vinetur

SANA Food convierte la nutrición para la longevidad en su gran apuesta

La feria de Bolonia enfocará su oferta profesional en salud, sostenibilidad y alimentos funcionales con fuerte potencial de mercado

martes 23 de junio de 2026



BolognaFiere celebrará SANA Food del 21 al 23 de febrero de 2027 con la nutrición para la longevidad como eje central de su próxima edición. La feria, dirigida a profesionales del food service y del retail especializado, reunirá en Bolonia a empresas y operadores vinculados a la alimentación saludable, el producto ecológico, el biodinámico, el

segmento vegano, las DOP e IGP, la alimentación funcional y las producciones agrarias sostenibles.

La organización sitúa esta edición en la relación entre alimentación, salud y calidad de vida, una línea que, a su juicio, está modificando tanto el desarrollo de nuevos productos como las decisiones de surtido en los canales de consumo fuera del hogar. Rossano Bozzi, director de la Business Unit Heritage de BolognaFiere, afirma que el salón adapta su propuesta a una demanda más orientada a la salud, la calidad y la funcionalidad. Bozzi añade que el foco sobre la longevity nutrition refuerza el papel de SANA Food como plataforma B2B para food service y retail especializado y que, junto con los socios del proyecto y la Agenzia ICE, presta apoyo a las empresas italianas interesadas en abrirse a mercados internacionales.

BolognaFiere vincula este planteamiento con el enfoque One Health, que relaciona nutrición, bienestar y sostenibilidad de los sistemas agroalimentarios. La entidad recuerda que este marco es reconocido por FAO, WHO, UNEP y WOAH y lo conecta con una visión de la longevidad centrada en el healthspan, entendido como el periodo de vida vivido en buenas condiciones.

La feria pondrá atención en un mercado que, junto al healthy aging, pasará de unos 45.000 millones de dólares en 2025 a más de 87.000 millones en 2035, de acuerdo con estimaciones de Market Research Future. Sobre esa base, SANA Food articulará su programa alrededor de cinco cadenas productivas: aceite de oliva virgen extra; fermentados como kéfir, kimchi, kombucha y yogur; granos antiguos, harinas y pasta; proteínas vegetales y legumbres; y frutas, verduras y frutos secos.

La organización sostiene que estos grupos responden a varias demandas del mercado. En el caso del aceite de oliva virgen extra, cita sus compuestos bioactivos con acción antioxidante y antiinflamatoria. Sobre los fermentados, pone el foco en su relación con la microbiota y el sistema inmunitario. En granos antiguos, harinas y pasta subraya la trazabilidad y la digestibilidad. También incluye proteínas vegetales y legumbres para quienes buscan fuentes proteicas versátiles y sostenibles, además de frutas, verduras y frutos secos como base de una dieta natural y poco transformada.

FederBio, Slow Food y V-Label Italia repetirán como socios de SANA Food en 2027. La feria señala que estas alianzas servirán para impulsar modelos productivos responsables y transparentes a lo largo de toda la cadena alimentaria y hábitos de consumo más conscientes. En esa línea, sostiene que los productos ecológicos y sostenibles pueden reducir la exposición a contaminantes y favorecer la ingesta de alimentos ricos en polifenoles, antioxidantes y compuestos antiinflamatorios. También afirma que una dieta vegana equilibrada ayuda a mantener bajos los niveles de colesterol LDL y la presión arterial, reduce la incidencia de ictus, infartos y diabetes tipo 2, disminuye el riesgo de cáncer colorrectal y mejora la microbiota intestinal y el control glucémico.

Por tercer año consecutivo, SANA Food coincidirá con Slow Wine Fair y ambas citas compartirán una única entrada. BolognaFiere explica que las dos ferias ocuparán pabellones contiguos para ofrecer a los profesionales un recorrido conjunto entre alimentación y vino basado en criterios éticos y de calidad. La organización añade que esa coincidencia busca ampliar las oportunidades comerciales, las reuniones entre operadores y el intercambio profesional.

La programación incluirá catas, masterclass, encuentros y actividades formativas orientadas a trasladar las tendencias del mercado a aplicaciones prácticas para empresas y profesionales del sector.