



23-25 FEBBRAIO FEBRUARY 2025

## **SANA Food, dove la sana alimentazione incontra Horeca e retail specializzato**

**Il nuovo format prende le mosse dalle 35 edizioni del Salone internazionale del biologico e del naturale, e punta i riflettori sulla sana alimentazione fuori dagli spazi domestici (ristoranti, bar, osterie, autogrill, mense, servizi di catering e ristorazione).**

**Promosso da BolognaFiere in collaborazione con partner autorevoli (FederBio, Demeter, V Label Italia, AITA, CIA e ANGEM), l'appuntamento con SANA Food è dal 23 al 25 febbraio 2025, in contemporanea a Slow Wine Fair, la fiera del vino buono, pulito e giusto organizzata con Slow Food.**

*Bologna, 19 settembre* – Il trentaseiesimo compleanno di **SANA** segna una svolta per la storica manifestazione fieristica dedicata al mondo del biologico e del naturale, che cambia formula ed evolve in **SANA Food**.

Il nuovo concept, in programma a **BolognaFiere dal 23 al 25 febbraio 2025**, si concentra sulle esigenze e le ultime tendenze espresse dai consumatori – sempre più attenti ad applicare alla propria dieta i principi della sana alimentazione –, si rivolge ai professionisti e agli operatori dell'**Horeca** e del **retail specializzato**, ed esplora soluzioni e temi dalla forte valenza sociale e ambientale.

**Solo un terzo degli italiani pranza a casa** – la percentuale sale al **50% per la cena** – e i consumi *out of home* sono in forte crescita rispetto ai consumi degli italiani di prodotti food&beverage acquistati nella GDO, che da 15 anni oscillano intorno ai 160 miliardi di euro (fonte: The European House - Ambrosetti, 2024).

A dare impulso al format **SANA Food** è stata proprio questa **evoluzione del mercato** che, soprattutto per i **consumi fuori casa** – il valore recentemente censito del solo mercato food&bev di bar, ristoranti e osterie vale oltre 92 miliardi di euro nel 2023 (fonte: Rapporto FIPE Confcommercio) –, risponde a un importante aumento della **domanda di prodotti sani e sostenibili**, innovativi nella composizione e nella presentazione e, al contempo, rispettosi delle diverse tradizioni territoriali.

La tre giorni di **SANA Food** sarà un vero e proprio **viaggio nel mondo della sana alimentazione**, dai piatti pronti ai menù gourmet, per offrire una panoramica completa delle proposte provenienti dalle principali realtà produttive, specialmente a filiera controllata e con volumi medio-piccoli.

In continuità con **SANA**, il **biologico** e il **biodinamico** saranno il **cuore di SANA Food**, affiancati da **ulteriori segmenti merceologici** che completano il quadro della sana alimentazione.

In Italia, molti degli esercizi che propongono menù biologici hanno anche un'offerta di piatti per vegetariani. È, quindi, naturale che a **SANA Food** trovino spazio i produttori e i distributori/rivenditori di **prodotti vegetariani, vegani, plant based e dell'alimentazione funzionale** ("free from" e "rich in", alimenti per gli



**BolognaFiere S.p.A.**  
Viale della Fiera, 20 - 40127 Bologna, Italia  
Tel. + 39 051 282111 - Fax +39 051 6374004  
buindustry@pec.bolognafiere.it  
Capitale Sociale € 194,811,457.00 i.v.  
C.F. - P.IVA e Reg. Imp. BO 00312600372 - REA B0367296

**Show Office**  
Piazza della Costituzione, 5 - 40128 Bologna, Italia  
Tel +39 051 282842  
sanafod@bolognafiere.it  
www.sana.it



23-25 FEBBRAIO FEBRUARY 2025

sportivi, la terza età e l'infanzia, per soggetti allergici, intolleranti, per chi ha adottato un particolare regime dietetico, etc.).

Oltre ai **vini buoni, puliti e giusti della [Slow Wine Fair](#)**, che si svolge in contemporanea a **SANA Food**, i visitatori del mondo Horeca troveranno **cibi sostenibili, sani e soprattutto buoni**: i tanti **prodotti Dop, Igp e Stg** che compaiono abitualmente sulle nostre tavole e che hanno reso famosa in tutto il mondo la dieta mediterranea.

