vinetur

SANA Food abre una vía propia en la restauración colectiva con un nuevo espacio profesional

La feria de Bolonia refuerza su perfil para horeca con compradores internacionales y oferta ecológica especializada

miércoles 25 de noviembre de 2026



BolognaFiere presentó este miércoles, 25 de noviembre, la edición de SANA Food 2027, que se celebrará del próximo 21 al 23 de febrero de 2027 en el recinto ferial de Bolonia. La cita se plantea como un salón B2B para profesionales del canal horeca, la

restauración, la distribución y el comercio especializado, con una oferta centrada en alimentación de calidad para el consumo fuera del hogar y una novedad para la próxima edición: el Agorà della Ristorazione Collettiva, un espacio dedicado a la restauración colectiva.

La organización sitúa la feria en el cruce entre producción, distribución, restauración y retail especializado. En los pabellones habrá presencia de alimentos ecológicos y biodinámicos, propuestas vegetarianas y veganas, productos funcionales, referencias con DOP, IGP y especialidades tradicionales garantizadas, además de elaboraciones artesanales. BolognaFiere también prevé la participación de empresas agrícolas que vinculan su actividad a proyectos de inclusión social, reinserción laboral y uso de tierras confiscadas a la delincuencia organizada.

SANA Food contará con el patrocinio del Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques de Italia y del Ministerio de Medio Ambiente y Seguridad Energética. A esos apoyos se suman la Región de Emilia-Romaña, el Ayuntamiento de Bolonia y la Cámara de Comercio de la ciudad. La feria está organizada junto a FederBio y Slow Food Italia, en colaboración con V-Label Italia, la Associazione Italiana Cuochi y World IAC, y con respaldo de ICE, la agencia italiana para la promoción exterior.

Por tercer año consecutivo, SANA Food coincidirá con Slow Wine Fair, la feria B2B dedicada al vino bueno, limpio y justo que BolognaFiere impulsa con Slow Food. Las dos citas compartirán entrada, lo que permitirá a restauradores, hosteleros, responsables de vinotecas y operadores de alimentación y bebidas acceder a ambos espacios con un único billete. La organización sostiene que esa coincidencia busca ampliar las relaciones comerciales entre gastronomía y vino y facilitar una oferta más amplia para los profesionales del canal horeca.

Las alianzas con organizaciones sectoriales ocupan un lugar central en la edición de 2027. Slow Food Italia participará por segundo año seguido con productores de sus redes y un programa de encuentros temáticos y catas. También continúan los acuerdos con FederBio, vinculada a la promoción de la producción ecológica y las cadenas certificadas, y con V-Label Italia, sello de referencia para identificar productos

vegetarianos y veganos.

Durante la presentación en el Ministerio de Agricultura italiano, el subsecretario Luigi D’Eramo sostuvo que Italia mantiene una posición de referencia en la Unión Europea tanto en productos con denominación de origen como en producción ecológica y biodinámica. Afirmó además que el país es líder comunitario por número de empresas bio y que la superficie cultivada con método ecológico se sitúa por encima de la media europea. D’Eramo añadió que el consumo y las exportaciones también avanzan y vinculó parte de ese impulso al nuevo sello biológico italiano, que tendrá presencia en la feria.

Paolo De Castro, presidente de Nomisma, cifró en 2,4 millones de hectáreas la superficie dedicada a la producción ecológica en Italia, el equivalente a cerca del 20% del suelo agrario nacional. A su juicio, esos datos confirman el papel del país como uno de los pioneros europeos en la transición ecológica agroalimentaria. Nomisma ha recibido el encargo de analizar la restauración comercial y colectiva, dos canales que, según De Castro, tienen una función básica para extender el consumo de productos bio.

Ese trabajo se integrará en la octava edición de Rivoluzione BIO+, los Estados Generales del Biológico, promovidos por BolognaFiere con FederBio y AssoBio, con dirección científica de Nomisma y apoyo de ICE. En ese foro se presentarán los nuevos datos del Observatorio SANA 2027, concebido por la organización como una herramienta para medir la evolución del mercado y los cambios en el consumo.

La principal novedad de la próxima edición será el Agorà della Ristorazione Collettiva. SANA Food reservará ese espacio a sectores como comedores escolares, hospitales, universidades, residencias y empresas. La feria plantea este ámbito como un punto de reunión entre compañías, instituciones y profesionales para tratar asuntos ligados a salud, educación alimentaria, sostenibilidad, inclusión, innovación, reducción del desperdicio y nuevas tecnologías aplicadas a la alimentación colectiva. El formato combinará encuentros, paneles y testimonios, con presencia de compradores y operadores especializados.

El programa se completará con OoH! Lab, un área para demostraciones, encuentros técnicos y sesiones prácticas. Allí se organizarán charlas, masterclasses, catas y cooking shows sobre ingredientes como aceite de oliva virgen extra, vinagre balsámico o miel, además de sesiones con chefs ejecutivos de empresas proveedoras. La organización añade que parte de la oferta formativa estará orientada a cocineros y restauradores, con atención a productos ecológicos, propuestas vegetales, referencias DOP e IGP y especialidades regionales, junto con su perfil nutricional.

SANA Food también ordenará parte de sus contenidos en torno a cinco cadenas de producto: aceite de oliva virgen extra; fermentados; granos antiguos, harinas y pasta; proteínas vegetales y legumbres; y fruta, verdura y frutos secos. BolognaFiere vincula esa selección al interés de compradores y consumidores por el origen de los ingredientes, la biodiversidad, el bienestar animal y los criterios del enfoque One Health, que relaciona salud humana, salud animal y medio ambiente.

En la parte comercial, Gianpiero Calzolari, presidente de BolognaFiere, señaló que la feria quiere reforzar su perfil B2B con ayuda de ICE y abrir una vía específica hacia la restauración colectiva. Calzolari habló de más de 300 compradores estratégicos procedentes de más de 30 países. En la información facilitada por la organización, el programa de captación alcanza 48 países, 26 europeos y 22 de fuera de Europa, y suma más de 350 operadores, entre ellos 180 compradores estratégicos gestionados junto a ICE. A ellos se unirán compradores italianos de restauración de alta gama, catering, restauración colectiva, tiendas ecológicas, comercios de economía solidaria y grupos de compra.

La colaboración con la Associazione Italiana Cuochi también se ampliará en 2027 con el Villaggio AIC, un espacio dedicado a profesionales de cocina. Entre las actividades previstas figuran las World IAC Culinary Olympics, con cientos de participantes de 35 países afiliados a World Independent Chef, y el nuevo SANA Food Chef Award, planteado como un certamen para productos presentes en la feria.

Otra de las áreas confirmadas es SANA Novità, concebida para empresas que presentan nuevos productos o enfoques ligados al bienestar y al consumo fuera del hogar. La selección de propuestas correrá a cargo de un jurado técnico y, una vez

elegidas, se mostrarán también a compradores internacionales incluidos en el programa de visitas.

Al cierre de la feria, las excedencias alimentarias que los expositores cedan serán recogidas por la Fondazione Banco Alimentare Emilia Romagna ETS para su redistribución entre personas en situación de dificultad. Con esa colaboración, BolognaFiere incorpora a la cita una línea de trabajo vinculada a la reducción del desperdicio y al apoyo social.