

A Veronafiere dal 22 al 25 marzo il Salone Internazionale dell'Agroalimentare

SOL&AGRIFOOD 2015

FOCUS SULLA VALORIZZAZIONE DEL MODELLO ITALIANO DEI CONTROLLI IL MIGLIORE NELLA DIFESA DELLA QUALITÀ DEL PRODOTTO E DI CHI LO CONSUMA

Insieme al meglio della produzione oleicola e agroalimentare italiana, degustazioni e cooking show, convegni e incontri b2b, l'offerta espositiva di Sol&Agrifood propone importanti novità e new entry come Cheese Experience e A Taste of Coffee, oltre all'ampliamento dello spazio riservato alle birre e alle diverse iniziative ideate intorno al mondo dell'olio extravergine di oliva.

Roma, 26 febbraio 2015 - La valorizzazione del modello italiano di controllo delle produzioni agroalimentari è il focus dell'edizione 2015 di Sol&Agrifood (www.solagrifood.com). Per **Damiano Berzacola, vicepresidente di Veronafiere**, si tratta di «*un tema basilare - scelto anche per il convegno inaugurale "Difesa della qualità e dei consumatori. Il modello italiano" (23 marzo ore 10.30, Agorà del padiglione C) in collaborazione con Unaprol -, volto a far conoscere le peculiarità della nostra produzione agroalimentare e la differenza con i prodotti 'italian sounding'. Sotto questo punto di vista – continua Berzacola –, i controlli diventano una tutela sia per i produttori che per i consumatori*».

Dal 22 al 25 marzo, in contemporanea con Vinitaly ed Enolitech, il Salone internazionale dell'agroalimentare di qualità propone, all'interno del Padiglione C di Veronafiere, un'agenda ricca di eventi, pensata per presentare, soprattutto al visitatore estero, il meglio delle produzioni oleicole e agroalimentari nazionali e per mettere in contatto diretto offerta e domanda internazionale. «*L'export in particolare costituisce la chiave dello sviluppo di questo settore – sottolinea Berzacola –, lo dimostra un fatturato che dal 2004 al 2014 ha registrato una crescita del 70%, per un valore totale di circa 34 miliardi di euro. L'obiettivo, in linea con le direttive del Mipaaf, è quello di raggiungere quota 36 miliardi a fine 2015 e 50 miliardi nel 2020*».

A fronte di tali dati, delegazioni di buyer esteri provenienti dai più interessanti mercati e invitati direttamente da Veronafiere o in collaborazione con Italian Trade Agency-Ice - Cina, Giappone, Svezia, Finlandia, Danimarca, Estonia, Lettonia, Francia, Tunisia, Egitto, Russia, India, Portogallo, Romania, Bosnia Erzegovina, Panama, Perù, Singapore, Birmania, Filippine, Uzbekistan - parteciperanno a walk around tasting o incontri b2b organizzati con le aziende espositrici sia dell'olio che del food. Nel 2014 gli operatori in visita sono stati 63.500 da 76 Paesi.

Novità - Insieme ai maggiori produttori italiani del settore olio e agroalimentare, degustazioni, sessioni di cucina, convegni e b2b, l'originalità della proposta espositiva di Sol&Agrifood si arricchisce quest'anno di interessanti novità. Tra queste l'area dedicata ai formaggi, denominata **Cheese Experience**, dove, in collaborazione con Onaf (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio) vengono organizzati laboratori teorici e degustativi tenuti da Maestri assaggiatori. Parallelamente, all'interno dell'Agorà sono in programma altre degustazioni guidate dai Maestri assaggiatori con formaggi proposti dagli espositori, anche in modalità cooking show per apprezzarne l'uso in cucina.

Nuovo anche **A Taste of Coffee**, l'area realizzata in collaborazione con Scae, la Speciality Coffee Association of Europe attiva a livello mondiale per la promozione dell'eccellenza nel caffè di qualità in tutte le sue utilizzazioni (espresso, moka, percolato), che raccoglie professionisti di ogni ambito dell'industria del caffè. L'area è divisa in due corner: uno per minicorsi di formazione/informazione, l'altro per la degustazione dei caffè.

Di carattere informativo e riservati ai giornalisti i brevi appuntamenti quotidiani del Press Coffee Break, dal 23 al 25 marzo dalle 9.30 alle 10 presso l'Agorà: due i temi di taglio economico al giorno, uno relativo all'olio l'altro al food. Tra questi ultimi un focus sull'aceto balsamico, prodotto sempre più presente a Sol&Agrifood vista la sua grande vocazione all'export.

