

## **SOL&AGRIFOOD, IL SALONE CHE SPIEGA AI BUYER ESTERI I PRODOTTI TIPICI ITALIANI**

**Verona, 20 marzo 2017** - Sol&Agrifood 2017, il Salone internazionale dell'agroalimentare di qualità di Veronafiere, in programma dal 9 al 12 aprile ([www.solagrifood.com](http://www.solagrifood.com)) in concomitanza con Vinitaly, è un modello di rassegna interattiva grazie all'opportunità che offre di sperimentare i prodotti degli espositori con cooking show, educational e degustazioni.

Le merceologie maggiormente rappresentate sono l'olio extravergine di oliva, la pasta e i prodotti da forno, le birre artigianali, i formaggi, la cioccolata, le conserve e i condimenti, i salumi, ma sono disponibili molte altre produzioni alimentari e ortofrutticole. Ultima arrivata, la pizza.

**Area Pizza.** Da alimento semplice, unico al mondo e apprezzato in ogni angolo del pianeta la pizza ha attirato nel tempo la curiosità degli chef diventando una delizia gourmet. Proprio a quest'ultima evoluzione del piatto tricolore per eccellenza è dedicata la nuova area sia espositiva sia laboratorio di Sol&Agrifood, in cui chef e pizzaioli si sfideranno a suon di impasti speciali e condimenti innovativi.

**Biodiversità e territori.** Altra novità di quest'anno è il nuovo spazio dedicato alla biodiversità delle produzioni territoriali che va a integrare l'area dedicata ai salumi del 2016. Un modo per valorizzare in chiave business una peculiarità dell'agroalimentare italiano unica al mondo, sempre più apprezzata dai mercati esteri che si aggiunge agli spazi ormai consolidati dedicati a formaggi, olio extravergine di oliva e birre artigianali.

Il progetto prevede la realizzazione di un'area tematica interattiva chiamata Salumi, Biodiversità e Territori, per valorizzare le tipicità con degustazioni guidate e workshop in inglese per i buyer esteri. Un progetto che risponde alle esigenze delle aziende medio-piccole, espositrici di Sol&Agrifood, di entrare sempre più in contatto con operatori specializzati esteri, oltre che con operatori italiani dell'horeca e della distribuzione organizzata. La richiesta è indicata da oltre il 40% dagli espositori tra le motivazioni che spingono alla partecipazione alla fiera.

L'area Salumi, Biodiversità e Territori è gestita in collaborazione con l'Accademia delle 5T, l'associazione nata per valorizzare in ambito alimentare proprio i valori del territorio, della tradizione, della tipicità, della trasparenza e della tracciabilità.

**Operatori esteri.** Nell'edizione 2016 Sol&Agrifood ha visto la presenza di 56.000 operatori professionali, dei quali 14.000 provenienti da 82 Paesi. Quest'anno alle delegazioni di buyer invitati in fiera attraverso attività di incoming di Veronafiere e ICE si aggiunge un'iniziativa mirata su Taiwan con 15 operatori tra importatori e chef invitati a seguire le sessioni della EVOO Academy dedicata ai visitatori internazionali sull'utilizzo dell'olio extravergine di oliva. Modello di fiera capace di dare grande visibilità verso i mercati esteri, Sol&Agrifood si sviluppa su una superficie di circa 8.000 metri quadrati lordi.

**Il b2b organizzato da Veronafiere.** Per la prima volta vengono organizzati incontri b2b con la modalità Taste&Buy tra le aziende espositrici e i buyer selezionati attraverso le attività di incoming. I Paesi di provenienza dei buyer coinvolti sono: Usa, Danimarca, Germania, Giappone, Austria, Singapore, Regno Unito e Francia. Gli incontri si svolgono nella Sala Polifunzionale di Sol&Agrifood.

Per l'olio extravergine di oliva, viene proposto anche quest'anno il Gdo Buyers' Club, uno spazio dove le aziende espositrici possono avere incontri b2b con le diverse insegne della grande distribuzione organizzata.

**Gli oli vincitori di Sol d'Oro.** Tra le attività promozionali a favore degli oli extravergine di oliva vincitori di medaglia nelle due edizioni di Sol d'Oro – Emisfero Nord ed Emisfero Sud – c'è la loro presentazione con degustazione libera presso l'Oil bar. Gli oli insigniti della Gran Menzione vengono invece utilizzati nelle finali della Jam Cup della Federazione italiana cuochi e nei cooking show della EVOO Academy.

**Cooking show.** Tre le iniziative per promuovere il corretto utilizzo dell'olio extravergine di oliva. Si inizia con le attività pratiche della EVOO Academy, rivolte a professionisti già competenti sull'olio extravergine di oliva; ingredienti gli oli che hanno ottenuto la Gran Menzione al concorso internazionale Sol d'Oro e i prodotti alimentari degli espositori di Sol&Agrifood.

Per imparare a cucinare correttamente con l'olio extravergine di oliva, Sol&Agrifood in collaborazione con Aipo (Associazione Interregionale produttori Olivicoli di Verona) propone Oliocibando, veri e propri corsi di formazione per cuochi del canale horeca.

Infine, la cucina diventa spettacolo con Giorgio "Giorgione", testimonial di Sol&Agrifood, uno dei pochi personaggi televisivi davvero attento all'uso dell'olio extravergine di oliva, uno di quelli, per intendersi, che nei suoi piatti non si limita a "condire con un filo d'olio".

**Gare, premi, workshop, degustazioni.** Gli oli extravergine di oliva con Gran Menzione del Concorso Sol d'Oro sono protagonisti, assieme ai giovani della Fic - Federazione Italiana Cuochi, delle finali della Jam Cup, il trofeo Junior Assistant Master della Fic, al secondo anno di vita. La giuria è composta dai cuochi Master, impegnati anche nelle cucine del Ristorante Goloso, il ristorante gourmet della manifestazione che assieme a Speedy Goloso per finger food e spuntini permette di gustare al meglio i prodotti esposti.

In sala Mantegna, sono in programma, sempre dedicate all'olio extravergine di oliva, una serie di degustazioni guidate di oli extravergine di oliva nazionali ed esteri.

Confermati infine l'ottava edizione del Premio Golosario, in collaborazione con i critici Paolo Massobrio e Marco Gatti per premiare le eccellenze emergenti dell'agroalimentare presenti in fiera.

[Foto 1:](#) Immagine dell'edizione 2016 di Sol&Agrifood

[Foto 2:](#) Immagine dell'edizione 2016 di Sol&Agrifood

#### **Servizio Stampa Veronafiere**

Tel.: + 39.045.829.82.42 – 82.85

E-mail: [pressoffice@veronafiere.it](mailto:pressoffice@veronafiere.it) | Twitter: @pressVRfiere

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