Italiana Cuochi porta la cultura gastronomica al centro di SANA Food 2027

La partnership con AIC si rafforza nel 2027: con World IAC Culinary Olympics debutta il SANA Food Chef Award, che porta i prodotti e le categorie merceologiche della manifestazione al centro della competizione gastronomica.

Bologna, 25 novembre 2026 – La cultura gastronomica e le competenze professionali della ristorazione assumono un ruolo sempre più centrale nel progetto di **SANA Food**. È in questa direzione che si rafforza, nel 2027, la partnership con l'Associazione Italiana Cuochi (AIC), avviata nel 2026 per valorizzare la qualità della gastronomia italiana e creare nuove occasioni di incontro tra cuochi, imprese e operatori del settore agroalimentare.

Dal 21 al 23 febbraio AIC porterà a BolognaFiere le World IAC Culinary Olympics 2027, straordinaria vetrina internazionale dedicata all'arte culinaria, alla creatività e alla valorizzazione delle tradizioni gastronomiche.
La sfida in cucina sarà mondiale, con **centinaia di concorrenti** in rappresentanza di delegazioni provenienti dalle **35 nazioni** affiliate alla World Independent Association of Chef.
Le competizioni interesseranno le seguenti categorie: Individual Artistic Carving Fruit & Vegetables, Individual Artistic Pastry, Individual Bakery, Individual Chef, Individual Junior Chef, Junior National Team, Pizza Gourmet, Classic Pizza, Pizza Chef, Traditional Pizza, World Chef's Team Competition e Sanafood Chef Award.

SANA FOOD CHEF AWARD

Frutto della collaborazione tra SANA Food e AIC, questa **categoria** è riservata agli **chef professionisti**, che saranno chiamati a realizzare piatti ispirati ai temi e alle materie prime rappresentative della manifestazione: dalle eccellenze DOP e IGP, ai cluster della sana alimentazione, tra i quali legumi, fermentati e frutta secca, per creare un menù completo dall'antipasto al dolce.

VILLAGGIO AIC

A SANA Food, l'Associazione animerà il **Villaggio AIC**, un'area interamente dedicata alla promozione della cultura gastronomica italiana e internazionale.
Oltre a ospitare gli spazi espositivi degli sponsor, il Villaggio AIC sarà per tre giorni il cuore pulsante delle attività, che vedranno alternarsi **cooking show** dal vivo, **dimostrazioni tecniche**, **incontri con chef** professionisti, cuochi, junior chef, pizzaioli e maestri pasticceri, **momenti di confronto** tra imprese, operatori professionali, pubblico specializzato e food lover.

CHEF MEDAL 2027

SANA Food è stata, inoltre, scelta da AIC per il conferimento della **Chef Medal - Medaglie d'Onore degli Chef**: la cerimonia è tra i momenti più attesi dell'anno associativo di AIC e dell'intero settore enogastronomico, perché celebra l'impegno e la professionalità che contribuiscono ogni giorno alla sua crescita.
Il riconoscimento all'eccellenza sarà assegnato ai professionisti che si sono distinti per meriti lavorativi, carriera, contributo allo sviluppo della gastronomia, impegno nella valorizzazione della professione, anzianità di servizio.

SANA NOVITÀ

AIC rivestirà un ruolo di primo piano anche nell'ambito di SANA novità, lo spazio che valorizza le **novità di prodotto presentate dalle aziende presenti a SANA Food**, per offrire ai visitatori una panoramica delle più interessanti innovazioni e tendenze emergenti del settore.
Insieme ad altri esperti qualificati di FederBio e Slow Food Italia, alcuni rappresentanti di AIC comporranno la giuria che dovrà selezionare le proposte più significative in termini di ricerca, sviluppo, sostenibilità e potenziale innovativo. A questi prodotti verrà assegnato un **premio**, per dare ulteriore visibilità all'impegno delle aziende che contribuiscono concretamente all'evoluzione del settore.

