**Slow Wine Fair e SANA Food: una sinergia vincente**

**per un'agricoltura amica della salute e dell’ambiente**

*Arrivederci a BolognaFiere dal 22 al 24 febbraio 2026 per la quinta edizione di Slow Wine Fair e la seconda di SANA Food*

*A chiudere le due manifestazioni la visita del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, Francesco Lollobrigida.*

Bologna, 25 febbraio – **SANA Food** e **Slow Wine Fair** chiudono il primo anno insieme con un bilancio molto positivo. Al doppio appuntamento hanno partecipato **15.000 visitatori** e **300 buyer internazionali**, in arrivo da **20 Paesi**: Austria, Bosnia, Canada, Repubblica Ceca, Danimarca, Finlandia, Germania, Giappone, Lituania, Montenegro, Nord Macedonia, Polonia, Repubblica Ceca, Romania, Serbia, Slovenia, Singapore, Svezia, Svizzera, UK e USA. Sono stati oltre **2.000 gli incontri B2B** con oltre **1.050 cantine presenti** a Slow Wine Fair (di cui 720 biologiche o biodinamiche) e le **250 aziende** di SANA Food, organizzati nel corso della tre giorni.

**Francesco Lollobrigida**, Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste: «Quando si guarda al vino in eventi come questo, si incontrano imprenditori, famiglie, tradizioni e cultura, ma anche la difesa dell’ambiente. Il vino non è solo un prodotto, è il risultato del lavoro delle vignaiole e dei vignaioli in armonia con il territorio. Pensiamo ai terrazzamenti liguri: senza la viticoltura eroica, l’ambiente stesso sarebbe a rischio. L’Europa deve difendere questo patrimonio, evitando etichettature fuorvianti e politiche penalizzanti, perché proteggere il vino significa proteggere la nostra storia, il lavoro agricolo e la qualità che tutto il mondo ci riconosce. Promuovere un consumo consapevole non vuol dire demonizzare, ma raccontare il valore che c’è dietro ogni bottiglia, garantendo il futuro del nostro agroalimentare e la centralità dell’Italia nel panorama europeo».

**Gianpiero Calzolari**, Presidente BolognaFiere: «Siamo molto soddisfatti per il successo di Slow Wine Fair, nata 4 anni fa con 400 cantine, e che oggi può contare su più di 1.000 realtà vitivinicole rappresentate e su una visitazione in crescita del 20% sul 2024. La novità di quest’anno è il suo abbinamento con SANA Food, manifestazione che fin dagli esordi si è concentrata sui temi del biologico, del naturale e dell’alimentazione sana e sostenibile, e che nel format inaugurato quest’anno si focalizza su tendenze e novità per il canale Horeca e retail specializzato. La fiera sta crescendo con qualità e ci stiamo posizionando sempre meglio. La visitazione è in aumento e l’esperimento dell’abbinata si è rivelato un successo: abbiamo imboccato una buona strada, confermata anche dal grande apprezzamento da parte degli espositori».

**Barbara Nappini**, Presidente Slow Food Italia: «Ringraziamo il Ministro Lollobrigida, che mostra vicinanza e sostegno a Slow Food e al sistema di agricoltura che la nostra associazione vuole valorizzare. Le 1.050 cantine selezionate per Slow Wine Fair rappresentano valori ambientali, sociali, economici, ma anche culturali e identitari. Esprimono un'agricoltura di qualità, rigenerativa e virtuosa, che lavora con e non contro la natura, e che tutela la biodiversità e la fertilità dei suoli, senza le quali non ci sarebbe agricoltura e quindi cibo. Mantengono in vita quelle zone, che impropriamente chiamiamo marginali, le proteggono dal rischio ambientale e dallo spopolamento. Sono infatti proprio gli agricoltori - in questo caso viticoltrici e viticoltori - i protagonisti di questa narrazione, eppure gli stessi, che ricadono all’interno dell’80% delle imprese che in Italia, a livello di sostegno economico catalizzano solo il 20% delle risorse europee. Questo è un paradigma che va ribaltato. Il presente ha un urgente bisogno: che questo tipo di agricoltura sia sostenuta, in quanto capace non solo di valorizzare il Made in Italy, ma anche di garantire la sovranità alimentare. Per avere cibo e vino felici ci servono agricoltori felici».

**Maria Grazia Mammuccini**, Presidente FederBio: «Da Slow Wine Fair, Sana Food e Rivoluzione Bio è emerso in modo chiaro che il futuro dell’agricoltura e del cibo è biologico. Queste manifestazioni sono importanti momenti di incontro e confronto che mettono al centro i produttori agricoli, che lavorano per la sostenibilità e la tutela della biodiversità, riconoscendone e valorizzandone il ruolo cruciale nella transizione agroecologica. Il biologico sta vivendo una crescita significativa, sia in termini di superfici coltivate che di produzione, con un aumento sia dei consumi interni sia delle esportazioni, che nel 2024 hanno raggiunto un valore complessivo di circa 10,4 miliardi di euro. La denominazione di origine per vini e prodotti DOP e IGP, abbinata alla sostenibilità garantita dal marchio biologico, rappresentano un punto di forza sul mercato estero e anche su quello interno, dove il 75% degli italiani ritiene che il logo bio e l'origine italiana rappresentino una garanzia aggiuntiva. A questo proposito, l’imminente uscita del Marchio biologico italiano contribuirà a rafforzare ulteriormente il settore, grazie anche al supporto di campagne di comunicazione collegate».

