

# Bologna, il SANA si rinnova e torna a febbraio con un nuovo format

scritto da Redazione | 26/06/2024



**Si chiamerà SANA Food lo storico evento di BolognaFiere che tornerà dal 23 al 25 febbraio con una nuova impostazione che mette al centro il consumatore “sano”**

**Salute, sostenibilità, qualità**, sono i pilastri su cui si strutturerà il nuovo **SANA Food** che si svolgerà dal 23 al 25 febbraio 2025 a **BolognaFiere**.

Dopo 35 edizioni in cui si è imposta come riferimento fieristico per il biologico e il naturale, nel 2025 **SANA** si rinnova e, da fiera di prodotto, diventa fiera di canale creando il format “**SANA Food**”, dedicato esclusivamente al mondo dell'alimentazione.

## **Sana Food a Bologna: il mercato del bio italiano**

Nel 2023, nonostante l'inflazione, il **mercato biologico italiano** ha segnato vendite per quasi **5,4 miliardi di euro**. Un'esplosione di gusto che ha coinvolto soprattutto il **consumo fuori casa (+18%** rispetto al 2021) e ha portato il valore a quasi 1,3 miliardi di euro, mentre i **consumi domestici** hanno segnato un **+5%**, confermando che la passione per il biologico è più viva che mai.

I dati di mercato rivelano anche un'impennata della domanda di prodotti **vegani, vegetariani, plant based, 'liberi da', 'arricchiti da', Dop, Igp e Sgt**, guidata da una crescente consapevolezza dell'impatto ambientale della produzione alimentare.

Nella proposta espositiva di SANA Food, questi prodotti si uniscono al biologico, cuore pulsante di SANA da 36 anni, per arricchire l'esperienza dei visitatori professionali con opportunità di business più ampie, ben articolate e in linea con le attuali tendenze di mercato.

## **Da SANA A SANA Food: come cambia lo storico evento bolognese**

Al centro della rivoluzione interna di SANA c'è il consumatore.

«Il nuovo format propone alle imprese del Food Service e dell'Horeca le soluzioni per l'"eating out of home" più utili a sintonizzarsi meglio con le esigenze di un consumatore sempre più attento all'origine di ciò che acquista e orientato verso prodotti salutari, sostenibili e di qualità. - ha spiegato **Claudia Castello**, Exhibition Manager di SANA Food - Tre concetti che SANA Food, pur assegnando un ruolo centrale al biologico, estende a tutto il mondo della sana alimentazione a filiera controllata e con volumi di produzione medio-piccoli. Presenteremo, quindi, anche prodotti biodinamici, vegetariani, plant based, 'free from' per soggetti allergici, intolleranti e per chi ha adottato un particolare regime dietetico, 'arricchiti e alleggeriti' - compresi i cibi per sportivi, terza età e infanzia -, Dop, Igp e Sgt»

## **Il progetto 100 giorni sani**

Una delle novità di quest'edizione sarà "**Progetto 100 giorni sani**", un osservatorio *consumer* specifico sviluppato in collaborazione con **LightUp Italia!** e **Toluna Corporate**, la *community* di settanta milioni di consumatori di oltre settanta Paesi che, con le proprie opinioni, partecipa alle scelte di marketing delle aziende *consumer oriented*.

3.000 italiani e 1.000 danesi saranno al centro di un'indagine dinamica costituita da due intervalli di 100 giorni ciascuno. In questo lasso di tempo condivideranno pareri, idee, suggerimenti, comportamenti e scelte di consumo fuori casa riguardanti il concetto di stile di vita "sano". I risultati, resi noti attraverso *social*, sito web e dibattiti di SANA, costituiranno il primo mattone di un **osservatorio consumer** inedito in Italia, per dialogare direttamente col consumatore e interpretare i trend di mercato.

## **Slow Wine Fair 2025 in contemporanea con SANA Food**

Negli stessi giorni in cui si svolgerà la nuova edizione di SANA, tornerà la quarta edizione di **Slow Wine Fair**, l'evento organizzato da BolognaFiere in collaborazione con Slow Food.