Riconosciuta dalla World Independent Chef (WIC), network internazionale che riunisce 35 Paesi, AIC opera nella formazione e nella valorizzazione della professione, promuovendo nel mondo la cultura gastronomica italiana, il Made in Italy e il rapporto tra cuochi, imprese e filiere agroalimentari.

Il rinnovo della partnership con AIC rafforza il posizionamento di SANA Food come piattaforma B2B dedicata all'alimentazione di qualità per il fuori casa. Il coinvolgimento diretto dei professionisti della ristorazione crea nuove occasioni per mettere in relazione cultura gastronomica, competenze, prodotti e imprese, facendo della manifestazione un luogo di confronto e sperimentazione per l'evoluzione del mercato Horeca.

Ufficio Stampa SANA Food
Absolut eventi & comunicazione
Sveva Scazzina | 347 2363941
Cristina di Mauro | 389 1531284
SANApress@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
Instagram.com/sanafiera
Youtube.com/BolognaFiere

ORGANIZZATO DA

DA UN'IDEA DI

IN CONTEMPORANEA CON

Slow Wine Fair 2027: il vino protagonista dell'esperienza gastronomica e della convivialità

A BolognaFiere, dal 21 al 23 febbraio, la sesta edizione dell'evento dedicato al vino buono, pulito e giusto ospita la tappa italiana di RAW WINE.

Roma, 25 novembre 2026 - **Da domenica 21 a martedì 23 febbraio 2027**, a **BolognaFiere** torna la **Slow Wine Fair**, che nel 2026 ha richiamato oltre 16.000 **operatori dell'Horeca**, **distributori e importatori** alla ricerca di prodotti di alta qualità, profondamente legati al territorio e provenienti da metodi produttivi virtuosi.
Qualità, sostenibilità, rispetto dei territori e tutela della biodiversità definiscono l'identità della manifestazione, che porta sul mercato internazionale la visione Slow Food del vino buono, pulito e giusto.

Slow Wine Fair, che da **sei edizioni** BolognaFiere organizza con **Slow Food**, ospiterà **oltre mille produttori vitivincioli da tutte le regioni italiane e da oltre 30 Paesi esteri**.
Ad accomunarli è il fatto di rispondere ai requisiti di sostenibilità, rispetto del paesaggio e del terroir, valorizzazione delle comunità agricole e tutela della biodiversità che sono enunciati nel ***Manifesto Slow Food per il vino buono, pulito e giusto***, e che devono orientare il lavoro del vignaiolo presente in fiera.
Distribuite in isole espositive tematiche, le cantine – in maggioranza biologiche, biodinamiche certificate o in conversione – racconteranno e faranno degustare al pubblico **oltre 7.000 etichette**, frutto di una rigorosa selezione e recensite nella guida *Slow Wine* o approvate da una commissione di esperti per la loro qualità organolettica.

Tra le principali novità dell'edizione 2027 della Slow Wine Fair, la **tappa italiana di RAW WINE, una delle più importanti reti internazionali dedicate al vino naturale, biologico, biodinamico e a basso intervento**. I produttori della community RAW WINE saranno protagonisti di un'area espositiva e di un programma dedicato di degustazioni.

Tra le conferme, il percorso tra le **Annate Storiche della Banca del Vino di Pollenzo**, che porterà a BolognaFiere **bottiglie rare e millesimi introvabili**, offrendo al pubblico l'opportunità di degustarli e di scoprirne la storia.

Osti, sommelier, enotecari, ristoratori e albergatori, buyer italiani e importatori internazionali potranno partecipare a **masterclass e conferenze** nelle quali approfondire la conoscenza di

millesimi, terroir e produttori. Avranno, inoltre, a disposizione un servizio esclusivo e gratuito di **business matching**, per costruire un'agenda mirata di incontri B2B e aprire nuovi canali commerciali in Italia e all'estero. L'edizione 2026 ha accolto **350 buyer internazionali** provenienti **da 32 Paesi** e ha generato **oltre 2.000 appuntamenti**.

