# SOL&AGRIFOOD

TASTE OF BUSINESS

# Calendario / Program

## VERONA 10-13 APRILE/APRIL 2016

# PIANTA GUIDA / VISITOR GUIDE

- AGORÀ / FOOD TASTINGS
- COOKING SHOW
- CONVEGNI / MEETINGS
- RISTORANTE GOLOSO / SPEEDY GOLOSO
- CHEESE EXPERIENCE
- TASTE OF COFFEE
- DEGUSTAZIONI OLI / EVO TASTINGS
- SALUMI E BIODIVERSITÀ / SALAMI & BIODIVERSITY
- AREA BIRRE / BEER AREA

Together with:

50 vinitaly
50TH INTERNATIONAL WINE & SPIRITS EXHIBITION

ENOLITECH

in collaborazione con:
Cibo da raccontare
Prodotti da scoprire

sapori d'Italia

# Indice / Contents


| | | | PAG. |
|---|---|---|---|
| Presentazione / *Presentation* | | | 3 |
| Pianta area espositiva Padiglione “C” / *Exibitor hall “C” plant* | | | 4 |
| Elenco alfabetico stand espositori Padiglione / *Hall* “C” | | | 5-7 |
| **CALENDARIO DEGUSTAZIONI** / *TASTING PROGRAM* / **AGORÀ - COOKING SHOW** | | | **8-9** |
| **Domenica 10** | AGORÀ /*TASTING* | **1 - Belando tra le Stalle e le Stelle** | 10 |
| **Domenica 10** | **COOKING SHOW** | **2 - OLIOCIBANDO - EVO: condimento o alimento?** | 11 |
| **Domenica 10** | AGORÀ /*TASTING* | **3 - Prosciutti speciali** | 12 |
| **Domenica 10** | AGORÀ /*TASTING* | **3 - Birre speciali** | 13 |
| **Domenica 10** | **COOKING SHOW** | **4 - Birra BIO dal 2000** | 14 |
| **Domenica 10** | **COOKING SHOW** | **5 - Prosciutto Berico Dop all’extra vergine d’oliva** | 15 |
| **Lunedì 11** | **COOKING SHOW** | **6 - Nel Cuore del Chianti: Dievole** | 16 |
| **Lunedì 11** | **COOKING SHOW** | **7 - OLIOCIBANDO - EVO: cottura di carni e pesce** | 17 |
| **Lunedì 11** | **COOKING SHOW** | **8 - Vinappeso** | 18 |
| **Lunedì 11** | AGORÀ /*TASTING* | **8 - Birra Agricola** | 19 |
| **Lunedì 11** | **COOKING SHOW** | **9 - Legumi e Cicoria di Galatina con oli EVO Unaprol** | 20 |
| **Lunedì 11** | AGORÀ /*TASTING* | **10 - Cheese Experience** | 21 |
| **Martedì 12** | AGORÀ /*TASTING* | **11 - Salumi di Val di Cornia** | 23 |
| **Martedì 12** | **COOKING SHOW** | **12 - OLIOCIBANDO - EVO e le marinature aromatiche** | 25 |
| **Martedì 12** | AGORÀ /*TASTING* | **13 - CNA: Cibo Naturalmente Artigiano!** | 26-27 |
| **Martedì 12** | **COOKING SHOW** | **14 - Gelato Ninfale / Stupire in gelateria con gli oli EVO** | 28 |
| **Martedì 12** | AGORÀ /*TASTING* | **15 - SALUMI e BIODIVERSITÀ** | 29 |
| **Mercoledì 13** | AGORÀ /*TASTING* | **16 - PREMIAZIONE AGORÀ 2016 / Ed. VII** | 30 |
| **Mercoledì 13** | **COOKING SHOW** | **17 - OLIOCIBANDO - EVO nella preparazione di dolci** | 31 |
| **Mercoledì 13** | **COOKING SHOW** | **18 - L’Olio EVO tracciato da Unaprol** | 32 |
| **Mercoledì 13** | AGORÀ /*TASTING* | **19 - Alla scoperta degli Oli dell’Irpinia** | 33 |
| **Mercoledì 13** | AGORÀ /*TASTING* | **20 - La Tuscia nel Piatto** | 34 |
| **Lunedì 11** | **INAUGURAZIONE SOL&AGRIFOOD** / *SOL&AGRIFOOD OFFICIAL OPENING EVENT* | | 35 |
| **10/11/12/13** | **TASTE OF COFFEE** | | 36 |
| **10/11/12/13** | **CHEESE EXPERIENCE** | | 37 |
| **10/11/12/13** | **SALUMI e BIODIVERSITÀ** | | 38 |
| **10/11/12/13** | **SALA POLIFUNZIONALE** | | 39 |
| **10/11/12/13** | **SALA MANTEGNA** | | 40 |
| **10/11/12/13** | **AREA BIRRE** | | 41 |
| **10/11/12/13** | **EVOBAR / DEGUSTAZIONI GUIDATE OLI** | | 42 |
| **10/11/12/13** | **RISTORANTE GOLOSO / SPEEDY GOLOSO** | | 43 |



Pubblicazione a cura di VERONAFIERE in collaborazione con Sapori d’Italia.
Edizione Aprile 2016 - Immagini fornite dagli archivi delle Aziende, degli Enti e dei Consorzi citati.

# Presentazione Agorà Sol&Agrifood 2016
# Sol&Agrifood 2016 Forum Presentation

Si inizia con il prosciutto e il salame di pecora del Veneto per poi passare ai più tradizionali insaccati suini, e mentre operatori e buyer degustano, in fianco a loro cuochi professionisti vanno a scuola pratica di olio extravergine di oliva dallo chef Marcantonio Sagramoso, che nei cooking show di Oliocibando insegna ad usarlo correttamente sia da cotto che da crudo.

Tutto questo nell'Agorà, cuore pulsante di Sol&Agrifood, dove l'esperienza gustativa diventa cultura del prodotto verso i trader. A questi ultimi il compito poi di fare da anello di congiunzione tra e i produttori e i consumatori che chiedono prodotti agroalimentari di qualità.

Novità di quest'anno è l'area Salumi & Biodiversità, un percorso tra eccellenze e curiosità selezionate tra gli oltre mille salumi italiani, ma solo tra quelli autentici e fatti secondo natura e con la sapienza salumiera maturata nei secoli a partire dalle culture celtiche e romane fino ai giorni nostri. In questo spazio a confronto anche i tre vincitori del Campionato italiano del Salame, per scoprire le differenze tra scuole norcinarie del Nord, del Centro e del Sud Italia, oltre a una guida completa dei salumi di Parma Food Valley, Città Creativa della Gastronomia riconosciuta dall'Unesco.

Tra i salumi pure quelli di cacciagione dell'Appennino bolognese e, tra tradizione e innovazione di prodotto, la vera 'Nduja calabrese, il Ciauscolo dei monti Sibillini e i salumi senza salnitro.

Nella quattro-giorni di Sol&Agrifood, le degustazioni guidate si susseguono nell'Agorà passando dai formaggi della Cheese Experience, da soli o correttamente abbinati a vini bianchi, rossi, con le bollicine e alle birre artigianali, per arrivare alle confetture, alle conserve e ai tanti oli extravergine di oliva territoriali. Questi ultimi, protagonisti anche in Sala Mantegna, insieme agli Oli Stellari, vincitori del Concorso Internazionale Sol d'Oro Emisfero Nord e Sud.

Nello spazio "A Taste of Coffe", infine, si gioca con i sensi: gusto e olfatto alla prova dei migliori caffè, magari alla scoperta degli aromi comuni con il tè e il vino.