*«SANA Food raccoglie la preziosa eredità di SANA per offrire alle imprese del food service e dell'Horeca soluzioni innovative e al passo coi tempi – commenta **Gianpiero Calzolari**, Presidente di BolognaFiere –. La manifestazione si propone come agorà per l'intera business community del settore, chiamata a riflettere sull'importanza di una gestione responsabile delle risorse e a dotarsi di strumenti utili a sintonizzarsi con un consumatore ogni giorno più consapevole e orientato verso prodotti salutari, sostenibili e di alta qualità. Sposando questo progetto, BolognaFiere intende contribuire a un futuro in cui l'attenzione all'origine degli alimenti e al benessere delle persone diventi centrale sia per i produttori che per chi consuma, anche fuori casa. La contemporaneità di SANA Food con Slow Wine Fair – conclude Calzolari – è un valore aggiunto per gli espositori e per i visitatori, e consolida BolognaFiere come punto di riferimento fieristico per il food&bev di qualità e per la riflessione strategica sulla sostenibilità».*

Come osserva **Maria Grazia Mammuccini**, Presidente di FederBio, *«il biologico sta registrando un incremento significativo nei consumi fuori casa, riflettendo la crescente consapevolezza dei consumatori verso scelte alimentari sostenibili e salutari. Gli ultimi dati mostrano un deciso aumento dell'utilizzo di alimenti bio in ristoranti, mense e strutture di ospitalità. Questo trend positivo è il risultato di un'evoluzione culturale che vede nel biologico non solo una scelta di qualità, ma anche un impegno per la tutela dell'ambiente, la mitigazione dei cambiamenti climatici, la conservazione della biodiversità e la crescita del benessere sociale. Come FederBio, siamo fortemente impegnati nel sostenere iniziative che promuovano una sempre maggiore diffusione del biologico anche nei canali Horeca e retail specializzato. Questo sforzo si innesta in un momento cruciale per il biologico, che punta a diventare il modello di riferimento dell'intero comparto agroalimentare italiano. Il nostro Paese ha assunto un ruolo guida nella transizione agroecologica, ma è essenziale intensificare gli sforzi per cogliere gli obiettivi del Green Deal europeo. Servono investimenti in innovazione, ricerca, formazione e comunicazione – indica chiaramente Mammuccini –. Si deve lavorare sulle filiere e su iniziative per stimolare consumi. Solo così sarà possibile arrivare al 25% di SAU bio entro il 2027, come previsto dal Piano Strategico Nazionale della PAC, e riaffermare il ruolo di leadership dell'Italia in campo biologico. In questo contesto, diventano fondamentali i momenti di incontro e confronto tra imprese, operatori, istituzioni, tecnici e ricercatori come Rivoluzione Bio, di cui FederBio è il principale promotore insieme a BolognaFiere, AssoBio e Nomisma, grazie al progetto di promozione Being Organic in Eu».*

*«Il mercato dei cibi free from – sottolinea **Claudia Castello**, Exhibition Manager di **SANA** – sta vivendo un aumento esponenziale, perché risponde a esigenze alimentari sempre più diffuse e diversificate. Numerosi studi indicano che una percentuale crescente della popolazione ricerca attivamente prodotti senza glutine, lattosio o altri allergeni. Dal 2019 al 2023 il mercato italiano è passato da 6.841 a 8.145 milioni di euro (fonte: GS1 Italy, 2024), mentre il mercato mondiale prevede una crescita nel periodo 2019-2029 da 91,55 a 170,55 miliardi di dollari (fonte: Mordor Intelligence). Questa tendenza è alimentata da una maggiore consapevolezza dei consumatori riguardo alla propria salute e al benessere, e rappresenta un'opportunità unica per lo sviluppo*



**BolognaFiere S.p.A.**  
Viale della Fiera, 20 - 40127 Bologna, Italia  
Tel. + 39 051 282111 - Fax +39 051 6374004  
buindustry@pec.bolognafiere.it  
Capitale Sociale € 194,811,457.00 i.v.  
C.F. - P.IVA e Reg. Imp. BO 00312600372 - REA B0367296