Condividendo principi e pubblico con SANA Food, in particolare quello proveniente dal settore Horeca, questa sinergia offre un'opportunità unica. Gli espositori beneficeranno di maggiore visibilità e di opportunità di business incrementate. Inoltre, i professionisti della distribuzione, tra cui alberghi, ristoranti, bar, catering, negozi specializzati, gastronomie e *cash&carry*, potranno aggiornare le loro offerte per allinearsi ai nuovi orientamenti del mercato e alle esigenze dei consumatori sempre più attenti alla qualità e alla sostenibilità.

## Cooking Show e Masterclass

Il calendario di cooking show e masterclass a SANA Food rappresenterà il culmine del programma educativo promosso dalla **Lab Academy SANA Food**. Questa novità della fiera includerà seminari, incontri e dimostrazioni, offrendo aggiornamenti formativi agli operatori. Gli appuntamenti periodici tratteranno le attuali tendenze di consumo, l'evoluzione dei mercati, le esigenze della *silver generation* e i prodotti nutraceutici. Ad esempio, a ottobre un evento sarà dedicato al crescente mercato del "free from", analizzato con un approccio tecnico-scientifico.

La Lab Academy collaborerà con aziende e associazioni di categoria e sarà coordinata dal professor **Sebastiano Porretta, presidente dell'Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare (AITA)**.

## Altri appuntamenti in programma

Dal vecchio format, SANA Food eredita alcuni appuntamenti e l'attenzione al *business networking*, che si concretizzerà in un'area dedicata agli **incontri b2b** tra espositori e *buyer* internazionali. L'importanza data alla **gestione etica e sostenibile** delle risorse, delle filiere produttive di qualità e del territorio, si esplicherà in una maggior visibilità riservata alle aziende che traducono in pratiche virtuose tali principi, già profondamente radicati nel campo del biologico e oggi sempre più diffusi.

Confermati gli **Stati Generali del biologico di Rivoluzione Bio**, con approfondimenti e confronti sui temi prioritari per le istituzioni, gli *stakeholder* e gli *opinion leader* del biologico, ai quali verranno forniti gli ultimi dati di mercato raccolti dall'Osservatorio SANA 2025, a cura di **Nomisma**.

Sia in fiera che online, ritorna la sezione **SANA Food Novità**. Questa vetrina specializzata presenterà prodotti innovativi, ampliamenti di linee esistenti, nuove formulazioni degli ingredienti e *packaging* aggiornati.

Riprendendo l'iniziativa del 2023, l'edizione del 2025 darà particolare rilievo a due momenti di consumo distinti. La **colazione** sarà esplorata attraverso incontri scientifici che sottolineano l'importanza di iniziare la giornata con una nutrizione sana, accompagnati da *cooking demo* dedicate ai professionisti dell'Horeca per offrire un pasto equilibrato e innovativo. Successivamente, l'attenzione si sposterà sull'**aperitivo** con l'evento **Organic Aperitivo@SANA2025**: questa sezione metterà in luce le ultime tendenze del settore e offrirà degustazioni di prodotti espositivi, elaborati da bartender professionisti per un aperitivo sano.

Una specifica area di lavoro sarà esclusivamente dedicata al dinamico segmento di mercato del **vegano** e del **vegetariano**. In collaborazione con **V Label Italia**, saranno coordinate attività di formazione specialmente per l'Horeca, con corsi professionali dedicati a temi quali la *cross contamination*, agli ingredienti derivati dalle nuove proteine vegetali, fornendo anche esempi di ricette tradizionali (e non) in versione vegana o vegetariana, facili da inserire nei menù di hotel, ristoranti e bar. Saranno inoltre presentate le novità internazionali relative allo stile di vita veg.

Per esporre a SANA Food a **tariffe vantaggiose, fino al 12 luglio** è possibile approfittare della campagna **Early Bird**; maggiori informazioni sul sito dell'evento.

SANA Food è organizzata da BolognaFiere in collaborazione con FederBio, con il patrocinio della Regione Emilia-Romagna e del Comune di Bologna, e il supporto di ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane.

Info: [www.sana.it](http://www.sana.it)