**Daniele Ara**, Assessore Scuola, educazione ambientale, agricoltura e agroalimentare Comune di Bologna: **«**SANA Food e Slow Wine Fair sono due fiere importanti sul food e le produzioni di qualità che Bologna è orgogliosa di ospitare. Le città devono essere protagoniste delle politiche del cibo e i cittadini/consumatori devono farsi traino di nuovi modelli agricoli. La riconversione ecologica non può fare a meno dell'agricoltura biologica e sostenibile, per la qualità della vita di ognuno e per la tutela del territorio rurale».

**Matteo Zoppas**, Presidente ICE - Agenzia per la promozione all’estero e l’internazionalizzazione delle imprese italiane:  «L’export dell’agroalimentare biologico, che dal 2012 ad oggi è cresciuto del +200%, rappresenta una nicchia importante dell’agrifood. All'edizione 2025 di Slow Wine Fair e SANA Food, piattaforme fieristiche che completano l’offerta e creano un ulteriore valore di mercato, partecipano 1.360 aziende. ICE ha ospitato circa 130 buyer, quasi la metà del totale degli operatori internazionali, che già prima dell'inizio dell'evento avevano prenotato oltre 1.000 incontri B2B, poi raddoppiati nel corso della fiera. Molto spesso le aziende espositrici non sono consapevoli del grande lavoro che l’Agenzia svolge: selezioniamo e portiamo in fiera buyer, importatori e distributori qualificati, offrendo alle aziende italiane un accesso diretto a nuove opportunità di business. Accompagniamo le imprese nella costruzione di relazioni durature con i mercati esteri e favoriamo una crescita solida e strutturata. Il nostro lavoro si estende oltre i confini della promozione. ICE in coordinamento con la diplomazia all’estero, affianca il Governo e gli imprenditori nella tutela del settore agroalimentare, contrasta ogni tentativo di criminalizzazione dei prodotti italiani e rafforza il posizionamento del Made in Italy nel mondo. Continueremo a investire risorse ed energie per garantire il giusto riconoscimento alla nostra tradizione e innovazione».

**Michele De Pascale,** Presidente Regione Emilia-Romagna: «Siamo molto soddisfatti dell’esito di questo doppio appuntamento. Felici di ospitarlo nel nostro territorio e felici che l’Emilia-Romagna abbia una così significativa rappresentanza di aziende e operatori nel settore, capaci di farsi apprezzare in Italia e all’estero. Da un lato, vogliamo continuare a distinguerci per alcune esperienze produttive che in tutto il mondo sono studiate per la loro capacità di creare prodotti di eccellenza, esportati a livello internazionale; dall’altro lato, vogliamo valorizzare tutta la filiera del territorio e fare ancora di più, continuando a migliorarci. Viviamo con preoccupazione le dinamiche internazionali riguardanti i dazi per il loro impatto su tutto il settore agroalimentare. L’Italia e l’Unione europea hanno affrontato grandi sacrifici negli ultimi anni e non è accettabile che un colpo di spugna cancelli tutto e che si analizzino le bilance commerciali con questa crudezza. Per la sua coerenza, il nostro Paese ha pagato un prezzo molto alto in termini di competitività del sistema delle imprese. Soprattutto nel caso della filiera del vino, serve rispetto per produzioni di eccellenza che di sicuro non investono sull’abuso del consumo, ma sulla qualità. Il vino e le produzioni di qualità sono in sintonia con un consumo responsabile, corretto e rispettoso della salute delle persone. Queste nostre realtà vanno supportate e tutelate».

**I numeri di Slow Wine Fair 2025**

Slow Wine Fair 2025 e SANA Food chiudono con **15.000 ingressi**, con una crescita di almeno il 20% rispetto allo scorso anno.  Tanti gli appassionati (ingresso riservato solo alla domenica) e gli operatori del settore che hanno potuto conoscere e degustare una selezione unica di vini che sono espressione del *Manifesto del vino buono, pulito e giusto* e approfittare della sinergia tra le due manifestazioni, visitandole entrambe. Sul fronte B2B, oltre duemila gli appuntamenti professionali tra cantine e operatori del settore bio e tanti contatti informalicon **300 buyer internazionali**, selezionati anche grazie alla collaborazione con Italian Trade Agency (ICE) e alla piattaforma B2Match, che ha permesso ai professionisti di profilare in maniera dettagliata le aziende e le etichette corrispondenti ai loro interessi.

