



*In contemporanea a Vinitaly ed Enolitech, dal 10 al 13 aprile a Veronafiere*

## **ECCELLENZE AGROALIMENTARI E OLIO EXTRAVERGINE DI QUALITÀ A SOL&AGRIFOOD GLI AFFARI SI FANNO CON GUSTO**

**Al Salone internazionale di Veronafiere per gli operatori del food, i migliori oli extravergine, paste e prodotti da forno, cioccolata, conserve e condimenti, più quattro aree tematiche dedicate a birre artigianali, formaggi, caffè e salumi. In programma cooking show, educational e degustazioni guidate.**

**Verona, 30 marzo 2016** – Fiera emozionale ma per addetti ai lavori, Sol&Agrifood in programma dal 10 al 13 aprile 2016 ([www.solagrifood.com](http://www.solagrifood.com)) è diventato l'appuntamento di riferimento internazionale degli operatori del food alla ricerca di nicchie produttive di eccellenza, fatte di proposte tradizionali o innovative, ma comunque capaci di rispondere a richieste di fasce di mercato sempre più esigenti e sfaccettate.

I prodotti maggiormente rappresentati sono l'olio extravergine di oliva, paste e prodotti da forno, birre artigianali, formaggi, cioccolata, caffè, conserve e condimenti, salumi, ma in Sol&Agrifood rientrano tutte le merceologie agroalimentari e ortofrutticole.

Diversa da una semplice fiera espositiva, la Rassegna Internazionale dell'Agroalimentare di Qualità è un luogo dove il marketing si fa dando ai buyer l'opportunità di sperimentare l'uso dei prodotti, con cooking show, educational e degustazioni guidate, e i cuochi vanno a lezione. L'obiettivo è quello di fare cultura, teorica e pratica, perché le differenze tra le eccellenze presenti e i prodotti industriali devono essere capite e apprezzate.

**Buyer esteri.** Visitata nel 2015 da quasi 15.000 operatori esteri provenienti da 80 nazioni su un totale di oltre 64.000 visitatori, Veronafiere realizza ogni anno per Sol&Agrifood un'attività di incoming di delegazioni commerciali estere, coadiuvata quest'anno da ICE-Italian Trade Agency con i finanziamenti del Piano per la promozione straordinaria del made in Italy del Ministero dello sviluppo economico. Ai buyer esteri vengono proposti incontri b2b con le aziende espositrici nell'Area Polifunzionale e la partecipazione ai cooking show e alle degustazioni di presentazione dei prodotti nell'Agorà.

**Quattro aree tematiche.** Alle tradizionali aree tematiche dedicate alle birre artigianali, a Cheese Experience e al caffè con Taste of Coffee, si aggiunge quest'anno il nuovo spazio Salumi e Biodiversità, realizzato con l'Accademia delle 5T e in collaborazione con il Comune di Parma, unica città italiana a fregiarsi, dal dicembre 2015, del riconoscimento dell'Unesco di «città creativa per la gastronomia».

Potenziata l'area delle birre, con una nuova zona dedicata a degustazioni tematiche nata dalla collaborazione con Assobirra e Confcommercio, e cresce anche il numero dei birrifici artigianali presenti autonomamente, provenienti, oltre che dall'Italia, da Baviera, Belgio e Malta. In Cheese Experience protagonisti i formaggi Dop con laboratori condotti dai Maestri Assaggiatori dell'Associazione Nazionale Assaggiatori Formaggi (ONAF), mentre è Scae, la Speciality Coffee Association of Europe a condurre i tasting nell'area caffè.

**Olio extravergine di oliva.** Sol&Agrifood è, per l'olio extravergine di oliva di qualità, la fiera di riferimento a livello internazionale. Presenti, oltre alle tante aziende italiane con un'offerta di oli fortemente territoriali, anche le collettive istituzionali di Marocco e Croazia.

All'olio extravergine sono legate molte delle attività di degustazione e formazione, come Find the fake (Scova l'intruso), il minicorso con prova di assaggio comparativa tra i veri oli extravergine di oliva di alta qualità italiana e un olio di scarsa qualità, organizzato da Unaprol.

In degustazione nell'Evobar gli oli vincitori del concorso internazionale Sol d'Oro Emisfero Nord ed Emisfero Sud, mentre gli incontri commerciali sono organizzati sia in forma walk around che come b2b nel Gdo Buyer's Club.

**Cuochi: c'è chi gareggia e chi va a scuola.** Gli oli extravergini di oliva, in particolare quelli che hanno ottenuto la gran menzione del concorso Sol d'Oro, sono protagonisti, assieme ai giovani cuochi della Federazione Italiana Cuochi, delle finali della Jam Cup, il primo Trofeo Junior Assistant Master della Fic. A fronteggiarsi in cooking show i 16 concorrenti selezionati nei mesi precedenti. A loro il compito di cucinare piatti adatti alla tipologia di fruttato dell'olio che verrà loro assegnato. Giudici i cuochi master della Fic a Sol&Agrifood nel ruolo anche di chef del Ristorante Goloso.

Per imparare a cucinare correttamente con l'olio extravergine di oliva, Sol&Agrifood in collaborazione con Aipo (Associazione Interregionale Produttori Olivicoli di Verona) propone veri e propri corsi di formazione per cuochi professionisti, condotti da Marcantonio Sagramoso, chef pluripremiato profondo conoscitore di questo prodotto.

### **Servizio Stampa Veronafiere**

**Tel.:** + 39.045.829.82.42 - 82.85

**E-mail:** [pressoffice@veronafiere.it](mailto:pressoffice@veronafiere.it)

**Web:** [www.vinaly.com](http://www.vinaly.com) | [www.solagrifood.com](http://www.solagrifood.com) | [www.enolitech.it](http://www.enolitech.it)

**Twitter:** @pressVRfiere