La **centralità dei professionisti dell'hospitality** è enunciata da Slow Wine Fair sin dal claim dell'edizione 2027: "**Produrre. Raccontare. Condividere**".
La manifestazione darà voce a chi ogni giorno seleziona, racconta, fa arrivare sulle tavole e abbina i vini di eccellenza, sostenibili, prodotti nel rispetto della biodiversità e dei lavoratori, contribuendo a un'esperienza gastronomica e conviviale e a una cultura del bere più consapevole.

Accanto al vino, Slow Wine Fair **amplia la proposta dedicata ai professionisti dell'Horeca**, esplorando le **nuove tendenze del beverage**: dagli **Spirits** alla **Mixology**, dagli amari della **7ª Fiera dell'Amaro d'Italia**, promossa in collaborazione con Amaroteca e ANADI - Associazione Nazionale Amaro d'Italia, fino ai **sake**, ai **sidri** e agli **specialty coffee** della Slow Food Coffee Coalition. Confermata anche l'area espositiva dedicata alle imprese della filiera vitivinicola.

Con lo stesso biglietto d'ingresso, gli operatori dell'Horeca potranno accedere a **SANA Food**, l'evento B2B di BolognaFiere sull'**alimentazione sana, sostenibile e di qualità per il fuori casa**, con una sezione espositiva interamente dedicata ai produttori delle **reti territoriali di Slow Food**.

Durante la Slow Wine Fair, verranno assegnati i riconoscimenti del **Premio Carta dei Vini Slow Wine Fair**, attribuito alle **migliori carte dei vini italiane e internazionali**.

La fiera gode del patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, del Comune di Bologna e della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Bologna. Con il supporto di ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, della Regione Emilia-Romagna. Main partner: Reale Mutua, Guala Closures, Winterhalter e UniCredit.

Ufficio Stampa Slow Wine Fair
BolognaFiere
Daniela Modonesi | daniela.modonesi@bolognafiere.it | 366 6659090

Slow Food | stampa@slowfood.it
Elisa Virgillito | 345 2598615
Elena Coccia | 348 0120860
Valter Musso | 335 7422962

COMUNICATO STAMPA

Cia a SANA Food 2027 con la sua grande collettiva dei produttori bio di tutta Italia

In fiera, con la Confederazione, le aziende associate protagoniste tra mostra-mercato, show cooking e degustazioni. Sapori e territori al centro rispondono all'approccio "One Health" dell'edizione 2027

Roma, 25 nov – SANA Food si conferma un appuntamento imprescindibile nel calendario di Cia-Agricoltori Italiani che, anche per il 2027, rinnova la sua presenza in fiera a Bologna, con un ampio spazio istituzionale ed espositivo e una fitta serie di iniziative pensate per amplificare l'offerta di una vetrina B2B d'eccellenza per il biologico, a livello nazionale e internazionale. Protagoniste assolute le aziende agricole associate e le loro produzioni di qualità, che raccontano territori e tradizioni di un intero Paese.

Per SANA Food 2027, Cia preannuncia una grande collettiva di produttori bio, al centro della mostra-mercato allestita nello stand confederale. Ad animarlo, inoltre, la consueta rassegna di appuntamenti, tra show cooking, degustazioni ed eventi gastronomici, tutti dedicati alle eccellenze targate Cia, da scoprire, conoscere e assaporare, all'insegna di bontà e salubrità. È così che Cia rilancia anche l'approccio "One Health" di SANA Food 2027, perché questo modello agricolo non solo fa bene all'ambiente, ma rappresenta anche un grande alleato di salute e prevenzione.

