



A SANA Food 2026 il futuro del fuori casa è buono, pulito e giusto

BolognaFiere, 22 - 24 febbraio 2026

Il futuro del fuori casa parla di scelte consapevoli, filiere trasparenti e prodotti che raccontano un territorio. Un modo di fare ospitalità che unisce qualità, sostenibilità e valore di filiera, rispondendo alle esigenze di ristoratori, buyer e operatori del settore. Un approccio riconosciuto anche a livello internazionale, con la cucina italiana patrimonio UNESCO, espressione di saperi, territori e biodiversità.

È in questa prospettiva che **dal 22 al 24 febbraio 2026 SANA Food torna a BolognaFiere** rafforzando il proprio ruolo di manifestazione b2b di riferimento per il cibo fuori casa, rivolta alla ristorazione, allo specializzato e alla gastronomia. Un appuntamento che cresce nei contenuti e nelle alleanze, offrendo strumenti concreti per differenziare la propria proposta e interpretare l'evoluzione dei consumi.

La novità dell'edizione 2026 è la collaborazione con Slow Food Promozione, che porta a SANA Food una visione etica e consapevole dell'alimentazione, fondata sulla tutela della biodiversità e sulla valorizzazione delle filiere virtuose. Nell'area espositiva trovano spazio i produttori delle reti Slow Food, affiancati da degustazioni, momenti formativi e tavole rotonde dedicate ai temi centrali del dibattito agroalimentare.

Rafforzata la sinergia con **Slow Wine Fair**, la fiera del vino buono, pulito e giusto organizzata da BolognaFiere a partire da un'idea di Slow Food. I due eventi si svolgono in padiglioni adiacenti e sono accessibili con un unico biglietto, offrendo ai professionisti dell'ospitalità una piattaforma integrata di business, networking e formazione. Un percorso che valorizza il legame inscindibile tra

cibo e vino e risponde alle esigenze di ristoratori ed enotecari alla ricerca di autenticità, trasparenza e qualità.

Parallelamente SANA Food conferma le **collaborazioni storiche con FederBio e V-Label Italia**, consolidando il proprio ruolo nei settori del biologico e del veg. Un'offerta ampia e qualificata che include prodotti bio, biodinamici, DOP, IGP, STG e funzionali, con focus dedicati alle eccellenze dell'olio extravergine di oliva, dell'aceto balsamico e del miele, valorizzate attraverso percorsi tematici e presentazioni guidate.

SANA Food rappresenta un unicum nel panorama italiano, un **luogo di incontro privilegiato per le aziende agroalimentari e vitivinicole** che scelgono modelli produttivi alternativi al mainstream e investono nella salvaguardia dei territori e della biodiversità.

In questa edizione troverà spazio l'inedita **Social Food Area**, dedicata a produzioni agricole solidali e sostenibili, e non mancherà la settima edizione di Rivoluzione Bio, il principale momento di confronto in Italia sul biologico tra imprese, istituzioni ed esperti, con la presentazione in anteprima dei dati dell'Osservatorio SANA 2026.

Grazie al **supporto di Agenzia ICE**, SANA Food si conferma porta di accesso strategica ai mercati internazionali più attenti alla qualità e alla sostenibilità, accogliendo buyer da oltre 30 Paesi e una selezione mirata di operatori italiani dell'Horeca, del canale specializzato e del risto-retail.



Website: <https://www.sana.it>

