

sana
Food

Naturalmente, Bio.
23-25 FEBBRAIO 2025



SANA@BOLOGNAFIERE.IT

#SANA25



WWW.SANA.IT

an event by



con il patrocinio di



con il supporto di

madeinitaly.gov.it



in collaborazione con



in partnership con





L'INNOVAZIONE INCONTRA L'OPPORTUNITÀ!

SANA FOOD:

Un'evoluzione nei consumi e nei trend di settore si traduce in una **nuova concezione di manifestazione fieristica**, passando **da una fiera di prodotto a una fiera di canale**: SANA crea un **nuovo format** dedicato esclusivamente al **mondo della sana alimentazione** e propone alle aziende partecipanti target profilati di visitatori nazionali e internazionali del mondo dell'**Horeca**, dei negozi specializzati, dei distributori, cash&carry.

Il **mondo dei consumi fuori casa** abbraccia sempre di più i prodotti biologici e richiede opzioni nutrizionali più sane e sostenibili per le esigenze del consumatore, sempre più attento ai valori nutrizionali, all'innovazione e al rispetto della tradizione. Al prodotto biologico, da 36 anni cuore pulsante della manifestazione, si affiancheranno **prodotti vegani, vegetariani, plant based, free from, 'arricchiti da', dop, igp e sgt**. I dati di mercato rivelano un'impennata significativa della loro domanda, guidata da una crescente consapevolezza **dell'impatto ambientale** della produzione alimentare.

I consumatori cercano scelte 'sostenibili' che siano in linea con i loro valori e che contribuiscano a un pianeta più sano. Nasce così un nuovo format di SANA in **contemporanea a Slow Wine Fair**, con cui condivide i valori, la filosofia e il visitatore specializzato del mondo **Horeca**.

PERCHÉ ESPORRE AL SANA FOOD?

- **CANALI COMMERCIALI MIRATI:**
Collegarsi direttamente con i professionisti Horeca, negozi specializzati, distribuzione, nutrizionisti, importatori, private label specialist.
- **TENDENZE DI MERCATO E APPROFONDIMENTI:**
Essere in prima linea con le tendenze del settore, scoprendo gli ultimi trend di mercato.
- **B2B & NETWORKING:**
Creare connessioni nuove, consolidare quelle già in essere con professionisti di settore e buyer internazionali provenienti da tutto il mondo.
- **FORMAZIONE E WORKSHOP:**
Rimanere al passo con i tempi grazie a seminari e sessioni di formazione esclusivi, con approfondimenti da parte di esperti del settore e una ricca agenda di Cooking Show e Masterclass.

DOVE ESPORRE: I SETTORI



UN'INFINITA RIVOLUZIONE BIOLOGICA:

SANA accoglie i principali espositori di produzione biologica, le pratiche agricole sostenibili, la filiera controllata, le associazioni, i distributori e i consorzi che da sempre credono nella validità della produzione biologica e biodinamica.



“LIBERI DA” - ABBRACCIARE LA LIBERTÀ DI SCELTA:

Il settore free from in Italia genera un giro d'affari annuo di 6,9 miliardi di euro. Tra i consumatori che definiscono il mercato, oltre all'intollerante certificato e al soggetto sensibile, c'è chi sceglie il prodotto free from come alternativa salutare, in base al proprio stile di vita. Gli espositori di SANA offriranno una vasta gamma di opzioni "libere da", con prodotti e soluzioni innovative per soddisfare le diverse esigenze dietetiche.



“ARRICCHITI DI” - INNOVAZIONI RICCHE DI NUTRIENTI:

SANA apre le porte anche al mondo dei prodotti "arricchiti da", nutrienti essenziali nei quali i temi della nutrizione sportiva, per la terza età e per l'infanzia stanno guadagnando sempre più quote di mercato.



L'ESUBERANTE MONDO VEGANO E VEGETARIANO:

SANA è orgogliosa di ospitare un vivace settore espositivo dedicato allo stile di vita vegano e vegetariano, plant based che si innova in continuazione, trovando soluzioni alternative e gustose all'alimentazione tradizionale fatta di proteine animali, un settore guidato da scelte sostenibili ed etiche che sta conquistando sempre più fette di mercato.

PRODOTTI ENOGASTRONOMICI DOP, STG e IGP - IL GUSTO DELLA SOSTENIBILITÀ:

I prodotti alimentari DOP, STG e IGP non solo soddisfano i palati più raffinati, ma sono anche il frutto di pratiche agricole sostenibili che preservano il territorio e le sue tradizioni, contribuendo a una cucina responsabile e consapevole, rispettosa dell'ambiente e che valorizza le risorse locali.





