Slow Wine Fair e SANA Food 2026: Bologna conferma la sua leadership nel food&wine sostenibile

scritto da Redazione Wine Meridian | 25 Febbraio 2026

La seconda edizione congiunta di Slow Wine Fair e SANA Food, organizzata da BolognaFiere, chiude con 16.000 visitatori, 350 buyer internazionali e oltre 2.000 incontri B2B. Protagonisti il vino buono, pulito e giusto e il biologico italiano, declinati attraverso il tema della giustizia sociale, con oltre 1.100 cantine e 300 aziende espositrici da tutto il mondo.

Si chiude con risultati positivi la seconda edizione congiunta di Slow Wine Fair e SANA Food: al doppio appuntamento organizzato da BolognaFiere hanno partecipato 16.000

visitatori (+6% rispetto al 2025) e 350 buyer internazionali da 30 Paesi, con oltre 2.000 incontri B2B tra le oltre 1.100 cantine di Slow Wine Fair (per oltre il 60% biologiche o biodinamiche) e le 300 aziende di SANA Food.

Tema portante dell'edizione 2026 è stata la giustizia sociale, declinata attraverso incontri con giovani vignaioli, viticoltrici e ospiti impegnati in progetti di inclusione sociale e parità di genere. Al centro del dibattito, la necessità di un maggiore supporto istituzionale per tutelare i lavoratori agricoli e accompagnare la transizione verso un sistema alimentare sostenibile e socialmente responsabile.

SANA Food 2026 ha invece messo al centro il ruolo del biologico come perno di una cultura alimentare sana e sostenibile, valorizzando le piccole e medie aziende biologiche e biodinamiche. Durante la settima edizione di Rivoluzione Bio – Gli Stati Generali del Biologico, la ricerca Nomisma ha evidenziato come la ristorazione rappresenti per il biologico un canale strategico, in quanto espressione di una scelta etica e di sostenibilità coerente con le esigenze di benessere del consumatore.

«L'esito di questa seconda edizione è estremamente positivo – ha commentato Rossano Bozzi, Direttore Business Unit BolognaFiere –. Per tre giorni BolognaFiere ha dato voce alle migliori espressioni dell'alimentazione biologica, costruendo un percorso unico in Italia dedicato al food&wine sostenibile e di qualità. Bologna rafforza così il proprio ruolo di capitale dell'alimentazione sana e del vino buono, pulito e giusto, e di incubatore europeo di un modello di sviluppo che unisce crescita economica, cultura alimentare e responsabilità verso il futuro».

«Slow Wine Fair e SANA Food hanno visto come protagonista la rete di produttori e viticoltori di Slow Food – ha sottolineato Barbara Nappini, presidente di Slow Food Italia –. La viticoltura deve continuare nella crescita umana,

culturale, sociale ed economica di tutti coloro che concorrono alla coltivazione dell’uva. Possiamo essere protagonisti di una rivoluzione che parte dal basso perché il cibo non è solo prezzo, ma soprattutto valore».

«La qualità organolettica non basterà più a dar valore a un vino – ha aggiunto Giancarlo Gariglio, coordinatore della Slow Wine Coalition –. La partita si giocherà su una visione virtuosa di partecipazione della cantina alla crescita della comunità in cui opera».

Sul fronte dei numeri, Slow Wine Fair ha registrato oltre 100 eventi, tra cui 14 masterclass, con la presenza di espositori da tutte le regioni italiane e da 28 Paesi. Tra le novità più apprezzate, l’area dedicata alla Banca del Vino – Annate Storiche e i Temporary Tasting, oltre alla sesta edizione della Fiera dell’Amaro d’Italia e all’area Mixology Lab.

SANA Food ha invece archiviato un’edizione intensa con 300 espositori e un comparto biologico italiano che sfiora i 7 miliardi di euro di vendite. Nove masterclass nell’area OoH Lab! e oltre 100 prodotti in SANA Novità hanno confermato il ruolo della manifestazione come piattaforma di riferimento per l’alimentazione fuori casa sana e sostenibile.

Appuntamento all’edizione 2027, dal 21 al 23 febbraio.

Punti chiave

1. **16.000 visitatori e 350 buyer internazionali** da 30 Paesi hanno partecipato alla seconda edizione congiunta di Slow Wine Fair e SANA Food.
2. **Giustizia sociale come tema centrale**: inclusione, parità di genere e tutela dei lavoratori agricoli al cuore del dibattito 2026.

3. **Oltre 1.100 cantine espositrici**, per più del 60% certificate biologiche o biodinamiche, da tutte le regioni italiane e 28 Paesi.
4. **Il biologico italiano sfiora i 7 miliardi di euro** di vendite, con la ristorazione identificata come canale strategico di crescita.
5. **Bologna si afferma come capitale europea** del food&wine sostenibile, con un format integrato unico nel panorama fieristico italiano.