vinetur

SANA Food 2027 acrescenta fórum dedicado à restauração coletiva em Bolonha

A feira profissional de fevereiro terá como alvo restaurantes, hospitais, escolas e lojas especializadas, num contexto de procura crescente por abastecimento sustentável

quarta-feira, 25 de novembro de 2026



Os organizadores apresentaram na quarta-feira, 25 de novembro, a SANA Food 2027 e anunciaram que a feira profissional do setor alimentar regressará à BolognaFiere de 21 a 23 de fevereiro de 2027, com um foco mais amplo nos produtos biológicos, nos alimentos de qualidade, na cultura alimentar e nas necessidades em mudança do mercado italiano de consumo fora do lar.

O evento destina-se a profissionais da hotelaria, restauração, catering e comércio especializado. A BolognaFiere afirmou que está a posicionar a feira como uma plataforma que liga a produção alimentar, a distribuição, os serviços de restauração e as lojas especializadas, numa altura em que compradores e consumidores prestam mais atenção à sustentabilidade, à nutrição, à origem e aos métodos de produção.

Uma das principais novidades da edição de 2027 será a Agorà della Ristorazione Collettiva, uma nova área dedicada à restauração coletiva. Os organizadores afirmaram que o espaço se centrará num segmento que inclui cantinas escolares, hospitais, universidades, lares de idosos e cantinas de empresas, onde questões como a saúde pública, a educação alimentar, a redução do desperdício, as compras e a inclusão social ganharam importância. Prevê-se que o fórum acolha reuniões, painéis e apresentações dirigidos a empresas, instituições e profissionais do setor.

A SANA Food decorrerá novamente em simultâneo com a Slow Wine Fair, feira internacional de vinhos organizada pela BolognaFiere em parceria com a Slow Food. Será o terceiro ano consecutivo em que os dois eventos se realizam em conjunto. Os organizadores afirmaram que os visitantes profissionais poderão entrar nas duas feiras com um único bilhete, num formato concebido para dar a proprietários de restaurantes, comerciantes de vinhos e compradores de alimentos e bebidas acesso a uma gama mais ampla de fornecedores.

A feira conta com o patrocínio do Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas de Itália e do Ministério do Ambiente e da Segurança Energética. É organizada pela BolognaFiere em colaboração com a FederBio e a Slow Food Italia, tendo a V-Label Italia entre os seus parceiros. Os organizadores afirmaram que o evento contará também com o apoio da ICE, a Agência Italiana para o Comércio Externo, no seu programa de compradores internacionais.

Segundo a BolognaFiere, a exposição incluirá produtos biológicos e biodinâmicos, propostas vegetarianas e veganas, alimentos funcionais e produtos com denominações protegidas, como DOP, IGP e ETG. A empresa afirmou que a feira apresentará também produtos artesanais e gourmet ligados às tradições alimentares locais e à biodiversidade. Os organizadores acrescentaram que pretendem dar destaque a empresas agrícolas que conciliam a qualidade dos alimentos com objetivos sociais, incluindo projetos de inclusão, iniciativas de reintegração profissional e trabalho em terrenos confiscados ao crime organizado.

A apresentação no ministério enquadrou também a feira no contexto do setor biológico italiano, que responsáveis oficiais e representantes do setor descreveram como um dos ativos agrícolas mais fortes do país. Luigi D'Eramo, subsecretário do Ministério da Agricultura, afirmou que Itália continua a ser líder europeia tanto na agricultura biológica como nos produtos com denominação de origem protegida. Disse que o Governo tenciona continuar a apoiar o setor e referiu a prevista introdução de um novo rótulo biológico nacional.

Paolo De Castro, presidente da Nomisma, afirmou que Itália tem 2,4 milhões de hectares de área de cultivo biológico, o equivalente a cerca de 20% da superfície agrícola do país, e descreveu a procura dos consumidores como estando ainda em crescimento. Disse que a BolognaFiere pediu à Nomisma que centrasse novos estudos na restauração comercial e coletiva, defendendo que estes canais poderão ter um papel decisivo na expansão do consumo de alimentos biológicos.