*Things get going with sheep ham and salami from the Veneto before moving on to more traditional pork delicatessen meats. And while operators and buyers enjoy tastings, alongside them professional chefs go back to school to learn more about extra virgin olive oil from chef Marcantonio Sagramoso, whose Oliocibando cooking shows explain how to use olive oil correctly as an ingredient in recipes and when added fresh. All this takes place in the Forum - the heart of Sol&Agrifood where the taste experience becomes product culture for traders. They have the task of ensuring a link between and producers and consumers looking for quality agro-food products.*

*New this year is the Delicatessen Meat & Biodiversity area, an event embracing excellence and unusual products selected from over one thousand Italian specialities... but only the most authentic prepared in harmony with nature and processed with the wisdom perfected over the centuries since Celtic and Roman times to our own days. This venue will also host comparisons involving the three winners of the Italian Salami Championship to reveal the differences between different approaches to delicatessen meats in Northern, Central and Southern Italy, as well as a complete guide to specialities from the Parma Food Valley, a UNESCO Creative City of Gastronomy.*

*Delicatessen meats will also include game from the Bologna Apennines and, blending tradition and innovation, genuine n'duja from Calabria, ciauscolo from the Monti Sibillini and meats cured without using saltpetre. Over the four days of Sol&Agrifood, the Forum will host many guided tastings ranging from Cheese Experience, with cheese tasted alone or correctly paired with white, red and sparkling wine or craft beers, through to jams, preserves and many extra virgin olive oils. Olive oil is in the limelight in the Mantegna Meeting Room, together with the "Star Oils" - the winners of the Sol d'Oro Northern and Southern Hemisphere Competitions.*

*A Taste of Coffee, lastly, also highlights the senses: taste and smell put the best coffees to the test, perhaps even discovering aromas shared with tea and wine.*

Calendario Eventi e Degustazioni Guidate
Tasting Program Discover Products and Flavours
VERONA 10-13 APRILE/APRIL 2016