**Show Office**  
Piazza della Costituzione, 5 - 40128 Bologna, Italia  
Tel +39 051 282842  
sanafod@bolognafiere.it  
www.sana.it



23-25 FEBBRAIO FEBRUARY 2025

*economico e sociale. Per cogliere appieno questo potenziale, abbiamo creato un Comitato che coinvolge esperti del settore, responsabili della qualità, aziende produttrici, rappresentanti delle istituzioni, figure legali specializzate in diritto alimentare, per discutere di standard qualitativi elevati, promuovere l'innovazione e garantire la massima trasparenza verso i consumatori. Il primo incontro di questo tavolo di lavoro sarà il 15 ottobre, mentre il primo seminario sul mondo free from si terrà il 6 novembre».*

## 100 GIORNI SANI

A leggere, profilare e, quando possibile, anticipare le esigenze dei consumatori interessati a questo tipo di proposte, contribuisce una delle principali **novità** di **SANA Food**, l'**Osservatorio 100 Giorni Sani**.

Realizzata in collaborazione con **Channel Marketing Company**, **LightUp Italia!** e **Toluna Group**, questa **survey consumer** punta a fornire un'analisi approfondita delle intenzioni e delle motivazioni di acquisto della popolazione italiana e internazionale a partire dall'indagine condotta per 100 giorni, due volte all'anno, su **4.000 consumatori** selezionati.

Oggetto dell'inchiesta, le idee, i suggerimenti e i comportamenti di consumo fuori casa, riguardanti il concetto di **stile di vita sano**, di **3.000 italiani e 1.000 danesi** di età eterogenea, così da mettere a confronto scelte e preferenze di due Paesi culturalmente distanti.

Se la **prima fase dell'indagine**, compiuta a cavallo tra la primavera e l'estate 2024, ha delineato il ritratto di un consumatore attento e informato, la seconda rilevazione servirà a evidenziare il consolidamento di alcuni trend emergenti e le eventuali differenze rispetto alle interviste dei primi cento giorni.

L'output finale dell'Osservatorio 100 Giorni Sani sarà presentato nella sua interezza a **SANA Food** e preceduto da ulteriori anticipazioni nei prossimi mesi.

## LAB ACADEMY: UN LABORATORIO DI IDEE E INNOVAZIONE

Le occasioni di approfondimento culturale che hanno sempre contraddistinto **SANA** qualificano anche il programma di **SANA Food**, che le ha strutturate nella **Lab Academy SANA Food**.

Questo laboratorio di idee è organizzato in collaborazione con il professor **Sebastiano Porretta**, Presidente di **AITA - Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare**, e accompagna il professionista del mondo Horeca all'appuntamento di febbraio, offrendogli **momenti formativi con esperti** del settore e spunti innovativi su questioni di attualità.

Ogni sessione della Lab Academy consente di aggiornarsi, e di interagire con i professionisti più accreditati, sui dati di mercato più significativi e l'evoluzione di specifici segmenti, sulla percezione dei consumatori e le tendenze che contraddistinguono la produzione alimentare e i consumi *out of home*, senza tralasciare i temi della sostenibilità, della tecnologia e dell'innovazione.

## RIVOLUZIONE BIO, SANA FOOD NOVITÀ E I MOMENTI DI CONSUMO

L'attenzione al business networking di **SANA** resta un elemento cardine del nuovo corso intrapreso con **SANA Food** e si concretizza in un'area dedicata agli **incontri b2b** tra espositori e buyer internazionali.

Confermato anche uno degli appuntamenti più attesi di **SANA**, ovvero gli Stati Generali del biologico e del biodinamico di **Rivoluzione Bio**.

Organizzato con la segreteria di Nomisma, offre approfondimenti sui temi prioritari per le aziende, le istituzioni, gli stakeholder e gli opinion leader del biologico, ai quali vengono forniti gli ultimi dati di mercato raccolti dall'**Osservatorio SANA 2025**.



