vinetur

SANA Food 2027 aggiunge a Bologna un forum sulla ristorazione collettiva

La fiera di febbraio si rivolgerà a ristoranti, ospedali, scuole e negozi specializzati, in risposta alla crescente domanda di approvvigionamenti sostenibili.

mercoledì 25 novembre 2026



Mercoledì 25 novembre gli organizzatori hanno presentato SANA Food 2027, annunciando che la fiera professionale dedicata al settore alimentare tornerà a BolognaFiere dal 21 al 23 febbraio 2027 con un focus più ampio su prodotti biologici, alimenti di qualità, cultura del cibo e nuove esigenze del mercato italiano del consumo fuori casa.

L'evento si rivolge ai professionisti dell'ospitalità, della ristorazione, del catering e della vendita al dettaglio specializzata. BolognaFiere ha spiegato di voler fare della manifestazione una piattaforma che colleghi produzione alimentare, distribuzione, ristorazione e negozi specializzati, in un momento in cui acquirenti e consumatori prestano sempre più attenzione a sostenibilità, nutrizione, origine e metodi di produzione.

Una delle principali novità dell'edizione 2027 sarà l'Agorà della Ristorazione Collettiva, un nuovo spazio dedicato alla ristorazione collettiva. Gli organizzatori hanno spiegato che l'area si concentrerà su un segmento che comprende mense scolastiche, ospedali, università, case di riposo e mense aziendali, dove temi come salute pubblica, educazione alimentare, riduzione degli sprechi, approvvigionamenti e inclusione sociale sono diventati più rilevanti. Il forum ospiterà incontri, tavole rotonde e presentazioni rivolti ad aziende, istituzioni e operatori del settore.

SANA Food si svolgerà anche quest'anno in contemporanea con Slow Wine Fair, la fiera internazionale del vino organizzata da BolognaFiere con Slow Food. Sarà il terzo anno consecutivo in cui i due eventi si terranno insieme. Gli organizzatori hanno spiegato che i visitatori professionali potranno accedere a entrambe le fiere con un unico biglietto: una formula pensata per offrire a ristoratori, commercianti di vino e acquirenti del settore food & beverage una più ampia scelta di fornitori.

La fiera ha il patrocinio del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica. È organizzata da BolognaFiere in collaborazione con FederBio e Slow Food Italia, con V-Label Italia tra i partner. Gli organizzatori hanno inoltre annunciato il sostegno di ICE – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane al programma dedicato agli acquirenti internazionali.

Secondo BolognaFiere, l’esposizione comprenderà prodotti biologici e biodinamici, proposte vegetariane e vegane, alimenti funzionali e prodotti con denominazioni protette, come DOP, IGP e STG. La società ha dichiarato che la fiera presenterà anche prodotti artigianali e gastronomici legati alle tradizioni alimentari locali e alla biodiversità. Gli organizzatori hanno aggiunto di voler valorizzare le imprese agricole che affiancano alla qualità alimentare obiettivi sociali, tra cui progetti di inclusione, iniziative di reinserimento lavorativo e attività sui terreni confiscati alla criminalità organizzata.

La presentazione al ministero ha inquadrato la fiera anche nel contesto del settore biologico italiano, descritto da esponenti istituzionali e rappresentanti dell’industria come uno dei principali punti di forza dell’agricoltura nazionale. Luigi D’Eramo, sottosegretario al Ministero dell’agricoltura, ha affermato che l’Italia resta un paese leader in Europa sia per l’agricoltura biologica sia per i prodotti a denominazione di origine protetta. Ha dichiarato che il governo intende continuare a sostenere il settore e ha indicato la prevista introduzione di un nuovo marchio biologico nazionale.

Paolo De Castro, presidente di Nomisma, ha dichiarato che in Italia la superficie coltivata a biologico ammonta a 2,4 milioni di ettari, pari a circa il 20% della superficie agricola nazionale, e ha definito la domanda dei consumatori ancora in crescita. Ha spiegato che BolognaFiere ha chiesto a Nomisma di concentrare nuove ricerche sulla ristorazione commerciale e collettiva, sostenendo che questi canali potrebbero svolgere un ruolo decisivo nell’incrementare il consumo di alimenti biologici.