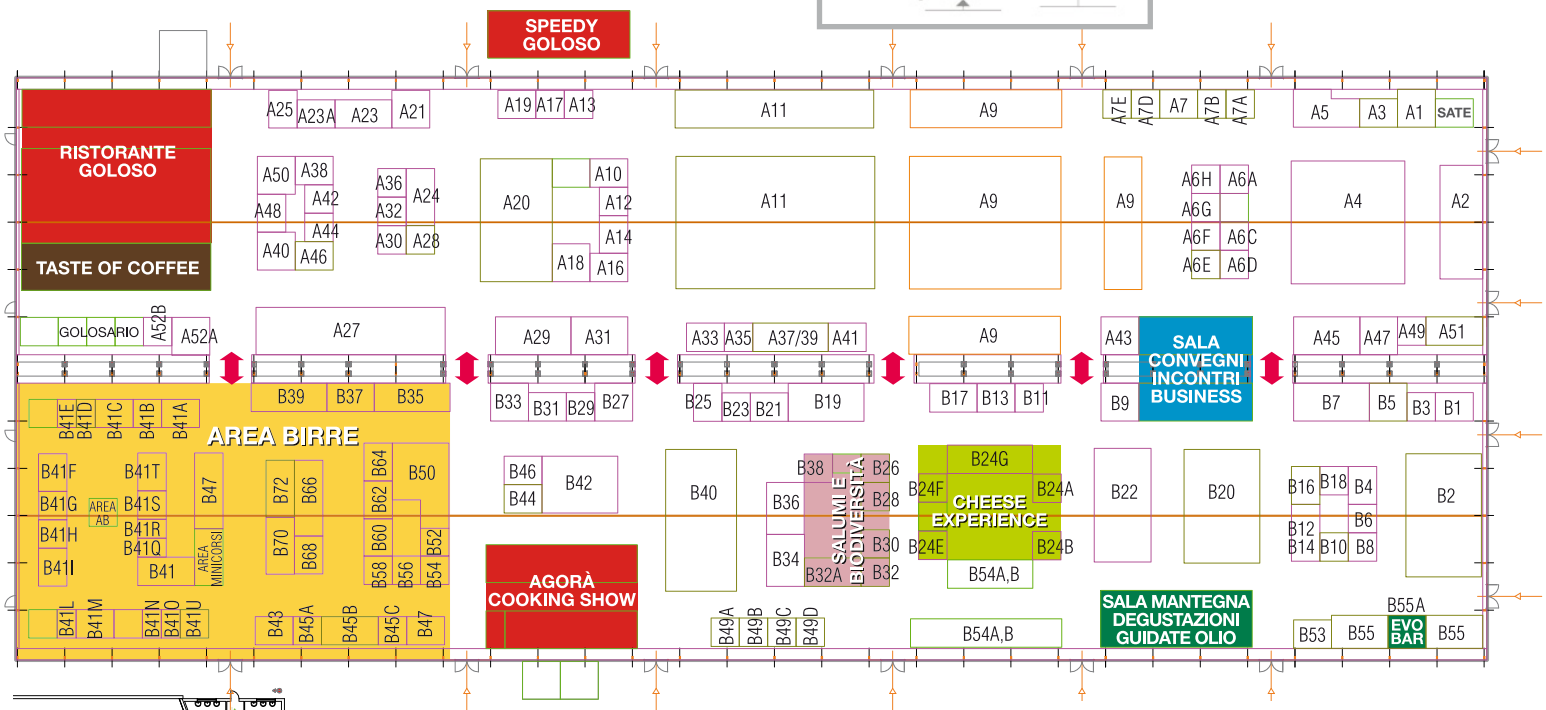
SOL&AGRIFOOD
TASTE OF BUSINESS

# AREA C

## AREA ESPOSITIVA / EXIBITOR HALL "C"

**10/11/12/13** APRILE / APRIL 2016

ORE 09:30-18:00




sapori d'Italia

in collaborazione con:
Cibo da raccontare
Prodotti da scoprire

SOL&AGRIFOOD
TASTE OF BUSINESS

# ELENCO ALFABETICO STAND ESPOSITORI: PADIGLIONE "**C**"

*ALPHABETICAL LIST OF EXHIBITOR'S STANDS: "**C**" HALL*

| | STAND |
|---|---|
| AB Fine Foods by B&A S.r.l. | A5 |
| ACETAIA DEL CASATO BERTONI di BERTONI LELIO & C. S.n.c. | B19 |
| ACETAIA MARCHI S.r.l. | A19 |
| ACETAIA MONTALE RANGONE S.r.l. | A6F |
| AFOULKI COOPERATIVE | A4 |
| AGRARIA RIVA DEL GARDA | B1 |
| AGRESTIS SOC. COOP. AGRICOLA | A9 |
| AGRICOLA SANACORE FRANCESCO | A9 |
| AGRICOLA VILLA PONTE | A9 |
| AGRO NAFISS SARL | A4 |
| AICHA - LES CONSERVES DE MEKNES | A4 |
| ALICOS SOCIETÀ AGRICOLA S.a.s. | A9 |
| ALLEVAMENTO VENETO OVINI | A36 |
| ANIMA SOCIETÀ AGRICOLA S.S. | B47c |
| ANTICA SICILIA s.r.l.s. | A37/39 |
| ANTICA VALLE FRANCESCANA S.r.l. | A33 |
| ANTICO FRANTOIO VALLONE di Angelo Vallone & C. S.a.s. | A9 |
| ANTICO PASTIFICIO MORELLI 1860 S.r.l. | A38 |
| ASSOBIRRA | B41 |
| ASSOCIAZIONE ACCADEMIA DELLE 5T | B30 |
| ATLAS OLIVE OILS | A4 |
| AZIENDA "LE CONCHE" | B2 |
| AZIENDA AGRICOLA "IL CAVALLINO" di ROMINA SALVADORI | B8 |
| AZIENDA AGRICOLA ALFREDO CETRONE | B4 |
| AZIENDA AGRICOLA ANTICA ACETAIA CAVEDONI DAL 1860 | A41 |
| AZIENDA AGRICOLA BAGLIO INGARDIA | A9 |
| AZIENDA AGRICOLA BARRANCA | B2 |
| AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA GERACE MARIA CATERINA | B40 |
| AZIENDA AGRICOLA BONANNO DOMENICO | A9 |
| AZIENDA AGRICOLA CARRUBE DI CACCIA di GIOVANNA GRAZIANO | A9 |
| AZIENDA AGRICOLA CASE D'ALTO | B3 |
| AZIENDA AGRICOLA CENTONZE | A9 |
| AZIENDA AGRICOLA COLANCECCO LAILA | A11 |
| AZIENDA AGRICOLA CRESCIMANNO PIERLUIGI STEFANO | A9 |
| AZIENDA AGRICOLA DIANA | B2 |
| AZIENDA AGRICOLA DOTT. ANTONIO ROLLO | B20 |
| AZIENDA AGRICOLA DOTT. SERGIO GAFÀ | A9 |
| AZIENDA AGRICOLA FANGIANO di FERRINI MARCO | B2 |
| AZIENDA AGRICOLA FIOR DI MONTALCINO di CHIRONI GIOVANNI | B24E |
| AZIENDA AGRICOLA FISICARO SEBASTIANA - FRANTOIO GALIOTO | A9 |
| AZIENDA AGRICOLA FRANCESCO NOTO | A9 |
| AZIENDA AGRICOLA LOMBARDO | A9 |
| AZIENDA AGRICOLA MARCHESE GUIDALBERTO di CANOSSA | A14 |
| AZIENDA AGRICOLA MONTECROCE di VENTURINI PAOLO | A14 |
| AZIENDA AGRICOLA OLIVA | A9 |
| AZIENDA AGRICOLA ORTOPLANT DI DEPALO MICHELE & C. S.S. | B13 |
| AZIENDA AGRICOLA PATEA CARMELA | B40 |
| AZIENDA AGRICOLA PERRONE DANIELE | B2 |

| | STAND |
|---|---|
| AZIENDA AGRICOLA PERSIANI S.a.s. | A11 |
| AZIENDA AGRICOLA POSTERINO | B40 |
| AZIENDA AGRICOLA PRATTICO' ARTURO | B23 |
| AZIENDA AGRICOLA PRATTICO' ARTURO | B2 |
| AZIENDA AGRICOLA SORELLE GARZO | B2 |
| AZIENDA AGRICOLA SORELLE GARZO | B40 |
| AZIENDA OLIVICOLA CANAIELLA di BERRUTI FILIPPINA | B29 |
| AZIENDA ROLLO | A9 |
| AZ. SPECIALE PICENO PROMOZIONE della CCIAA DI ASCOLI PICENO | A7a/b/c/d-B10 |
| B.LANGHE S.n.c. | A30 |
| BACCO S.r.l. | A37/39 |
| BALADIN BIRRIFICIO AGRICOLO SOCIETA' SEMPLICE | B39 |
| BARBERO DAVIDE S.r.l. | B49a/b/c/d |
| BELGRANO S.r.l. | B47 |
| BILAJA Ltd. | A23 |
| BIOLOGIC-OIL di Diliberto G. & C. S.a.s. | A9 |
| BIOLOGICO RECCHI S.r.l. SOCIETÀ AGRICOLA | B32 |
| BIRRA AMARCORD S.p.A. | B70 |
| BIRRA CIMBRA (TZIMBAR S.r.l.) | B64 |
| BIRRA DEL BORGO | B41T |
| BIRRA DELL'EREMO - FI.GE.EN. S.r.l. | B41G |
| BIRRA EBERS - LAND FOOD & BEVERAGE Soc. Coop. Agricola | B41 |
| BIRRA FLEA | B72 |
| BIRRA MASTINO | B41M |
| BIRRA SALENTO S.r.l. | B41N |
| BIRRA TERRONA CDP IMPORT S.r.l. | B41R |
| BIRRADAMARE Soc. Agr a R.L. | B41A |
| BIRRERIA FARSONS (SIMONDS FARSONS CISK P.L.C.) | B35 |
| BIRRIFICIO ANGELO PORETTI - CARLSBERG ITALIA S.p.A. | A27 |
| BIRRIFICIO ARTIG. I DUE MASTRI S.n.ci. di SETTESOLDI C. E FABBRI I. | B41 |
| BIRRIFICIO ARTIGIANALE CHEMU DI PILUDU PAOLO E C. S.a.s. | B41 |
| BIRRIFICIO AURELIO | B41D |
| BIRRIFICIO BERGAMASCO S.n.c. | B41 |
| BIRRIFICIO DEL DOGE - D.B.C. Srls | B41 |
| BIRRIFICIO DEL FORTE | B54 |
| BIRRIFICIO DELL'ETNA S.r.l. | B41L |
| BIRRIFICIO GECO S.r.l. | B41H |
| BIRRIFICIO GJULIA di proprietà di AZIENDA AGRICOLA ALTURIS S.S.A. | B41I |
| BIRRIFICIO IL MASTIO di NABSSI LORENZO | B58 |
| BIRRIFICIO INDIPENDENTE ELAV S.r.l. | B41O |
| BIRRIFICIO PAVESE S.r.l. | B41 |
| BIRRIFICIO SAN BIAGIO - AZIENDA AGRICOLA MONASTERO DI SAN BIAGIO | B41u |
| BIRRIFICIO SAN MICHELE | B41S |
| BIRRIFICIO TIMILIA | B41Q |
| BIRRIFICIO TROLL | B41P |
| BIRRIFICIO ZEROQUATTRO S.r.l. | B41 |
| BirrotecaPuglia.it | B52-B60 |
| BONANNO DOMENICO AZIENDA AGRICOLA | A32 |