**BolognaFiere S.p.A.**  
Viale della Fiera, 20 - 40127 Bologna, Italia  
Tel. + 39 051 282111 - Fax +39 051 6374004  
buindustry@pec.bolognafiere.it  
Capitale Sociale € 194,811,457.00 i.v.  
C.F. - P.IVA e Reg. Imp. BO 00312600372 - REA B0367296

**Show Office**  
Piazza della Costituzione, 5 - 40128 Bologna, Italia  
Tel +39 051 282842  
sanafood@bolognafiere.it  
www.sana.it



23-25 FEBBRAIO FEBRUARY 2025

Rivoluzione Bio è promossa da BolognaFiere in collaborazione con FederBio nell'ambito del progetto BEING ORGANIC IN EU, gestito da FederBio in partenariato con Naturland DE e cofinanziato dall'Ue nell'ambito del Reg. EU n. 1144/2014.

Tra le molte iniziative che sono sempre state di casa a **SANA** e che non mancheranno a **SANA Food**, si segnala **SANA Food Novità**: la vetrina di prodotti originali ed estensioni di linee esistenti, con formulazioni inedite o packaging rivisitati destinati al mondo dei consumi fuori casa, sarà svelata in anteprima online e poi presentata in fiera all'interno di una mostra dedicata.

Come nelle ultime edizioni di **SANA**, sarà data visibilità a due specifici momenti di consumo: quello della **colazione** verrà affrontato attraverso **incontri scientifici** sull'importanza di nutrirsi in modo sano sin dal mattino e **cooking demo** rivolte ai professionisti dell'Horeca che vogliono offrire colazioni sane, bilanciate e innovative. Si passerà, poi, all'**AperiSANA 2025**: gestita in collaborazione con Slow Wine Fair, quest'area di **SANA Food** farà conoscere agli operatori i trend del comparto e proporrà in degustazione i prodotti food&beverage degli espositori delle due manifestazioni più adatti a un aperitivo salutare, che verrà elaborato per l'occasione da bartender professionisti.

Insieme a **V Label Italia**, **SANA Food** propone un'area di lavoro destinata all'universo **vegano** e **vegetariano**, con esperti impegnati in attività di formazione indirizzate, in particolare, all'Horeca.

I corsi professionali in programma si concentrano su diversi temi, dalla *cross contamination* agli ingredienti derivati dalle nuove proteine vegetali, e forniscono esempi di ricette tradizionali (e non) in versione vegana o vegetariana, facili da inserire nei menù di hotel, ristoranti e bar.

V Label Italia presenta, inoltre, le novità internazionali relative allo stile di vita veg.

Durante i giorni di manifestazione, la business community può immergersi in un ricco calendario di **Cooking Show e Masterclass**, che promette di soddisfare anche i palati più esigenti. Chef e maestri del settore si alternano sul palco per esibizioni dal vivo, raccontando segreti, tecniche, curiosità e ricette innovative legate alla sana alimentazione.

Anche i bar e i punti ristoro della manifestazione sono coinvolti in questo percorso di scoperta e impegnati a **rispettare tutti gli stili alimentari**, compresi quelli che discendono dai più diffusi precetti religiosi. Saranno disponibili diverse formule per la colazione e il pranzo, preparate con ingredienti di alta qualità e seguendo gli standard previsti. L'obiettivo è garantire un'**esperienza culinaria inclusiva**, che rispetti le diverse scelte e credenze alimentari, offrendo a tutti la possibilità di gustare pasti sani e in linea con le proprie esigenze.

### SPINTA ALL'INTERNAZIONALIZZAZIONE

Anche in questa veste rinnovata, **SANA Food** mira a rafforzare la propria presenza sui mercati internazionali. Con il supporto di **ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane** e del network di agenti di BolognaFiere, viene incentivata la partecipazione di un numero sempre maggiore di buyer esteri di alto profilo. L'obiettivo è quello di incrementare la presenza di grandi operatori provenienti dai principali mercati europei ed extraeuropei, quali Austria, Bulgaria, Danimarca, Estonia, Finlandia, Francia, Germania, Moldavia, Polonia, Romania, Regno Unito, Serbia, Slovenia, Spagna, Svezia, Svizzera, Ungheria, Canada e Stati Uniti.



