

BOLOGNA FIERE

Metti assieme cibo e vino Sana sposa la filosofia Slow

Dal 23 al 25 febbraio l'incontro tra due eventi storici nel rispetto del biologico italiano
Il direttore Domenico Lunghi: "Un appuntamento imperdibile per la business community"

Un punto
d'incontro
per chi crede
in una buona,
pulita
e giusta

alimentazione
di MARTINA LIVERANI



BolognaFiere unirà, dal 23 al 25 febbraio, il mondo del cibo e quello del vino in un unico evento che celebra la qualità, la sostenibilità e la consapevolezza nelle scelte alimentari. La sinergia tra Sana Food e Slow Wine Fair, arrivato alla quarta edizione, nasce da una visione comune: valorizzare produzioni che rispettano l'ambiente, il territorio e le persone, promuovendo un modello economico e produttivo etico e responsabile. «Il connubio tra la Slow Wine Fair e il nuovo format di Sana Food darà vita a un appuntamento fieristico imprescindibile per la *business community* del biologico. Sana è stata, infatti, per 35 anni, la manifestazione di riferimento per l'alimentazione bio in Italia e ora, dal 2025, l'esposizione dei cibi verrà affiancata da una mostra con più di 500 produttori di vino biologico e biodinamico - spiega Domenico Lunghi, Direttore Manifestazioni Dirette Food&Beverage di BolognaFiere - Il visitatore specializzato bio (e non solo) troverà, in padiglioni attigui, proposte di eccellenza sia per il menu food che per la carta dei vini e il beverage».

L'offerta

L'obiettivo è chiaro: offrire ai professionisti del settore Horeca un'opportunità unica di scoprire e approfondire le migliori proposte in ambito biologico, biodinamico e sostenibile.

Federico Varazi, vicepresidente di Slow Food Italia, avanza una proposta: "L'edizione 2025 della Slow Wine Fair vuole lanciare un appello, intanto ai produttori, a dare pari dignità a tutti i propri vini, frutto delle stesse pratiche agronomiche e che quindi esprimono la stessa garanzia di qualità. Da quelli nella bag in box a quelli in bottiglia. Un appello al mondo dei consorzi e alle associazioni di settore ma anche della

critica enologica e agli operatori a concentrarsi sulla valutazione dei fattori di valore intrinseco del vino e a raccontarlo nella sua essenza, senza sovrastrutture e orpelli che rischiano di confondere o di fuorviare il consumatore". Oltre 1.000 cantine, provenienti dall'Italia e dall'estero, rappresentano l'elenco di vignaioli e vigneroni che partecipano alla Slow Wine Fair e che condividono l'impegno sancito dal Manifesto per un vino buono, pulito e giusto, applicandone i principi nella loro produzione. L'obiettivo è tutelare l'ambiente e le sue risorse, rispettare il paesaggio e il terroir d'origine, valorizzare le comunità agricole locali e promuovere la biodiversità. Con una significativa presenza di buyer internazionali (saranno 300), l'evento si configura come un hub strategico per il business, il networking e la formazione.

Appuntamenti

Il programma offre ai visitatori un'esperienza immersiva tra degustazioni guidate, masterclass tematiche e incontri con esperti. Il banco di assaggio permetterà di esplorare più di 5.000 eccellenze vinicole italiane e internazionali, con un focus su produzioni biologiche e naturali, offrendo ai professionisti strumenti per orientarsi nel mercato e scegliere prodotti di qualità. Le 17 masterclass, tenute da sommelier, chef e produttori, approfondiranno le tendenze del settore, dalle tecniche di vinificazione sostenibile all'innovazione nel food pairing, per stimolare un dialogo tra gli attori della filiera. Ma il focus sulla sostenibilità e sulla qualità non si ferma al vino. L'evento dedicherà spazio ad altre bevande di eccellenza, dagli amari ai caffè, dai distillati al sidro: realizzati con materie prime biologiche e metodi a basso impatto ambientale, avranno un ruolo di rilievo, offrendo ai visitatori la possibilità di scoprire nuove tendenze nel mondo della mixology consapevole.

Non mancheranno convegni e tavole rotonde sul futuro del biologico, le sfide del cambiamento climatico per il settore vinicolo, le strategie di marketing eco-friendly e l'evoluzione dei consumi consapevoli. L'attenzione alla sostenibilità non si limiterà ai prodotti esposti, ma riguarderà l'intera organizzazione: dall'illuminazione a LED alla riduzione dei consumi energetici, dall'eliminazione della moquette all'uso di materiali modulari e riciclabili, fino a una raccolta differenziata capillare.

BolognaFiere si conferma così non solo un polo fieristico di riferimento,



ma anche il promotore di un cambiamento culturale che punta a una nuova consapevolezza nei consumi. L'integrazione tra cibo e vino sotto il segno della sostenibilità è una dichiarazione di intenti che guarda al futuro con responsabilità, creando un punto di incontro imprescindibile per chi crede in un'alimentazione buona, pulita e giusta.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



1
Unioni
Sana e Slow Wine Fair, due modi per conoscere il buono del cibo e del vino





Degustazioni
Nel corso dell'evento alla Fiera di Bologna numerose occasioni per assaggiare il meglio delle produzioni nazionali e internazionali