# ELENCO ALFABETICO STAND ESPOSITORI: PADIGLIONE "**C**"

*ALPHABETICAL LIST OF EXHIBITOR'S STANDS: "**C**" HALL*

| | STAND |
|---|---|
| BONSICILIA - AGRI IONICA SOC. COOP. A R.L. | A37/39 |
| BREWERY HAACHT | B62 |
| BUONGUSTAIO PIEMONTE S.r.l. | A48 |
| C.O.PAR Soc. coop. agricola | B6 |
| CABER BEER S.n.c. | B41 |
| CAFFE PASCUCCI TORREFAZIONE S.p.A. | A52A |
| CALABRAITTICA S.n.c. di BAGAROLO SONIA | B40 |
| CALABRIA & CALABRIA di SIRIANNI AGOSTINO | B40 |
| CAMERA DI COMMERCIO DI AVELLINO | B20 |
| CAMERA DI COMMERCIO I.A.A. DI CATANIA | A37/39 |
| CAMPO D'ORO S.a.s. | A9 |
| CASCINA MOROSINA AZIENDA AGRICOLA | B41B |
| CASTAGNA DISTRIBUZIONE ALIMENTARE S.r.l. | B24F |
| CHIARANDÀ SALVATORE & FIGLIO S.n.c. | A9 |
| CHICCA & CAMEO di RAFFAELE BOVE | A28 |
| CHIRONI PRODOTTI TIPICI di FABIO CHIRONI | A21 |
| CINQUE COLLI | A9 |
| CIRINNÀ VINCENZO AZIENDA AGRICOLA | A9 |
| COLAVITA S.p.A. | B33 |
| COMUNE DI PARMA | B28 |
| CONSOLI PASQUALE E FRATELLI S.n.c. | A37/39 |
| CONSORZIO DEL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO | B24G |
| CONSORZIO DI TUTELA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA VENETO DOP | A51-B5 |
| CONSORZIO DI TUTELA DELLA IGP RISO NANO VIALONE VERONESE | B36 |
| CONSORZIO DI TUTELA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA GARDA DOP | A14 |
| CONSORZIO DOP MONTI IBLEI | A9 |
| CONSORZIO I.T.A. FOOD | A40 |
| CONSORZIO VACCHE ROSSE SOC. COOP. AGR. | B24B |
| COOPERATIVA AGRICOLA SAN FELICE | A14 |
| COSTADORO AZIENDA AGRICOLA di LONARDI VALENTI | A14 |
| CREMA LOMBARDI S.n.c. | A6C |
| CROATIAN CHAMBER OF ECONOMY | A23 |
| DACASTO ENRICO & C. S.n.c. | B17 |
| DANIELI "IL FORNO DELLE PUGLIE" di LOVASCIO GAETANO DANIELE | B21 |
| DE ANTONIIS ADELE AZIENDA AGRICOLA | A11 |
| DESIDERI E FIGLI | A6H |
| DIAMANTE SOC. COOP. | B40 |
| DODO' MARMELLATE RAFFINATE di SICILIANO ANGELINA | B40 |
| DOLCI PECCATI S.r.l. | B40 |
| EACCE FOOD EXPORTS CONTROL AND COORDINATION ORGANIZATION | A4 |
| EASTSIDE BREWING S.r.l. | B41 |
| FATTORIA BARDELLA di Alfonso Altobelli | A11 |
| FATTORIE GRECO | B2 |
| FEDERDOP OLIO | B20 |
| FLOS OLEI - MARCO OREGGIA | A1 |
| FONTE DI FOIANO SOC. AGR. S.S. | B11 |
| FORNO VANNINI PRODOTTI ARTIG. - PANIFICIO VANNINI di ZERINI BARBARA | A6D |
| FOX SNACK - BAR ITALIA S.r.l. | A25 |

| | STAND |
|---|---|
| FRACCARO SPUMADORO S.p.A. | A23 |
| FRANCI S.n.c. | A43 |
| FRANTOI CUTRERA di CUTRERA GIOVANNI E C. S.n.c. | A31 |
| FRANTOIO BIANCO di BRUNA NICOLA & C. S.n.c. | B46 |
| FRANTOIO BONAMINI S.r.l. | A47 |
| FRANTOIO DELLA FAZIA | A11 |
| FRANTOIO FARESE S.a.s. | A11 |
| FRANTOIO FIGOLI | B2 |
| FRANTOIO GAUDENZI | A49 |
| FRANTOIO HERMES di DI MERCURIO CLAUDIO | A11 |
| FRANTOIO OLEARIO RUTA | A9 |
| FRANTOIO OLEARIO VERNA | A11 |
| FRANTOIO PEDICONE di DE ASCENTIIS ANGELA | A11 |
| FRANTOIO POLIZZI DI GIANGRECO LUIGI E C. S.a.s. | A9 |
| GATTO FRANTOIO DI GATTO BIAGIO | A9 |
| GEMIGNANI TARTUFI | A50 |
| GIACCO FERDINANDO | B40 |
| GILAC S.r.l. | B41F |
| GIULIANO TARTUFI S.r.l. | B42 |
| GOLOSERIE S.r.l. | B40 |
| IBEER Impresa Agricola di Giovanna Merloni | B37 |
| IL CAVALIERE SOC. AGR. S.S. | A14 |
| IL CEPPO S.r.l. | B34 |
| IL PARCO DELLE BONTÀ DI CAGGIANO SUMMO S.S. AGR. | B32 |
| IL VIGNETO DEI SALUMI | B9 |
| INSIEME BIRRA S.r.l. | B41 |
| INTERPROLIVE | A4 |
| ITALIATARTUFI S.r.l. | A35 |
| JONATHAN ITALY S.r.l. | A17 |
| KAPRONCA Ltd. | A23 |
| L'OLIVICOLA CASOLANA SOC. COOP. AGRICOLA | A11 |
| LA CAVAGNINA AZIENDA AGRICOLA di BRUNA PELIZZONI | A14 |
| LA FABBRICA DELLA PASTA DI GRAGNANO S.a.s. | A20 |
| LA GOCCIA D'ORO S.c.a. | A9 |
| LA PIETRA G. & C. S.a.s. | A11 |
| LA PILA SOC. AGR. COOP. | A2 |
| LA QUAGLIERA AZIENDA AGRICOLA di Prisca Montani | A11 |
| LA SELVOTTA AZIENDA AGRICOLA - FRANTOIO SPUTORE S.n.c. | A11 |
| LA SPINA SANTA S.r.l. | B40 |
| LABORATORIO DI MARCO COLZANI | A12 |
| LE STELLE DEL SOL D'ORO | B55 |
| LE STELLE DEL SOL D'ORO - AZ. AGRICOLA CICCOLELLA GIUSEPPE | B55 |
| LE STELLE DEL SOL D'ORO - AZIENDA AGRICOLA DI RUSSO COSMO | B55 |
| LE STELLE DEL SOL D'ORO - AZIENDA AGRICOLA VINCENZO MARVULLI | B55 |
| LE STELLE DEL SOL D'ORO - IL CONVENTINO DI MONTECICCARDO® | B55 |
| LE STELLE DEL SOL D'ORO - VILLA SANTO STEFANO SOC. AGR. S.r.l. | B55 |
| LE TRE COLONNE AZIENDA AGRICOLA di SALVATORE STALLONE | B13 |
| LES HUILES DE SAISS | A4 |

# ELENCO ALFABETICO STAND ESPOSITORI: PADIGLIONE "**C**"

*ALPHABETICAL LIST OF EXHIBITOR'S STANDS: "**C**" HALL*

| | STAND |
|---|---|
| LESIEUR CRISTAL | A4 |
| LICASTRO MARCO AZIENDA AGRICOLA | B40 |
| LOISON PASTICCERI DAL 1938 | A29 |
| LUCCISANO S.r.l. | B40 |
| MAGRI' S.r.l. | A16 |
| MALTOVIVO S.r.l. | B56 |
| MANCINI ALESSANDRO AZIENDA AGRICOLA | A11 |
| MANDRILE & MELIS S.n.c. | B49a/b/c/d |
| MARFUGA AZIENDA AGRARIA | B4 |
| MARTINI SPECIALITA' DOLCIARIE di MARTINI FRANCO | B49a/b/c/d |
| MASCIANTONIO TOMMASO AZIENDA AGRICOLA | A11 |
| MASSERIA ERASMI | A11 |
| MATALUCCI ORTENZIA OLEIFICIO | A11 |
| MOGADOR MALL | A4 |
| MUSETTI S.r.l. | A52B |
| MUSSINI S.r.l. | A18 |
| NERO DI CALABRIA S.r.l. | B40 |
| NETTARE D'OLIVA S.n.c. dei F.LLI FARRUGGIA | A9 |
| O.P. COLLINE DI COSENZA | B2 |
| OFFICINA DELLA BIRRA S.r.l. | B68 |
| OLEARIA SAN GIORGIO | B40 |
| OLEARIA SAN GIORGIO S.n.c. | B2 |
| OLEIFICIO ANDREASSI S.r.l. | A11 |
| OLEIFICIO CISANO S.r.l. | A14 |
| OLEIFICIO F.A.M. s.a.s. di TRANFAGLIA ANTONIO & C. | B53 |
| OLEIFICIO TORCHIA | B2 |
| OLIO ARKÈ E NATURA di DILIBERTO SEM & C. | A9 |
| OLIO DI DIEVOLE S.r.l. | B12-14 |
| OLIVATESSEN - EDIMARKET EDITORES S.L. | A3 |
| OLIVOIL S.r.l. - OLIS | A9 |
| OLIVOLIO SOC.COOP.AGRICOLA "O.P." | B40 |
| ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA | B55A |
| OTTAVIANI S.r.l. | B18 |
| PALABRAUHAUS | B41C |
| PALUSCI MARINA AZIENDA AGRICOLA | A11 |
| PANIFICIO DALLA VAL PAOLA | A46 |
| PAPALEO S.r.l. FRANTOIO OLEARIO | B2 |
| PASTIFICIO CURTI S.n.c. | B49a/b/c/d |
| PASTIFICIO GIOIA S.n.c. di ANGILLETTA CARLO & C. | B40 |
| PASTIFICIO L'ANTICO MULINO | B40 |
| PASTIFICIO LA TORRETTA di RISSO DANIELA | A48 |
| PICCOLO BIRRIFICIO CLANDESTINO | B41E |
| PLANAMENTE CARLO FRANTOIO OLEARIO | A11 |
| PRIVATBRAUEREI SCHWEIGER GmbH & Co.KG | B43 |
| PRONESTI' MICHELE | B40 |
| PROVENZANI ROSARIA | A9 |
| PROVINCIA DI REGGIO CALABRIA - ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA | B40 |
| PRUNETI extra virgin olive oil | A6G |