‘Veg’: il futuro dell'alimentazione incontra i professionisti e i food lovers"



L'ESUBERANTE MONDO VEGANO, PLANT BASED E VEGETARIANO:

Perché iscriversi? SANA Food La piattaforma fieristica italiana che parla del mondo Veg: un nuovo inizio!

- **Visibilità:**
 - o "Mettili in mostra i tuoi prodotti a oltre 15.000 visitatori, tra cui professionisti del settore e food lovers.
 - o Crea nuove partnership con agriturismi e altri espositori presenti allo Slow wine fairs
 - o Aumenta la brand awareness e la notorietà del tuo marchio nel settore Veg iscrivendoti al SANA Novità
 - o Fatti intervistare dal team di comunicazione e sii protagonista della rubrica ‘a tu per tu’

- **Opportunità di business e networking:**
 - o Incontra gli esperti del settore del mercato alimentare online durante i mesi di preparazione alla fiera
 - o Scambia idee e conoscenze con altri professionisti del settore.
 - o Scopri le ultime tendenze e innovazioni nel mondo veg.
 - o Incontra i food lovers domenica 23 febbraio
 - o Genera nuovi lead e incrementa le tue vendite all’ estero incontrando buyer provenienti da più di 30 paesi
 - o Presenta le tue novità ai responsabili acquisti dei principali retailer e acquisisci nuovi clienti nel mondo della ristorazione fuori casa lunedì 24 e martedì 25 febbraio



L'ESUBERANTE MONDO VEGANO E VEGETARIANO:

Quali vantaggi?

- Target di riferimento:
 - o Visitatori altamente qualificato e interessato alla SANA Alimentazione
 - o L'opportunità di raggiungere sia i professionisti del settore che i consumatori finali.
 - o Parlare con l'associazione di riferimento V Label.

- **Visibilità mirata:**
 - o Stand personalizzabile per mettere in evidenza i tuoi prodotti e il tuo brand.
 - o Possibilità di organizzare degustazioni e dimostrazioni culinarie.
 - o Promozione della tua partecipazione sui canali social della fiera.

- **Supporto organizzativo:**
 - o Un team dedicato per assisterti in tutte le fasi della tua partecipazione.
 - o Servizi aggiuntivi per facilitare la tua presenza in fiera.



La nostra visione: FORMAZIONE CONTINUA E PANEL CONSUMATORI

Creiamo un'esperienza che colleghi professionisti del settore, retail, Horeca, negozi di specialità e gastronomie alle aziende produttrici, per esplorare le ultime tendenze, innovazioni e opportunità nel mercato dei nuovi stili di vita.

Un approccio tematico che intreccia vari aspetti del panorama alimentare sano, tra cui **dati, educazione, dialogo e vetrina di prodotti**:

Lab Academy SANA Food: la casa per la conoscenza e il networking

Il Lab Academy SANA Food sarà l'epicentro del nostro viaggio, un laboratorio di idee che riunisce esperti del settore, consumatori e leader di mercato che esplorano le ultime tendenze e le evoluzioni del settore, in costante crescita.

Un viaggio di avvicinamento alla manifestazione che si realizzerà attraverso una serie di eventi, workshop approfonditi, tavole rotonde, presentazioni di dati di mercato, tutti progettati per fornire conoscenze e connessioni, per catturare i trend presenti e del futuro nel settore della SANA alimentazione. Tutti questi percorsi culmineranno durante i giorni di manifestazione.

Uno dei cardini del Lab Academy sarà la **visione, il percepito e il desiderato del consumatore** sul concetto di SANA Alimentazione e sui nuovi stili di vita con il

- **Progetto 100 giorni sani:** Un cammino di 100 giorni che darà risposte ad aziende produttrici, ai negozi di specialità e all'Horeca, offrendo suggerimenti e soluzioni che rispondono alle **esigenze di consumatori** sempre più attenti all'origine e alla qualità dei prodotti.

Il "Progetto 100 giorni sani", in collaborazione con LightUp Italia! e Toluna Corporate, coinvolgerà 3.000 consumatori italiani e 1.000 danesi, dando vita a un'indagine dinamica, nuova sui temi della SANA Alimentazione. I risultati saranno rilasciati in pillole attraverso i social e il sito di SANA, creando un Osservatorio inedito per interpretare i trend di mercato e dialogare direttamente con i consumatori.



AREE SPECIALI IN MANIFESTAZIONE

COLAZIONE

Momenti scientifici di approfondimento sull'importanza della sana colazione, cooking demo dedicate ai professionisti del mondo Horeca. che vogliono ispirare ai visitatori professionali colazioni sane, bilanciate ed innovative.

ORGANIC APERITIVO@SANA2025

L'area per conoscere i trend del settore e dare visibilità ai prodotti degli espositori attraverso degustazioni di aperitivi tutti SANI, creati da bartender professionisti per gli operatori nazionali e internazionali presenti a SANA con i prodotti degli espositori.