In ulteriore crescita quest'anno lo spazio dedicato alla birra, con molte aziende singole che affiancano l'ampia area di Assobirra con i suoi birrifici artigianali.

Previste nuove iniziative di degustazione e abbinamento ai cibi, per promuovere un consumo più culturale di questa bevanda, legato alla conoscenza e alla qualità delle materie prime e dei sistemi di produzione.

Tra gli espositori saranno presenti a questa edizione di Sol&Agrifood anche aziende provenienti dalla Croazia e una collettiva dal Marocco, che raddoppia il proprio spazio rispetto al 2014.

L'olio extravergine di oliva – Tra i grandi protagonisti di Sol&Agrifood c'è l'olio extravergine di oliva.

Per favorire gli scambi commerciali e migliorare la conoscenza di questo importante prodotto, Veronafiere mette a disposizione un programma b2b e di formazione/informazione verso gli operatori, per la maggior parte esteri, particolarmente intenso. Per il quarto anno, martedì 24 marzo, viene organizzato il Gdo Buyers' Club dedicato agli incontri tra i produttori di olio presenti a Sol&Agrifood e i responsabili acquisti della Gdo italiana.

Tra le molte iniziative anche Find the fake (Scova l'intruso), il minicorso di degustazione realizzato da Unaprol per i giornalisti accreditati, e l'Oil Bar in collaborazione con Onaoo (Organizzazione nazionale assaggiatori olio di oliva), l'angolo di assaggio dove, attraverso un monitor touch-screen collegato ad un particolare software, è possibile scegliere un olio da degustare, vederne il luogo di provenienza e leggerne le caratteristiche. Gli oli presenti quest'anno in catalogo sono i vincitori di Sol d'Oro Emisfero Sud ed Emisfero Nord.

Unaprol con Gambero Rosso presentano domenica 22 dalle 16 alle 18, presso la Sala Salieri del Palaexpo di Veronafiere, la Guida ai migliori oli extra vergine del 2014/2015, all'interno dell'incontro dal titolo "Made in Italy in tasca".

Apri la quattro-giorni veronese – Sala Polifunzionale, lunedì 23 marzo dalle ore 16 alle ore 17 - il convegno rivolto agli espositori organizzato in collaborazione con Teatro Naturale dal titolo "Tappo antirabbocco e nuova etichettatura degli alimenti", suddiviso in due parti: una sulla normativa, con l'intervento di un rappresentante dell'ICQRF, l'altra dedicata al marketing, con la partecipazione di Mediaemarketing, agenzia specializzata in promozione e marketing dei prodotti alimentari.

Focalizzato sulle opportunità di export in Estremo Oriente, martedì 24 marzo, presso la Sala Polifunzionale del Padiglione C dalle ore 16 alle ore 17, in programma un approfondimento dedicato agli espositori e operatori dal titolo "Esportare olio e food a Taiwan, porta della Cina", in collaborazione con Agenzia Ice e Unaprol.

Concorsi e Premi - Dopo la positiva esperienza del 2014 viene confermato lo sdoppiamento del Concorso Sol d'Oro, con l'edizione dedicata agli oli dell'Emisfero Nord, già svoltasi dal 15 al 19 febbraio 2015, e quella per la produzione oleicola dell'Emisfero Sud, in programma nel prossimo mese di settembre.

I vincitori di Sol d'Oro Emisfero Nord 2015 ed Emisfero Sud 2014 vengono inseriti nella Guida "Le stelle del Sol d'Oro", con la scheda tecnica redatta dal panel internazionale dei giudici; si tratta di uno strumento realizzato per la prima volta nel 2013 e pensato per valorizzare la qualità in chiave marketing. La guida, infatti, viene distribuita ai buyer e ai delegati esteri di Veronafiere nel corso di Sol&Agrifood.

Nell'ambito di Sol&Agrifood, anche la nuova edizione del tradizionale Golosario Prize, il premio istituito in collaborazione con i critici enogastronomici Paolo Massobrio e Marco Gatti per premiare le eccellenze emergenti dell'agroalimentare, in mostra durante la manifestazione. Le categorie, variabili di anno in anno, spaziano dal cioccolato all'aceto, dai salumi ai prodotti da forno fino alle birre.