| | STAND |
|---|---|
| QUATTRO PORTONI CASEIFICIO | B24a |
| RE NORCINO - VITALI di Vitali Giuseppe e G. & C. S.n.c. | B38 |
| REDORO S.r.l. FRANTOI VENETI | B7 |
| REGIONE ABRUZZO | A11 |
| REGIONE CALABRIA DIPART. AGRICOLTURA E RISORSE AGROALIMENTARI | B2 |
| REGIONE SICILIANA - ASSESSORATO REG. DELLE RISORSE AGRICOLE | A9 |
| REIS SOCIETA' COOP. SOCIALE | A11 |
| RETE CONCERTO - OLIO MAMMAMIA | B16 |
| ROMANELLA DRINKS S.r.l. | B40 |
| ROMANO VINCENZO & C. S.a.s. | A37/39 |
| ROPERTI FRANCESCO | B2 |
| SALUMIFICIO ARTIGIANALE IOPPOLO ENZO | B40 |
| SALUMIFICIO LA COPPA S.r.l. | A42 |
| SALUMIFICIO PATRONE S.a.s. | A13 |
| SALVAGNO GIOVANNI FRANTOIO PER OLIVE | A45 |
| SANFELICI FRANCO S.r.l. | B22 |
| SAPORI D'ITALIA | B44 |
| SAPORI DEL LAGO NERO S.r.l. | B25 |
| SARULLO GASPARE | A9 |
| SELEKTIA ITALIA S.r.l. | B31 |
| SIDROBIRRIFICIO MELCHIORI | B66 |
| SIOF | A4 |
| SOCIETÀ AGRICOLA SANTA MARTA S.r.l. | A9 |
| SOLOSOLE di RUSSO SANTINA | A37/39 |
| SPADI s.r.l. | A6A |
| SPECK STUBE S.a.s. - LE CREVE | A14 |
| STRADA DEI VINI E DEI SAPORI APPENNINO BOLOGNESE | B26 |
| TAB GREEN LINE - LA BURNIA | A24 |
| TARTUFLANGHE S.r.l. | A10 |
| TELLA NICOLA FRANTOIO OLEARIO | A11 |
| TENUTA SANT'ILARIO S.r.l. | A11 |
| TENUTE LIBRANDI PASQUALE | B2 |
| TERRALIVA | A9 |
| TERRE DEL BOSCO AZ. AGR. di MATTIA PICCOLBONI COLTIVAZIONE DI RISO | B27 |
| THERESIANER - ANTICA BIRRERIA DI TRIESTE 1766 | B74 |
| TORREFAZIONE ESPRESSO GIADA | A6e |
| TRINACRIA AGRICOLA S.r.l. | A9 |
| TURRI FRATELLI S.r.l. | A2 |
| UNAPROL CONSORZIO OLIVICOLO ITALIANO ScarI | B20 |
| UNIONCAMERE PIEMONTE | B49a/b/c/d |
| VEREINIGTE KAERNTNER BRAUEREIEN AG | B45b |
| VIOLA - TURCI BEVANDE S.a.s. | B45A |
| WARSTEINER ITALIA | B50 |
| ZIGANTE TARTUFI Ltd. | A23 |

# DEGUSTAZIONI / AGORÀ - COOKING SHOW

SOLO SU PRENOTAZIONE C/O BANCO AGORÀ

CALENDARIO EVENTI E DEGUSTAZIONI GUIDATE

| DOMENICA | | 10 APRILE |
|---|---|---|
| 10:15-11:15 AGORÀ | 1 | **Belando tra le stalle e le stelle** Prosciutti, formaggi, salumi di pecora |
| 11:30-12:30 COOKING SHOW | 2 | **OLIOCIBANDO** Olio Extravergine di oliva: condimento o alimento? |
| 13:00-14:30 AGORÀ | 3 | **Magrì: prosciutti speciali** Deliziose e sane specialità di salumeria lavorate a mano |
| | | **Angelo Poretti: birre speciali** Birre speciali incontrano prosciutti speciali |
| 15:00-16:00 COOKING SHOW | 4 | **Birra Bio dal 2000** I primi in Italia a produrre birra biologica |
| 17:00-18:00 COOKING SHOW | 5 | **Prosciutto Berico DOP all'extra vergine** Con gli oli della guida Gambero Rosso / Unaprol |

| LUNEDÌ | | 11 APRILE |
|---|---|---|
| 11:15-12:15 COOKING SHOW | 6 | **Nel cuore del Chianti: Dievole** Una storia di mille anni, un futuro appena nato |
| 12:15-13:15 COOKING SHOW | 7 | **OLIOCIBANDO** Olio Extravergine di oliva conduttore per carni e pesci |
| 13:15-14:30 COOKING SHOW | 8 | **Vinappeso** Un'invenzione buonissima da degustare |
| 13:15-14:30 AGORÀ | | **Birra agricola** Un prodotto con ingredienti esclusivamente del territorio |
| 15:00-16:00 COOKING SHOW | 9 | **Legumi e cicoria di Galatina** Con oli extra vergine Unaprol |
| 16:30-18:00 AGORÀ | 10 | **CHEESE EXPERIENCE** Nel confronto tra formaggi vince l'assaggio guidato |

| MARTEDÌ | | 12 APRILE |
|---|---|---|
| 10:15-11:15 AGORÀ | 11 | **Salumi di Val di Cornia** Territorio speciale tra mare, colline ferrose e vini da salumi |
| 11:30-12:30 COOKING SHOW | 12 | **OLIOCIBANDO** Olio Extravergine di oliva e le marinature aromatiche |
| 13:00-14:30 AGORÀ | 13 | **CNA: Cibo Naturalmente Artigiano** Il DNA del cibo sano e di qualità |
| 15:00-16:00 COOKING SHOW | 14 | **Gelato Ninfale** Stupire in gelateria con gli Oli EVO |
| 16:30-18:00 AGORÀ | 15 | **Salumi e Biodiversità** Panini creativi |

| MERCOLEDÌ | | 13 APRILE |
|---|---|---|
| 9:45-11:15 AGORÀ | 16 | **PREMIO GOLOSARIO 2016 - VII Edizione** |
| 11:30-12:30 COOKING SHOW | 17 | **OLIOCIBANDO** Olio Extravergine di oliva nella preparazione dei dolci |
| 13:00-14:30 COOKING SHOW | 18 | **Pasta mozzarella e formaggi** Nuovi ritmi nel piatto con gli oli evo di Unaprol |
| 15:00-16:00 AGORÀ | 19 | **Alla scoperta degli oli dell'Irpinia** Oli extravergini di oliva di altissimo valore nutrizionale |
| 16:30-17:30 AGORÀ | 20 | **La Tuscia nel piatto** I sapori sinceri di una natura che ancora bussa alla porta |

