

Slow Wine Fair e Sana, a Bologna dialogo tra Zuppi e Petrini tra gli appuntamenti più attesi

21 Febbraio 2026



BOLOGNA - Iniziano domani Sana Food e Slow Wine Fair (22-24 febbraio), le due manifestazioni b2b che animeranno i padiglioni di BolognaFiere con 1.400 espositori da 34 Paesi e oltre 150 eventi tra masterclass, cooking show, degustazioni, conferenze, temporary tastings, formazione e appuntamenti off nella città di Bologna.

A Sana Food e Slow Wine Fair, che sono organizzate da BolognaFiere, cibo, vino e territorio tornano a incontrarsi all'insegna dei valori di Slow Food: sostenibilità, eticità, rispetto del lavoro e tutela dell'ambiente, per promuovere produzioni che riducono gli sprechi, valorizzano ciò che beviamo e mangiamo, e sostengono filiere trasparenti e giuste.

Slow Wine Fair e Sana Food diventano così non solo vetrine di eccellenza, ma laboratori di futuro per un sistema agroalimentare che mette al centro qualità, territorio e responsabilità.

Con un unico biglietto d'ingresso, gli operatori dell'Horeca, del canale specializzato tradizionale, del risto-retail e delle gastronomie - ma anche i food&wine lover, che potranno accedere ai due eventi nella giornata di domenica 22 -, avranno l'opportunità di intraprendere un percorso esclusivo tra le cantine italiane ed estere produttrici di vino buono pulito e giusto, e i protagonisti della produzione alimentare sostenibile, etica e consapevole.

Giunta alla quinta edizione e organizzata con la direzione artistica di Slow Food, Slow Wine Fair conferma la sua identità di unica fiera internazionale del vino buono, pulito e giusto: una manifestazione con oltre 1.100 aziende, selezionate secondo criteri rigorosi dal punto di vista agronomico ed enologico, per oltre il 60% certificate biologiche e accomunate da un approccio artigianale e coerente alla produzione.

Novità 2026, la Banca del Vino di Pollenzo, che racchiude 50mila bottiglie delle migliori realtà vitivinicole nazionali. Per tre giorni, a custodire questo tesoro non saranno solo le Langhe, ma anche l'area "Annate Storiche" della Slow Wine Fair, dove il pubblico potrà degustare bottiglie rare e millesimi introvabili, e scoprirne la storia e il percorso produttivo.

Oltre al vino, la tre giorni in fiera accenderà i riflettori anche su altre proposte per l'Horeca: dagli spirits agli amari della Fiera dell'Amaro d'Italia, per chi cerca le migliori espressioni di questo prodotto di fine pasto tipicamente italiano, tornato popolare - anche tra i giovani - e sempre più protagonista della carta dei ristoranti. Con spirits e amari, i bartender creeranno inediti cocktail per il pubblico. E poi il sidro e i caffè di alcuni roaster della Slow Food Coffee Coalition, che unisce coltivatori di altissimo livello e i più eccellenti selezionatori e artigiani al mondo.

Le masterclass di Slow Wine Fair propongono un percorso di approfondimento pensato per professionisti e appassionati, in cui il vino diventa chiave di lettura di storie, territori e comunità, oltre che piacere organolettico. Dagli approfondimenti sui grandi vitigni internazionali, come l'appuntamento sul Pinot noir, alle denominazioni emergenti, sono tante le occasioni a cui il pubblico può accedere, sia nella giornata di domenica 22, aperta agli appassionati che si recheranno in fiera, che nelle giornate di lunedì e martedì, riservate invece agli operatori e al b2b.

Tra gli appuntamenti più attesi della Slow Wine Fair, il dialogo in programma lunedì 23 febbraio, alle 14, tra il cardinale **Matteo Maria Zuppi** e il fondatore di Slow Food **Carlo Petrini** con i giovani vignaioli presenti in fiera, per costruire un presente in cui il "giusto" sia il punto centrale dell'azione di ogni individuo che crede nel valore della comunità.

Sana Food amplia lo sguardo sulla salubrità e l'eticità dell'alimentazione sana, sostenibile e di

qualità, presentando prodotti biologici, biodinamici, veg e certificati Dop, Igp, Stg e funzionali, oltre a produzioni agricole solidali e sostenibili, nate da percorsi di reinserimento sociale o da terreni confiscati alla criminalità.

Da segnalare il ruolo del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, che oltre a patrocinare la manifestazione, sarà presente in fiera con uno stand e con un programma di incontri e appuntamenti istituzionali.

Se a sostenere l'impegno di Sana Food nei settori del biologico e del veg sono le storiche collaborazioni con FederBio e con V-Label Italia, la nuova partnership con Slow Food Promozione si concretizzerà nella presenza dei produttori delle reti Slow Food e in tavole rotonde, sessioni formative e degustazioni sui temi più attuali del dibattito agroalimentare.

Sana Food 2026 inaugura, poi, la collaborazione con l'Associazione Italiana Cuochi (Aic), per sostenere la formazione, promuovere l'evoluzione delle tecniche, difendere le tipicità e diffondere una cultura gastronomica autentica, consapevole, sostenibile e dalle molteplici identità.

Nell'area OoH Lab!, gli chef di Aic proporranno nove masterclass per consentire al professionista Horeca di approfondire la conoscenza di alcuni piatti tradizionali e di affinare le tecniche di preparazione. Un ulteriore incontro a cura di Aic verterà sulla cucina gluten free.

Altre masterclass destinate ai buyer verteranno su tre prodotti simbolo della tradizione e dell'eccellenza italiane: l'olio extravergine di oliva, l'aceto balsamico e il miele.

Tra gli incontri più attesi di Sana Food, la settima edizione di Rivoluzione Bio - Gli Stati Generali del Biologico (23 febbraio, a partire dalle 10,30), il momento istituzionale di riferimento per il settore biologico italiano, per fare il punto sul presente e sul futuro del biologico. L'evento è promosso da BolognaFiere e realizzato in collaborazione con FederBio e AssoBio, con la cura scientifica di Nomisma e il supporto di ICE-Agenzia.

Slow Wine Fair gode del patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, del Comune di Bologna, della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Bologna, e di Confcommercio Ascom Bologna. Con il supporto di ICE-Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, della Regione Emilia-Romagna e di Fipe.

In collaborazione con Amaroteca e Anadi-Associazione Nazionale Amaro d'Italia, Demeter e Drink Factory. Main partner: Guala Closures, Reale Mutua e WinterHalter. In kind partner:

Acqua S. Bernardo, Bormioli Luigi, Gruppo Saida, IP Industrie del Freddo Professionale, Pefc Italia, Pulltex e Wolf System. Media partner: Affaritalian.it, Bar.it, Green Retail, Horecanews.it, I Grandi Vini, Il Gusto Gruppo Gedi, Italy Export, Luxury Food & Beverage Magazine, Premiata Salumeria Italiana, QN Quotidiano Nazionale, il Resto del Carlino, La Nazione, Il Giorno, TecnAlimentaria Beverage Industry.

Sana Food è organizzata da BolognaFiere in collaborazione con FederBio e Slow Food Promozione, in partnership con V Label Italia, Associazione Italiana Cuochi e World Iac, e con il supporto di ICE-Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane. La manifestazione è patrocinata dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, dalla Regione Emilia-Romagna, dal Comune di Bologna e dalla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bologna. Sponsor tecnico: Ecostoviglie by Minimo Impatto.