Accanto alla promozione delle specialità agroalimentari, in agenda anche momenti di dibattito e confronto sul futuro del comparto. In Italia crescono consapevolezza e consumi bio da parte dei cittadini, ma le imprese del settore restano esposte alla crisi di redditività e competitività che sta investendo tutta l'agricoltura.

"Per questo SANA Food ci trova sempre partecipi -interviene il presidente nazionale di Cia, Cristiano Fini-. È importante continuare a valorizzare e tutelare un settore di cui l'Italia è leader in Europa con oltre 87 mila operatori e il 20,2% di superficie agricola utilizzata bio, contro una media Ue dell'11,1%. Il biologico va difeso all'interno della Pac, va rafforzato con risorse certe per i produttori, insieme a vera semplificazione e assoluta reciprocità sugli standard dei prodotti importati. Dalla nostra, adesso -conclude Fini- anche il nuovo Marchio biologico italiano come leva di mercato indispensabile per difendere il reddito degli agricoltori Made in Italy e promuovere l'unicità del loro bio".

Cia-Agricoltori Italiani
Via Mariano Fortuny 20, 00196 Roma – tel. 06-32687434-435-436-437
e-mail: comunicazione@cia.it sito web: www.cia.it

COMUNICATO STAMPA

Banco Alimentare Emilia Romagna a SANA Food 2027: il valore del recupero passa dalla collaborazione

Imola, 25 novembre 2026. Da oltre 35 anni **Fondazione Banco Alimentare Emilia Romagna ETS**, membro della Rete Banco Alimentare italiana, recupera prodotti in eccedenza e li redistribuisce attraverso una rete di 720 organizzazioni partner che sostengono oltre 130.000 persone in difficoltà sul territorio regionale.
Ogni alimento recuperato racconta una scelta diversa: quella di non disperdere una risorsa ancora buona e preziosa, ma di rimetterla in circolo generando valore sociale, economico e ambientale. Un risultato possibile grazie alla collaborazione tra imprese, organizzazioni del Terzo Settore e realtà impegnate nella solidarietà.

La partecipazione a **SANA Food 2027** si inserisce in questo impegno quotidiano, offrendo un'importante occasione per promuovere la cultura del recupero alimentare e sensibilizzare imprese e cittadini sul valore sociale, economico e ambientale della lotta allo spreco.

«*Ringraziamo SANA Food per averci resi partecipi di questa iniziativa*», dichiara il presidente **Stefano Dalmonte**. «*Partnership come questa dimostrano come il contrasto allo spreco alimentare possa diventare un obiettivo condiviso da tutta la filiera. Non si tratta soltanto di recuperare prodotti, ma di generare valore per la comunità, trasformando una possibile eccedenza in una risorsa utile per chi vive una situazione di difficoltà. La collaborazione con SANA Food ci permette di valorizzare alimenti di qualità e, al tempo stesso, di diffondere una maggiore consapevolezza sull'importanza di un utilizzo responsabile delle risorse. Eventi come questo favoriscono l'incontro tra il mondo della produzione e quello della solidarietà, creando opportunità che rafforzano l'impatto del recupero alimentare sul territorio*».

La presenza a SANA Food rende, quindi, la manifestazione più sostenibile perché a spreco zero, e conferma l'impegno di Banco Alimentare nel costruire reti e collaborazioni capaci di ridurre gli sprechi e generare **benefici concreti per le persone, le imprese e l'intera comunità**.

Per informazioni

Elena Mazza _ *comunicazione@emiliaromagna.bancoalimentare.it*

sana Food

salone internazionale b2b
del biologico e del naturale

BolognaFiere
21-23
febbraio
2027

in contemporanea con
SLOW WINE FAIR

an event by
Bologna Fiere Group
100 YEARS ANNIVERSARY

con il patrocinio di

con il supporto di
Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale
ITA ITALIAN TRADE AGENCY
OpportunItaly

in collaborazione con
FEDERBIO
Slow Food Italia

in partnership con

charity partner
Banco Alimentare

www.sana.it
seguici su