# TASTING / AGORÀ - COOKING SHOW

*BY RESERVATION ONLY AT AGORÀ DESK*

| SUNDAY | | 10 APRIL |
|---|---|---|
| 10:15-11:15 AGORÀ | 1 | ***Between stables and stars*** *Sheep cheese and delicatessen meats* |
| 11:30-12:30 **COOKING SHOW** | 2 | ***OLIOCIBANDO*** *Extra virgin olive oil: condiment or food?* |
| 13:00-14:30 AGORÀ | 3 | ***Magri: special hams*** *delicious and healthy hand-made delicatessen meat specialities* |
| | | ***Angelo Poretti: special beers*** *Special beers meet special Hams* |
| 15:00-16:00 **COOKING SHOW** | 4 | ***Organic Beer since 2000*** *The first in Italy to produce organic beer* |
| 17:00-18:00 **COOKING SHOW** | 5 | ***Berico PDO ham with extra virgin olive oil*** *With the olive oils in the Gambero Rosso / Unaprol Guide* |

| MONDAY | | 11 APRIL |
|---|---|---|
| 11:15-12:15 **COOKING SHOW** | 6 | ***In the heart of chianti: Dievole*** *A history going back a thousand years, a new-born future* |
| 12:15-13:15 **COOKING SHOW** | 7 | ***OLIOCIBANDO*** *Extra virgin olive oil: the link for cooking meat and fish* |
| 13:15-14:30 **COOKING SHOW** | 8 | ***Vinappeso*** *An invention with a great taste* |
| 13:15-14:30 AGORÀ | | ***Agricultural beer*** *A product made exclusively with local ingredients* |
| 15:00-16:00 **COOKING SHOW** | 9 | ***Galatina legumes and chicory*** *With Unaprol extra virgin olive oils* |
| 16:30-18:00 AGORÀ | 10 | ***CHEESE EXPERIENCE*** *When comparing cheeses, guided tasting lead the way* |

| TUESDAY | | 12 APRIL |
|---|---|---|
| 10:15-11:15 AGORÀ | 11 | ***Val di Cornia Salami*** *- A special territory between the sea, iron ore hillsides and wines ideal with delicatessen meats* |
| 11:30-12:30 **COOKING SHOW** | 12 | ***OLIOCIBANDO*** *Extra virgin olive oil and marinades with herbs* |
| 13:00-14:30 AGORÀ | 13 | ***CNA: Cibo Naturalmente Artigiano (naturally artisan food)*** *The DNA of healthy, quality food* |
| 15:00-16:00 **COOKING SHOW** | 14 | ***Ninfale Ice Cream*** *Surprising ice creams with Unaprol extra virgin olive oils* |
| 16:30-18:00 AGORÀ | 15 | ***Salami & Biodiversity*** *Creative Sandwiches* |

| WEDNESDAY | | 13 APRIL |
|---|---|---|
| 9:45-11:15 AGORÀ | 16 | ***GOLOSARIO PRIZE 2016 - 7th Edition*** |
| 11:30-12:30 **COOKING SHOW** | 17 | ***OLIOCIBANDO*** *Extra virgin olive oil in the preparation of cakes* |
| 13:00-14:30 **COOKING SHOW** | 18 | ***Pasta, Mozzarella and Cheese*** *- Extra virgin olive oil "certified" by Unaprol teams up with Pasta, Mozzarella and Cheese* |
| 15:00-16:00 AGORÀ | 19 | ***Discovering the olive oils of Irpinia*** *The sincere flavours of nature still lived close at hand* |
| 16:30-17:30 AGORÀ | 20 | ***Tuscia at table*** *The sincere flavours of nature still lived close at hand* |

# Belando tra le stalle e le stelle

## Prosciutti, formaggi, salumi di pecora

*Between stables and stars - Sheep cheese and delicatessen meats*



**Allevamento Veneto Ovini**
L'azienda ha sede ad Anguillara Veneta (PD), nella verde pianura con il fiume Adige a far da confine tra le province di Padova e Rovigo. Producono agnelli, agnelloni, pecore e castrati con quattro finalità**: la produzione** di carne di alta qualità, **la vendita** di gregge per chiunque voglia iniziare questo tipo di attività, **la trasformazione** di carne di pecora in prosciutti e salumi e **la produzione** di ottimi pecorini, durante il periodo dell'alpeggio in Malga Faverghera, nelle Prealpi Bellunesi, tra i 1600/1800 m, Nevegal (BL).

**Specialità di Pecora** - Poco conosciute le molteplici specialità che si ottengono dalla lavorazione delle carni di pecora: **il prosciutto di pecora**, le cosce salate e insaporite con erbe aromatiche e stagionare dai 90 ai 120 giorni, offrono un prodotto di circa 2 kg, ricco di profumi. Salami, salamelle e sopressa vengono preparati con il 60% di carne di pecora e il 40% di pancetta di maiale e insaccati in budello naturale. **Il lonzino, il fiocco e il fiocchetto** di pecora si ottengono dai singoli tagli, quindi salati, speziati e stagionati per il tempo necessario per valorizzare profumi e sapori intensi. Infine con il latte, il **formaggio pecorino**: ottimo sapido pecorino sia fresco che stagionato.

***Allevamento Veneto Ovini*** *- The company is based in Anguillara Veneta (PD), in the green plains where the River Adige is the boundary between the provinces of Padua and Rovigo. It produces lambs, yearling sheep, ewes and castrated males with four purposes: production of high quality meat, the sale of flock for others keen to start this type of activity, the processing of mutton into ham- and salami-like delicatessen meats and the production of excellent pecorino cheese during the Alpine pasture period at Malga Faverghera in the pre-Alps near Belluno at 1600/1800 metres above sea level near Nevegal (BL).* ***Sheep specialties*** *- The many specialties that can be obtained from processing sheep meat are not very well known: sheep ham - salted thighs with herbs seasoned for 90 to 120 days result in a highly fragrant product weighing about 2 kg. Salami, salamelle and sorpressa are prepared with 60% mutton and 40% pork belly and filled using natural casings. Lonzino, fiocco and fiocchetto sheep meat are obtained from single cuts that are then salted, seasoned and aged for the time needed to make the most of the intense fragrance and taste of this kind of meat. Lastly, milk is used to make pecorino cheese: sharp fresh and seasoned pecorino cheese.*

DEGUSTAZIONE / *TASTING* **1**
**DOMENICA 10 APRILE**
ore **10:15/11:15**
AGORÀ

**ALLEVAMENTO VENETO OVINI**
Via Porcaro, 1 - 35022 Anguillara Veneta (PD)
tel. 347 0326458 - www.veneto-ovini.com
info@veneto-ovini.com

# OLIOCIBANDO

## Olio extra vergine di oliva: condimento o alimento? Dalla costruzione di una salsa al suo utilizzo su pasta e riso

*Extra virgin olive oil: condiment or food? From preparing a sauce to using it with pasta and rice*



**A cura dello Chef Marcantonio Sagramoso e di AIPO**

L'olio extra vergine d'oliva è il re dei condimenti, dotato di grande "duttilità" culinaria, ma è pure alimento, ricco di preziosi nutrienti e di antiossidanti naturali. L'olio d'oliva extra vergine entra così nella composizione di salse e ha la funzione di dare stabilità e amalgama ai diversi alimenti.
Quando nella salsa gli elementi sono perfettamente armonizzati e si uniscono alla pasta o al riso, è ancora un filo d'olioe xtra vergine, rigorosamente "a crudo", che media la dualità tra amidi e sughi, così che, in bocca, gli ingredienti, accarezzati dall'olio d'oliva, stimolano gustosità e regalano squisitezza.
La degustazione prevede la preparazione di una salsa e il condimento di alcuni piatti di pasta e di riso. Oli extra vergini d'oliva protagonisti: **categoria fruttati medi e categoria monovarietal**i.