Esta aposta nos serviços de restauração reflete-se no programa da feira. Os organizadores afirmaram que a Agorà dedicada à restauração coletiva abordará a inovação, as novas tecnologias, a nutrição, as compras e o desperdício alimentar, proporcionando também aos fornecedores um espaço para apresentar produtos e serviços a compradores e profissionais especializados. O objetivo é reunir no mesmo contexto empresarial setores que são muitas vezes abordados separadamente, como a restauração pública, os serviços de restauração comercial e o comércio especializado.

Outra componente do programa será o OoH! Lab, um espaço de demonstrações, provas, conversas e masterclasses dirigido a profissionais do mercado de consumo fora do lar. A BolognaFiere afirmou que as sessões abordarão produtos como o azeite virgem extra, o vinagre balsâmico e o mel, e incluirão demonstrações de cozinha e encontros com chefes executivos. Os organizadores disseram que o laboratório estará associado à nova Agorà, para que as conversas sobre aprovisionamento, nutrição e tendências nos menus possam ser seguidas de demonstrações práticas.

A feira acolherá também a oitava edição da Rivoluzione BIO+, iniciativa anual de conferências ligada ao setor biológico. Promovida pela BolognaFiere em colaboração com a FederBio e a AssoBio, com apoio científico da Nomisma, a iniciativa deverá analisar o desempenho do mercado, os padrões de consumo e as tendências futuras dos alimentos biológicos em Itália. Durante o evento serão também apresentados novos dados do observatório de mercado Osservatorio SANA 2027.

Os organizadores afirmaram que pretendem dar especial atenção a várias categorias de produtos que refletem os padrões de consumo atuais. Entre elas estão o azeite virgem extra, os alimentos fermentados, os cereais antigos, a farinha e a massa, as proteínas vegetais e as leguminosas, bem como a fruta, os produtos hortícolas e os frutos de casca rija. O objetivo declarado é facultar a compradores e profissionais dos serviços de restauração mais informação sobre produtos que cruzam tradição, investigação nutricional e novos hábitos alimentares.

A rede de parceiros do evento será também alargada. A Slow Food Italia voltará a levar à feira produtores das suas redes e a organizar encontros e provas sobre biodiversidade, produção local e a relação entre os alimentos e o território. A FederBio continuará a apoiar as cadeias de abastecimento biológicas e certificadas, enquanto a V-Label Italia manterá o seu papel de parceiro de referência na identificação de produtos vegetarianos e veganos.

A BolognaFiere afirmou também que está a reforçar a atividade internacional da feira. Segundo os organizadores, o programa de compradores internacionais terá como alvo 48 países, 26 dos quais na Europa e 22 fora da Europa, e envolverá mais de 350 profissionais. O grupo deverá incluir 180 compradores estratégicos acompanhados pela

ICE, além de compradores italianos selecionados de restaurantes de gama alta, empresas de catering, restauração coletiva, charcutarias e lojas gourmet, lojas de produtos biológicos, lojas de comércio justo e grupos de compras de consumidores.

A edição de 2027 alargará também a componente gastronómica. A BolognaFiere afirmou que prosseguirá a colaboração com a Associazione Italiana Cuochi, ou Associação Italiana de Cozinheiros, através de uma área de experiências denominada Villaggio AIC. Entre as novidades anunciadas estão as World IAC Culinary Olympics, com participantes de países ligados à rede World Independent Chef, e o novo SANA Food Chef Award, que pretende dar a conhecer produtos expostos na feira através do trabalho dos chefes.

No domínio do comércio e do desenvolvimento de produtos, os organizadores afirmaram que a SANA NOVITÀ regressará como espaço de apresentação de novidades e conceitos de mercado por parte das empresas. Um júri técnico deverá selecionar as propostas mais inovadoras, e os produtos escolhidos serão também apresentados aos compradores internacionais que integram o programa de compradores.

A BolognaFiere afirmou que os alimentos não vendidos pelos expositores voltarão a ser recolhidos no final da feira, através de uma parceria com a Fondazione Banco Alimentare Emilia Romagna ETS, uma organização regional de bancos alimentares. A empresa afirmou que a iniciativa visa reduzir o desperdício e encaminhar os excedentes alimentares para pessoas necessitadas.

Além das instituições nacionais que apoiam o evento, os organizadores afirmaram que a feira conta também com o apoio do Governo Regional da Emilia-Romagna, da Câmara Municipal de Bolonha e da Câmara de Comércio de Bolonha.