

Slow Wine Fair per la prima volta insieme al Sana Food: a Bologna tre giorni con prodotti buoni, puliti e giusti

11 Febbraio 2025



BOLOGNA – Dal 23 al 25 febbraio torna Slow Wine Fair, alla sua quarta edizione per la prima volta insieme a Sana Food: un’occasione per conoscere e assaggiare prodotti buoni, puliti e giusti.

Organizzata da BolognaFiere con la direzione artistica di Slow Food, Slow Wine Fair è nata dal connubio fra la trentennale esperienza di BolognaFiere nel mondo del biologico con Sana e lo storico impegno di Slow Food sui temi della biodiversità, della sostenibilità ambientale e dell’equità sociale. Per questa ragione, per la prima volta, l’evento si svolge in contemporanea con il nuovo format di Sana Food, dedicato al mondo della sana alimentazione nei consumi fuori casa.

“La Slow Wine Fair si conferma differente rispetto alle altre fiere dedicate al vino, perché alla

www.virtuquotidiane.it Slow Wine Fair per la prima volta insieme al Sana Food: a Bologna tre giorni con prodotti buoni, puliti e giusti

sua base ha sempre un tema politico di grande rilevanza e attualità. In questa edizione dedichiamo i nostri sforzi a far sì che la filiera vitivinicola diventi uno dei settori produttivi a minor impatto ambientale”, ha detto **Giancarlo Gariglio**, curatore della guida *Slow Wine* e coordinatore della Slow Wine Coalition durante la conferenza stampa di presentazione del programma completo della manifestazione, in programma a BolognaFiere, nei padiglioni 15 e 20.

“Per farlo, dobbiamo far sì che il vetro con cui sono fatte le bottiglie sia meno pesante, un fattore che condiziona sia i costi effettivi e ambientali di produzione sia la logistica. Oggi i dati affermano che il vino non è più attrattivo per i giovani e che i consumi stanno diminuendo, ma se non offriamo alternative interessanti e soluzioni innovative a queste fasce di appassionati, non ci sarà alcuna partita. Al contrario, è importante sottolineare che il vino, consumato con moderazione, è l’unica bevanda alcolica che ha il potere di far bene al paesaggio, grazie a vignaiole e vignaioli che sono sentinelle del territorio; all’ambiente, attraverso un’agricoltura sostenibile basata sulla rigenerazione del suolo, ma anche alla società, garantendo un rapporto virtuoso con i dipendenti e con gli abitanti dei villaggi di collina, che spesso sarebbero abbandonati se non esistesse la viticoltura”.

A proposito di biologico, **Maria Grazia Mammuccini**, presidente di FederBio sottolinea come “Slow Wine Fair, l’evento che promuove il vino buono, pulito e giusto, vede la massiccia presenza di aziende biologiche e biodinamiche. E il Protocollo sottoscritto nel 2020 tra FederBio, Slow Food e BolognaFiere parte proprio dal presupposto che il biologico è il metodo di riferimento per il vino ‘buono, pulito e giusto’, poiché rappresenta la punta più avanzata della sostenibilità nel settore vitivinicolo. La superficie vitata biologica ha raggiunto un peso fondamentale nella viticoltura italiana: rappresenta ormai il 23% del vigneto nazionale, con punte che raggiungono il 40% in Toscana e il 36% in Sicilia, e con quasi 30mila operatori dedicati. L’Italia si conferma così tra i leader mondiali nella produzione di vino bio”.

“Le etichette biologiche e biodinamiche italiane sono particolarmente apprezzate per la loro capacità di coniugare l’identità territoriale, data dalle denominazioni d’origine, con la sostenibilità garantita dalla certificazione biologica che, non utilizzando chimica di sintesi, contribuisce a tutelare la fertilità del suolo, a preservare gli ecosistemi e a contrastare la crisi climatica. I valori connessi alla viticoltura biologica e biodinamica trovano riscontro anche nelle scelte dei consumatori: secondo i dati Nomisma, nel 2023, le vendite di vino biologico in Italia hanno raggiunto un valore di 57,5 milioni di euro, con un incremento del 6,5% e, in una fase complessa per il mercato del vino, anche i trend a livello internazionale indicano una crescita dei consumi di vini bio. Questo dato conferma un’attenzione sempre maggiore verso prodotti capaci di caratterizzarsi per un’alta qualità e per una filiera che rispetta la salute e l’ambiente, e premia l’impegno di tanti viticoltori che contribuiscono a valorizzare il

territorio”.

“Lo svolgimento in contemporanea di Sana Food e di Slow Wine Fair costituisce un’occasione unica per creare sinergie tra i settori del biologico e del vino naturale, fortemente legati da una comune attenzione alla qualità, alla sostenibilità e al rispetto dell’ambiente”, ha evidenziato il direttore generale dell’Agenzia Ice, **Lorenzo Galanti**, nel corso del suo intervento.