Questa attenzione alla ristorazione si riflette nel programma della fiera. Gli organizzatori hanno spiegato che l’Agorà della Ristorazione Collettiva affronterà temi quali innovazione, nuove tecnologie, nutrizione, approvvigionamenti e sprechi alimentari, offrendo al contempo ai fornitori uno spazio per presentare prodotti e servizi ad acquirenti e operatori specializzati. L’obiettivo è riunire in un unico contesto professionale settori spesso trattati separatamente, come la ristorazione pubblica, quella commerciale e il commercio al dettaglio specializzato.

Un’altra iniziativa in programma sarà OoH! Lab, uno spazio dedicato a dimostrazioni, degustazioni, incontri e masterclass per i professionisti del mercato del consumo fuori casa. BolognaFiere ha dichiarato che le sessioni verteranno su prodotti come olio extravergine di oliva, aceto balsamico e miele e comprenderanno show cooking e incontri con chef executive. Gli organizzatori hanno spiegato che il laboratorio sarà collegato alla nuova Agorà, così da affiancare alle discussioni su approvvigionamenti, nutrizione e tendenze dei menu dimostrazioni pratiche.

La fiera ospiterà anche l’ottava edizione di Rivoluzione BIO+, l’appuntamento annuale dedicato al settore biologico. Promossa da BolognaFiere in collaborazione con FederBio e AssoBio, con il supporto scientifico di Nomisma, l’iniziativa dovrebbe esaminare l’andamento del mercato, i modelli di consumo e le tendenze future del biologico italiano. Durante l’evento saranno presentati anche nuovi dati dell’Osservatorio SANA 2027.

Gli organizzatori hanno dichiarato di voler dedicare particolare attenzione ad alcune filiere che rispecchiano gli attuali modelli di consumo. Tra queste figurano olio extravergine di oliva, alimenti fermentati, cereali antichi, farine e pasta, proteine vegetali e legumi, frutta, verdura e frutta a guscio. L’obiettivo dichiarato è fornire ad acquirenti e operatori della ristorazione maggiori informazioni sui prodotti che si collocano all’incrocio tra tradizione, ricerca nutrizionale e nuove abitudini alimentari.

Si amplia anche la rete di partner dell’evento. Slow Food Italia porterà nuovamente in fiera produttori delle proprie reti e organizzerà incontri e degustazioni dedicati alla biodiversità, alle produzioni locali e al legame tra cibo e territorio. FederBio continuerà a sostenere le filiere biologiche e certificate, mentre V-Label Italia resterà il partner di riferimento per l’identificazione dei prodotti vegetariani e vegani.

BolognaFiere ha inoltre dichiarato di voler rafforzare le attività internazionali della fiera. Il programma di incoming, secondo gli organizzatori, coinvolgerà 48 paesi, di cui 26 europei e 22 extraeuropei, e oltre 350 operatori. Il gruppo dovrebbe comprendere 180 acquirenti strategici gestiti con ICE, oltre a una selezione di acquirenti italiani provenienti da ristoranti di alta gamma, aziende di catering, operatori della ristorazione collettiva, gastronomie, negozi biologici, botteghe del commercio equo e solidale e

gruppi di acquisto di consumatori.

L’edizione 2027 amplierà anche la componente culinaria. BolognaFiere ha dichiarato che proseguirà la collaborazione con l’Associazione Italiana Cuochi attraverso uno spazio esperienziale chiamato Villaggio AIC. Tra le novità annunciate figurano le World IAC Culinary Olympics, con partecipanti provenienti dai paesi affiliati alla rete World Independent Chef, e il nuovo SANA Food Chef Award, pensato per valorizzare attraverso il lavoro degli chef i prodotti esposti in fiera.

Sul fronte del commercio al dettaglio e dello sviluppo dei prodotti, gli organizzatori hanno annunciato il ritorno di SANA NOVITÀ, una vetrina per le aziende che presentano novità e concept di mercato. Una giuria tecnica dovrebbe selezionare le proposte più innovative; i prodotti scelti saranno presentati anche agli acquirenti internazionali coinvolti nel programma di incoming.

BolognaFiere ha dichiarato che, anche al termine della prossima fiera, gli alimenti invenduti dagli espositori saranno raccolti grazie alla collaborazione con Fondazione Banco Alimentare Emilia Romagna ETS, un’organizzazione regionale di recupero e distribuzione di alimenti. La società ha spiegato che l’iniziativa mira a ridurre gli sprechi e a destinare le eccedenze alimentari alle persone in difficoltà.

Oltre al sostegno delle istituzioni nazionali, gli organizzatori hanno dichiarato che la fiera è appoggiata anche dalla Regione Emilia-Romagna, dal Comune di Bologna e dalla Camera di Commercio di Bologna.