Né vanno dimenticati i tanti ristoratori ed enotecari interessati alle proposte di Slow Wine Fair e SANA food: 87 di essi sono stati premiati ieri nell’ambito del Premio Carta Vini Terroir e Spirito Slow, a sottolineare la fondamentale alleanza tra mondo della ristorazione – e non solo – e il lavoro delle vignaiole e dei vignaioli di qualità.

Sono **1.200 gli espositori di Slow Wine Fair** – con oltre il 70% di cantine certificate biologiche e/o biodinamiche o in conversione – provenienti da tutte le regioni italiane e da 29 Paesi. Da un'indagine condotta in fiera, oltre il 40% degli espositori hanno intrapreso il percorso di alleggerimento della bottiglia ー al centro della[*Call to action*](https://slowinefair.slowfood.it/call-to-action-della-slow-wine-coalition/) della Slow Wine Coalition lanciata durante l’evento ー e altre importanti innovazioni dai tappi, alle etichette e alle scatole di confezionamento. A dimostrazione che la tematica del packaging sostenibile è molto sentita dagli espositori, sensibili alle tematiche ambientali non solo in vigna. Grande la partecipazione agli **oltre 100 eventi in programma**: le **17 masterclass**, le conferenze e presentazioni in **Sala Reale Mutua**, main partner dell’evento, nell’**Arena Demeter** e in **Casa Slow Food**. Numerose anche le degustazioni realizzate negli **spazi delle istituzioni regionali,** tra i quali Regione Lombardia, LAORE - Regione Sardegna, Regione Calabria e sviluppo rurale, Regione Lazio - Arsial e Regione Campania. Senza dimenticare le novità di questa edizione: di grandissimo successo lo spazio dedicato ai torrefattori della Slow Food Coffee Coalition, la presenza dei produttori di sidro e l’area del Mixology Lab per approfondire il mondo degli spirits.

**I numeri di SANA Food**

**SANA Food**, il nuovo format espositivo dedicato a tutte le declinazioni della sana alimentazione a filiera controllata e sostenibile per il sempre più ampio e diversificato segmento del food service, ha esplorato novità e tendenze del biologico e il biodinamico, dando contemporaneamente spazio a bevande e alimenti vegan, plant based e vegetariani, agli alimenti funzionali, inclusi i "free from" e i "rich in", e ai prodotti per sportivi, anziani, bambini, persone con allergie o intolleranze e per chi segue regimi nutrizionali specifici, fino alle eccellenze DOP, IGP e SGT.

Hanno partecipato all’evento **250 espositori**, il **15%** dei quali provenienti **dall’estero** (incluso lo spazio riservato al progetto europeo Being Organic in EU). Erano presenti in fiera con una collettiva la **Regione Emilia-Romagna**, la **Regione Calabria**, la **Regione Sardegna** e la **CIA - Confederazione Italiana Agricoltura**, che ha ospitato all’interno di un grande spazio espositivo un fitto calendario di iniziative. Importanti le presenze di tutte le altre associazioni espressione del mondo dell’alimentazione biologica e naturale, in particolare Anaprobio, A.O.P., AssoBio, Bioland, BIOL Italia, Coldiretti Bio, Confagri, Confcooperative-Agrirete, Consorzio Il Biologico, FederBio e l’analoga associazione tedesca Naturland. Particolarmente nutrita la rappresentanza di aziende vegane e vegetariane di V-Label.

**Cinquanta gli appuntamenti** che si sonosusseguiti nel corso della tre giorni; tra questi, come sempre molto apprezzata (oltre 300 gli operatori partecipanti) la sesta edizione di **Rivoluzione bio** con la presentazione degli ultimi dati sul mercato biologico, come pure il primo anno dell’**Osservatorio 100 Giorni Sani**, iniziativa che, ha indagato idee e comportamenti sui consumi *food & bev* fuori casa da parte di 3.000 italiani e 1.000 danesi.

Altri incontri particolarmente apprezzati sono stati quelli della **SANA Food Lab Academy**, organizzata in collaborazione con il professor Sebastiano Porretta, Presidente di AITA - Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare, come pure le **degustazioni,** i **cooking show** e i **workshop** dedicati a due momenti cari al consumatore italiano, la **colazione** e l’**aperitivo**.

Da segnalare, gli oltre 190 biologi, nutrizionisti e medici di base specializzati nell’alimentazione che hanno preso parte al convegno “L’alimentazione sana per l’uomo e per il pianeta”**,** organizzato dal Professor Enrico Roda dell’Istituto Scienza e Salute, e gli eventi promossi dagli specialisti della distribuzione, Carrefour e METRO Italia.

**Arrivederci a BolognaFiere, dal 22 al 24 febbraio 2026!**

|  |
| --- |
| **Ufficio Stampa** |
| **SANA Food**press@bolognafiere.it sanapress@absolutgroup.it | **Slow Wine Fair**press@bolognafiere.itstampa@slowfood.it |