***By Chef Marcantonio Sagramoso and AIPO***
*Extra virgin olive oil is the king of condiments, ensuring impressive culinary "ductility", yet it is also a food, rich in valuable nutrients and natural antioxidants. Extra virgin olive oil is consequently an ingredient in sauces and helps stabilise and amalgamate different foods. When the ingredients in a sauce are perfectly harmonised and then combined with pasta or rice, a dash of strictly "raw" extra virgin olive oil again mediates the duality between starches and sauces, so that, in the mouth, the ingredients are caressed by olive oil to stimulate flavour and exquisiteness. The tasting envisages the preparation of a sauce and a condiment for several pasta and rice dishes. Extra virgin olive oils in the limelight:* ***medium fruity category & single variety category****.*

OLIVA DOMESTICA
AIPO
Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

**AIPO** - L'Associazione Interregionale Produttori Olivicoli, è presente nel Veneto, Trentino Alto Adige e Friuli Venezia Giulia. Rappresenta oltre 5.000 imprese olivicole e 47 frantoi. L'olio prodotto dai Soci appartiene alla categoria dell'extra vergine di oliva, si distingue per delicatezza di profumi e sapori e ha meritato tre Denominazione d'Origine Protetta: Dop Garda, Dop Veneto e Dop Tergeste. Un patrimonio di oltre due milioni e duecentomila piante d'ulivo di valore economico, qualità ambientale e impronta paesaggistica.

***AIPO*** *- The Interregional Association of Olive Oil Producers covers the Veneto, Trentino Alto Adige and Friuli Venezia Giulia regions. It represents more than 5000 companies olive growing companies and 47 olive oil mills. The oil produced by its members belongs to the extra virgin olive oil category and is distinguished by delicate fragrances and flavours.*
*It has earned three Protected Designation of Origin marks: PDO Garda, PDO Veneto and PDO Tergeste. A portfolio of more than two million two hundred thousand olive plants of considerable economic, environmental quality and landscape value.*

**Marcantonio Sagramoso "Le Cedrare"**
"Le Cedrare": il ristorante di villa Perez - Pompei - Sagramoso, è un luogo del vino e della gastronomia, con piatti tipici e non, tutti però di grande raffinatezza. L'atmosfera dell'ambiente è Neoclassica e a seguire gli ospiti è Marcantonio, cuoco italianissimo, ma di carattere mondiale.

***Marcantonio Sagramoso "Le Cedrare"*** *- "Le Cedrare": the Villa Perez-Pompei-Sagramoso Restaurant is a venue for wine and gastronomy, with typical and other dishes all characterised by great refinement. The neo-classical atmosphere and guests are welcomed by Marcantonio, a truly Italian chef with a fine international reputation.*

DEGUSTAZIONE / *TASTING* **2**
**DOMENICA 10 APRILE**
ore **11:30/12:30**
**COOKING SHOW**

**AIPO - ASSOCIAZIONE INTERREGIONALE PRODUTTORI OLIVICOLI**
Viale del Lavoro, 52 - 37135 Verona Italia
Tel. +39 045 8678260 - Fax +39 045 8034468
info@aipoverona.it - aipo.verona@libero.it

# Magrì: prosciutti speciali

## Deliziose e sane specialità di salumeria lavorate a mano

*MAGRÌ: SPECIAL HAMS - Delicious and healthy hand-made delicatessen meat specialities*



**L'azienda Magrì,** condotta dalla famiglia Budano, è oggi con Michele alla terza generazione. La produzione salumiera artigianale valorizza le tradizioni delle Marche.
Realizza prodotti interamente formati e cuciti a mano, con materie prime fresche scelte, dal sale marino sardo di Santa Gilla (CA) alle piante aromatiche del vicino Monte Conero (AN).
Tutto è garantito da grande dedizione e passione per quello che facciamo.

**Le specialità in presentazione:**
prodotti cotti a vapore, asciugati a legna o stagionati, eccone alcuni: Culatello farcito con tartufi di Acqualagna (PU) e aromi del Conero, Manzo vergine, Suino Vergine, Culatello Dolceconero. I prodotti Magrì non contengono fonti di glutine e sono nel prontuario AIC.
Hanno ottenuto la certificazione QM (Qualità Marche) che garantisce origine italiana delle carni e mangimi OGM free.

***The Magrì company*** *managed by the Budano family is now at the third generation with Michele Budano. Craftsmanship delicatessen meat production highlights the traditions of the Marches region. Products are entirely formed and sewn by hand, with choice fresh raw materials - such as Sardinian sea salt from Santa Gilla (CA) and the herbs from the nearby Mount Conero (AN). Everything is assured by great dedication and passion for what we do.*

***Specialities on show:***
*steamed products, dried or season on wood. These are just a few: Culatello with truffles from Acqualagna (PU) and herbs del Conero, Virgin Beef, Virgin Pork, Dolceconero Culatello. Magrì products contain no gluten and are included in the AIC Handbook. They have obtained QM (Qualità Marche) certification which ensures the Italian origin of the meat and GMO-free feed.*

DEGUSTAZIONE / *TASTING* **3**
**DOMENICA 10 APRILE**
ore **13:00/14:30**
AGORÀ

**MAGRÌ FOOD**
Via Albertini, 33 - 60131 Ancona (AN)
Tel. +39 071 2867070
www.magrifood.it - info@magrifood.it

# Angelo Poretti: birre speciali

## Birre speciali incontrano prosciutti speciali

*Special beers meet special Hams*



**Birrificio Angelo Poretti:**
una storia che inizia nel 1877, anno in cui Angelo Poretti realizza la prima "cotta" nello stabilimento di Induno Olona in provincia di Varese. Costruisce il suo birrificio in Valganna, scelta per l'acqua purissima delle sue fonti e indispensabile per una birra di grande qualità. La stessa che contraddistingue il sapore delle sue birre, caratterizzate dall'uso di differenti tipi di luppolo, aggiunti magistralmente in diverse fasi della produzione.

**9 Luppoli Porter per Culatello farcito**
Una birra scura e corposa dalla forte personalità, con meravigliose note tostate di malto, caffè e cacao per offrire un gusto deciso, ma bilanciato da una dolcezza armoniosa.
**Angelo Brown Ale per Manzo Vergine**
Birra scura, dalla schiuma persistente, dal corpo pieno e dalla personalità carismatica. Al naso è possibile percepire il vibrante aroma della liquirizia, gentilmente accarezzato da sentori resinosi ed erbacei. La fragrante tostatura del malto le dona note uniche.
**Angelo Pale Ale per Suino Vergine**
L'aroma velatamente speziato e i sentori floreali conferiti dal luppolo danno vita ad una brillante commistione di profumi. Complessa nella struttura, dal corpo pieno e deciso, risulta al contempo morbida ed equilibrata.