SANA NOVITÀ

L'area mostra dedicata ai prodotti novità degli espositori e la guida online consultabile per 365 giorni che offre ai buyer una vetrina sul mondo dell'innovazione di prodotto, di ingredienti, di packaging.

RIVOLUZIONE BIO

È il palcoscenico principale per tutti gli stakeholder e gli opinion leader del biologico che si incontreranno in un intenso scambio di informazioni e analisi di mercato a cura dell'Osservatorio SANA.



PROFILO MANIFESTAZIONE

PROFILO ESPOSITORI

Produzione biologica, naturale, vegana, vegetariana, free from, salutare e sostenibile, a filiera controllata, DOP, DOC, IGP, distributori, istituzioni, organismi di controllo di Biologico e Naturale.

PROFILO VISITATORI

Food Lovers la domenica

Distributori, importatori, ristoranti, enoteche, B&B, catering e mense, negozi specializzati, spa, resort, hotel, e-commerce, food service, cash&carry. Più di **15,000 visitatori professionali previsti**.

Un importante lavoro di attrazione dei buyer esteri realizzato negli anni precedenti, portato avanti da Ufficio Ita Ice e della rete di delegati esteri di SANA BolognaFiere, oltre che direttamente dall'ufficio Guest Relation and Incoming buyer, grazie anche a webinar dedicati al mondo del Food e a road show di presentazione all'estero.

- **Maggiori aree di provenienza buyer**

Europa: Austria - Belgio - Bulgaria - Danimarca - Estonia - Finlandia - Francia - Gran Bretagna - Lettonia - Lituania - Moldavia - Norvegia - Olanda - Polonia - Portogallo - Romania - Serbia - Slovenia - Spagna - Svezia - Ungheria

Extra Europa: Canada e USA, Giappone, Corea, Indonesia, Singapore, UAE, Cina, Latino America, Iraq

- **Profilo dei buyer:**

Grandi importatori di prodotti biologici, operatori della filiera del food service (mondo Horeca) in particolare le catene di distribuzione, e-commerce, negozi di specialità, GD, GDO, cash&carry.



SITO WEB DI MANIFESTAZIONE

- 100.000 VISITE da parte di 60.000 UTENTI UNICI
- 1.000.000 di PAGINE CONSULTATE



PROMOZIONE DIGITAL

- 8.500.000 INSERZIONI PUBBLICITARIE, pubblicate sui quotidiani nazionali e su riviste online specializzate



SOCIAL

- 56.000 FOLLOWER complessivi su Facebook, Instagram, Twitter e LinkedIn
- 250.000 UTENTI UNICI raggiunti dalle pubblicazioni social
- 2.000.000 di VISUALIZZAZIONI complessive raggiunte dai post



SANA FOOD
MAPPA DEL QUARTIERE
FAIRGROUND MAP

INGRESSO/ ENTRANCE
NORD



15

18

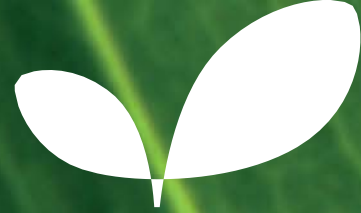
28

30

20

 **SANA FOOD**
 **SLOW WINE**

INGRESSO/ENTRANCE
COSTITUZIONE



CONTATTI



SANA, SALONE INTERNAZIONALE DEL BIOLOGICO E DEL NATURALE

è organizzato da BolognaFiere in collaborazione con FederBio, Demeter, con il supporto di ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, il patrocinio Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e della Regione Emilia-Romagna.

www.sana.it

sanafood@bolognafiere.it

SALES MANAGER ITALIA

DONATO MARTELLI

Tel +39 051 282223

Mob. +39 335 1049064

donato.martelli@bolognafiere.it

VEG SALES SPECIALIST

CLAUDIA FACCENDA

Mob +39 333 1174774

Tel +39 0584 998776

sanabologna25@gmail.com

SHOW OFFICE /

CUSTOMER CARE

FEDERICA MARRONE

T +39 051 282842

federica.marrone@bolognafiere.it

EXHIBITION MANAGER

CLAUDIA CASTELLO

claudia.castello@bolognafiere.it

GUEST RELATION MANAGER

ROBERTA CHINNI

Mob. +39 334 6210146

roberta.chinni@bolognafiere.it

GUEST RELATION OFFICE

ELISA SANTAGATA

T +39 051 282854

elisa.santagata@bolognafiere.it

PRESS OFFICE

DANIELA MODONESI

T. +39 051 282233

daniela.modonesi@bolognafiere.it



sana

36° salone internazionale
del biologico e del naturale

BolognaFiere

Naturalmente,
Bio.