“E l’Ice, sulla scorta della fattiva e consolidata collaborazione con FederBio, Slow Food e BolognaFiere, è lieta di prendere parte a entrambi gli eventi con un sostegno che si concretizza nell’organizzazione di incoming di operatori internazionali selezionati dagli Uffici della rete all’estero di Ice. In questa specifica occasione, saranno 130 i delegati presenti. Ritengo che sia fondamentale fornire supporto a queste manifestazioni dedicate ai prodotti biologici e alla sana alimentazione. Il mercato in questione, infatti, rappresenta una significativa risorsa per il nostro Paese, con un valore di oltre 5 miliardi di euro, di cui oltre i due terzi vengono esportati, secondo un trend di crescita costante, e con un’incidenza del 6% circa sul totale dell’export agroalimentare, che nel caso del vino biologico raggiunge l’8,5% sul totale dell’export vitivinicolo”.

I numeri di Slow Wine Fair 2025

Oltre 1.050 espositori provenienti da tutte le regioni italiane e da 30 Paesi, con 157 cantine estere – più del 50% delle quali certificate biologiche o biodinamiche – e oltre 6.000 etichette in degustazione attendono appassionati, buyer e professionisti.

Il pubblico di Slow Wine Fair ha la possibilità di scoprire produttori e produttrici della Slow Wine Coalition e vini che sono espressione dei valori del Manifesto del vino buono, pulito e giusto. Centrale il tema della sostenibilità del packaging e della logistica della filiera vitivinicola, che viene approfondito nelle conferenze in programma nella Sala Reale Mutua e nell’Arena Demeter, portando ad esempio innovazioni che produttori, consorzi, aziende biodinamiche e operatori del settore stanno sviluppando per ridurre l’impatto della produzione vinicola sull’ambiente, mentre in Casa Slow Food ci si concentra sulla biodiversità, grazie al racconto dei Presìdi Slow Food del vino.

Agli incontri si aggiungono 17 masterclass, degustazioni guidate dedicate a varietà autoctone, vini artigianali ed etichette internazionali, e le iniziative promosse da collettive e istituzioni territoriali, tra le quali Regione Lombardia, Enoteca Regionale Emilia Romagna, Laore-Regione Sardegna, Regione Calabria e sviluppo rurale e Città Metropolitana di Reggio Calabria, Regione Lazio-Arsial, Roma Capitale-Assessorato Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei

rifiuti e Regione Campania.

Per la prima volta, approda a Slow Wine Fair uno spazio dedicato alla Slow Food Coffee Coalition, dove cinque torrefattori mostrano come approcciarsi all'assaggio in modo consapevole, riconoscere e imparare a scegliere un caffè di qualità. Tra le novità, anche i produttori di sidro, bevanda ottenuta dalla fermentazione del succo di mele pressate. Sono cinque gli espositori, provenienti da Trentino, Veneto, Polonia e Svezia.

Tra le conferme, la Fiera dell'Amaro d'Italia. Giunta alla quinta edizione e organizzata in collaborazione con Amaroteca e Anadi-Associazione Nazionale Amaro d'Italia, torna a BolognaFiere con tante novità e 26 realtà provenienti da 13 regioni italiane, oltre a un'area dedicata agli spirits. Nel Mixology Lab gli espositori hanno l'opportunità di illustrare le caratteristiche e i metodi di produzione dei propri prodotti, mentre i bartender di Drink Factory li valorizzano, elaborando cocktail inediti da far degustare al pubblico.

Non manca una nutrita selezione di food truck distribuiti nei padiglioni di Slow Wine Fair e SANA Food, con un'ampia scelta di proposte anche vegetariane e vegane.

Tra gli appuntamenti più attesi, anche il Premio Carta Vini Terroir e Spirito Slow, assegnato dagli appassionati e da una giuria di professionisti del settore a 13 categorie, 8 territoriali e 5 tematiche. La premiazione si svolge lunedì 24 febbraio presso la Sala Reale Mutua.

I numeri di Sana Food

Con lo stesso biglietto acquistato per Slow Wine Fair, operatori e visitatori possono accedere a Sana Food (padiglione 18), il primo evento del Sud Europa dedicato a tutte le declinazioni della sana alimentazione fuori casa a filiera controllata e sostenibile.

Il biologico e il biodinamico hanno ampio spazio, ma il quadro della sana alimentazione è arricchito anche da ulteriori aree merceologiche, come le bevande e gli alimenti vegan, plant based e vegetariani, gli alimenti funzionali, inclusi i "free from" e i "rich in", e i prodotti pensati per sportivi, anziani, bambini, persone con allergie o intolleranze e per chi segue regimi nutrizionali specifici, fino alle eccellenze Dop, Igp e Sgt.

I professionisti del mondo Horeca in visita a Sana Food trovano ad attenderli circa 250 aziende espositrici, tra produttori e distributori/rivenditori, il 15% delle quali in arrivo dall'estero, in particolare da Austria, Corea del Sud, Polonia, Romania e Slovenia.

Tra gli espositori di Sana Food, non manca una selezione di produttori dei Presìdi Slow Food:

www.virtuquotidiane.it Slow Wine Fair per la prima volta insieme al Sana Food: a Bologna tre giorni con prodotti buoni, puliti e giusti

la Papacella Napoletana, gli Antichi pomodori di Napoli e la Torzella Riccia di Eccellenze Nolane; la Mortadella classica e i Salumi rosa tradizionali bolognesi di Gianni Negrini, il Torrone di Caltanissetta di Tentazioni e Saporì, i formaggi di Capra Girgentana di La Mannirata, i Mieli di alta montagna alpina di Apicoltura Vallerà e l'olio extravergine da Olivi secolari di Maira Bio.