**BolognaFiere S.p.A.**  
Viale della Fiera, 20 - 40127 Bologna, Italia  
Tel. + 39 051 282111 - Fax +39 051 6374004  
buindustry@pec.bolognafiere.it  
Capitale Sociale € 194,811,457.00 i.v.  
C.F. - P.IVA e Reg. Imp. BO 00312600372 - REA B0367296

**Show Office**  
Piazza della Costituzione, 5 - 40128 Bologna, Italia  
Tel +39 051 282842  
sanafood@bolognafiere.it  
www.sana.it



23-25 FEBBRAIO FEBRUARY 2025

Sempre nell'ambito della strategia di internazionalizzazione, **SANA Food** ha portato alcune eccellenze italiane di settore al **Plant Based World Expo North America** (New York, 11 e 12 settembre), appuntamento di riferimento per la vendita al dettaglio e la ristorazione del segmento.

In collaborazione con **Universal Marketing** e con **JD Events**, **SANA Food** ha partecipato alla trasferta statunitense con una **collettiva italiana**, mettendo in luce innovazione e sostenibilità delle proposte Made in Italy.

Visto il buon esito dell'esperienza newyorkese, sono allo studio ulteriori forme di sinergia che, oltre a Italia e Stati Uniti, puntano a coinvolgere anche il Plant Based World Expo London.

Non solo. Grazie alla partnership con V Label, **SANA Food** sarà presentata in anteprima a Dubai, nell'ambito degli eventi **Private Label Middle East Expo** (24-26 settembre), **Free From Food** (2-3 ottobre) e **Middle East Organic and Natural Product Expo** (18-20 novembre).

### **SLOW WINE FAIR**

Come già accennato, la nuova proposta espositiva di **SANA Food** sarà resa ancora più ricca dalla **concomitanza con la quarta edizione di Slow Wine Fair**, la fiera del vino buono, pulito e giusto che BolognaFiere organizza a partire da un'idea concepita insieme a Slow Food, e con cui **SANA Food** condivide l'ispirazione di fondo e il visitatore proveniente dall'Horeca.

Da questa contemporaneità, gli espositori trarranno **maggiore visibilità** e più opportunità di **espandere il proprio business**, mentre i professionisti della distribuzione ai quali **SANA Food** si rivolge – target profilati in rappresentanza di alberghi, ristoranti, bar e catering, negozi specializzati, gastronomie e cash&carry – potranno rendere la propria **offerta più adeguata ai nuovi orientamenti del pubblico**.

*SANA Food è organizzata da BolognaFiere in collaborazione con FederBio, Demeter, V Label Italia, AITA, CIA E ANGEM, con il patrocinio del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, della Regione Emilia-Romagna, del Comune di Bologna e della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Bologna, e con il supporto di ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane.*

#### **Ufficio stampa SANA Food**

Absolut eventi & comunicazione  
Sara Telaro, Sveva Scazzina  
[SANApres@absolutgroup.it](mailto:SANApres@absolutgroup.it)  
Tel. 051 272523 / 340 9214636

BolognaFiere  
Daniela Modonesi  
[daniela.modonesi@bolognafiere.it](mailto:daniela.modonesi@bolognafiere.it)  
Tel. 051 282233 / 366 6659090

#### **Web e Social media**

[www.sana.it](http://www.sana.it)  
[Linkedin.com/SANA](https://www.linkedin.com/company/sana)  
[X.com/sanafiera](https://www.x.com/sanafiera)  
[Facebook.com/sanabologna](https://www.facebook.com/sanabologna)  
[Instagram.com/sanafiera](https://www.instagram.com/sanafiera)  
[Youtube.com/BolognaFiere](https://www.youtube.com/BolognaFiere)



**BolognaFiere S.p.A.**  
Viale della Fiera, 20 - 40127 Bologna, Italia  
Tel. +39 051 282111 - Fax +39 051 6374004  
[buindustry@pec.bolognafiere.it](mailto:buindustry@pec.bolognafiere.it)  
Capitale Sociale € 194,811,457.00 i.v.  
C.F. - P.IVA e Reg. Imp. BO 00312600372 - REA B0367296

**Show Office**  
Piazza della Costituzione, 5 - 40128 Bologna, Italia  
Tel +39 051 282842  
[sanafood@bolognafiere.it](mailto:sanafood@bolognafiere.it)  
[www.sana.it](http://www.sana.it)