BIRRIFICIO ANGELO PORETTI
VALGANNA DAL 1877

***Birrificio Angelo Poretti:*** *the story began in 1877 when Angelo Poretti made his first "crush" in the Induno Olona premises, near Varese. He built his brewery in Valganna, which was chosen for the very pure water from its springs as indispensable for top quality beers. And this water distinguishes the taste of Poretti beers, in turn characterised by the use of different types of hops masterfully added in various stages of production.*
***9 Luppoli Porter to pair with Culatello farcito*** *- A surprising beer thanks to a special bouquet of hops. It has a distinctively refreshing note drawn from thrilling expeditions in India, its historic birthplace.*
***Angelo Brown Ale to pair with Manzo Vergine*** *- A dark beer, with a persistent froth, and full-bodied, charismatic personality. The nose offers vibrant aromas of liquorice, gently caressed by hints of resin and herbs. Fragrant roasting of the malt ensures unique notes.*
***Angelo Pale Ale to pair with Suino vergine*** *- The slightly spicy aroma with floral hints conferred by hops give life to a striking blend of perfumes. Its complex, full and distinctive body is soft and balanced at the same time.*

DEGUSTAZIONE / *TASTING* **3**
**DOMENICA 10 APRILE**
ore **13:00/14:30**
AGORÀ

**BIRRIFICIO ANGELO PORETTI**
Stabilimento: via Olona, 103 - 21056 Induno Olona (VA) - Sede legale: via Ramazzotti, 12
20020 Lainate (MI) - Tel. +39 02 93536 911
www.birrificioporetti.it - carlsbergpervoi@carlsberg.it

# Birra Bio dal 2000

## I primi in Italia a produrre birra biologica

*Organic beer since 2000 - The first in Italy to produce organic beer*



**"Officina della birra"** nasce nel 1999 a Bresso, alle porte di Milano, come "brew pub", birreria che produceva autonomamente la propria birra. Nel 2008 diventa vero laboratorio dedito all'imbottigliamento e alla commercializzazione. Nel 2015 amplia e rinnova l'impianto di produzione e si trasferisce a Cogliate (MB) all'interno del "Parco delle Groane".

**Mastro birraio** - All'officina della birra hanno operato birrai di diverse nazionalità che hanno portato nel tempo alla formazione tecnica dell'attuate birraio Christian Poletto.

**Certificazione BIO** - Dal 2000 è stata certificata, primi in Italia, azienda biologica (ITASS 29543) e da allora, le ricette utilizzano solo materie prime di origine biologica. Infine producono nel rispetto della legge sulla purezza del 1516 "Reinheitsgebot" che consente solo utilizzo di acqua, malto, luppolo e lievito, gli aromi e i sapori delle loro birre sono da attribuirsi all'esperienza e genialità del birraio.

***"Officina della birra"*** *was founded in 1999 in Bresso, near Milan, as a "brew pub" making its own beer. In 2008, it became a full-scale workshop dedicated to bottling and marketing. In 2015, the production facility was expanded and upgraded and as a result transferred to the "Parco delle Groane" at Cogliate (MB).*

***Brewmaster*** *- Officina dela Birra has welcomed master brewers of several nationalities who over time helped perfect the technical training of our current brewer, Christian Poletto.*

***Organic Certification*** *- It has been certified - the first in Italy - as an organic company since 2000 (ITASS 29543) and since then only raw materials of biological origin have been used. Lastly, production ensures compliance with 1516 "Reinheitsgebot" purity law which only allows the use of water, malt, hops and yeast. The aromas and flavours of its beers are consequently attributable the experience and inventiveness of the master brewer.*

MILANO

OFFICINA DELLA BIRRA

DEGUSTAZIONE / *TASTING* **4**
**DOMENICA 10 APRILE**
ore **15:00/16:00**
**COOKING SHOW**

**OFFICINA DELLA BIRRA**
Via A. De Gasperi, 35 - 20815 Cogliate (MB)
Tel. +39 02 9660629
www.officinadellabirrasrl.it
info@ officinadellabirrasrl.it

# Prosciutto Berico DOP all'extra vergine

## Con gli oli della guida Gambero Rosso/Unaprol

*Berico PDO ham with extra virgin olive oil - With the olive oils in the Gambero Rosso / Unaprol Guide*



**Gengiovo e Oli extra vergini d'oliva di Unaprol / Gambero Rosso**
Un riesame della ricetta di Giovanni Boccaccio "Novella sesta" del Decamerone, con pane pugliese, prosciutto crudo Veneto Berico Euganeo DOP, mele Granny Smith, crema di Gengiovo (nome antico dello zenzero), yogurt magro, limone, panna sale e pepe.
L'olio extra vergine di oliva tracciato delle aziende Unaprol selezionato dal Gambero Rosso trova nel legame con il territorio e con l'alta qualità della produzione della campagna 2015/2016 il punto più alto dell'equilibrio con l'eccellenza del made in Italy. Identità e sapore italiano in un mix di sapori legati da un filo d'olio che diventa tour operator dei sapori dei territori italiani.

***Gengiovo and Extra Virgin Olive Oils by Unaprol / Gambero Rosso***
*A review of the recipe by Giovanni Boccaccio in the "Novella Sesta" of the Decameron using Veneto Berico Euganeo PDO cured ham, Granny Smith apples, Gengiovo cream (ancient name of ginger), low-fat yoghurt, lemon, cream, salt and pepper. The extra virgin olive oil "tracked" by Unaprol companies and selected by Gambero Rosso reveals a bond with the local area and the high production quality of the 2015/2016 harvest as the highest point of balance with the excellence Made in Italy. Italian identity and flavour in a blend of tastes through a dash of olive oil that becomes a kind of "tour operator" around Italian territories.*

Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia
Regg. UE 611-615/2014

**GAMBERO ROSSO SPA**
Via Ottavio Gasparri, 13/17 - 00152 Roma
Tel. +39 06 551121
gambero@gamberorosso.it
www.gamberorosso.it

**UNAPROL - Consorzio Olivicolo Italiano**
Via XXIV Maggio, 43 - 00187 ROMA
Tel. +39 06 78469003
unaprolpress@unaprol.it
www.unaprol.it

DEGUSTAZIONE / *TASTING* **5**
**DOMENICA 10 APRILE**
ore **17:00/18:00**
**COOKING SHOW**

# Nel cuore del Chianti: Dievole

## Una storia di mille anni, un futuro appena nato

*In the heart of Chianti: Dievole - A history going back a thousand years, a new-born future*



**Dievole**
Angolo di Toscana noto per essere un piccolo paradiso terrestre. In questi luoghi il dialogo tra natura e uomo, da oltre un millennio, non si è mai interrotto, nel nome la spiegazione: Dievole, cioè "Dio vuole" in pace e armonia.
Nel 2012, inizia un intenso e graduale rinnovamento che punta a fare risaltare l'identità territoriale profonda di questi luoghi, con un unico obiettivo allargato: qualità a 360°.
Un'evoluzione, che partita dall'ascolto della terra, si è estesa all'ambiente, ai prodotti, alla tavola, all'ospitalità. Un team coeso e motivato che guarda al futuro, nell'intento di custodire l'atmosfera di questo luogo incantato per tradurla e farla apprezzare al mondo.

**Territorio da amare** - Tre sono le espressioni e opportunità particolari di Dievole: **i suoi vigneti** che, come onde vive, disegnano le colline e danno vita a vini freschi ed intensi a base di Sangiovese, **i suoi ulivi** che, con il loro fascino argenteo senza tempo, punteggiano il paesaggio e **la sua accoglienza visitante** che, nella dimora storica, oggi elegante resort di campagna, consente di vivere momenti indimenticabili.

***Dievole*** *- A corner of Tuscany known for being a tiny paradise on earth. In these places, the dialogue between nature and man has been uninterrupted, for over a thousand years, as the name itself suggests: Dievole, "Dio Vuole" ... "God willing" in peace and harmony. An intense and progressive renovation project began in 2012 with the aim of emphasising the territorial identity of these places, with a single, broad goal: quality at every level. An evolution that got going by listening to the land before expanding into the environment, products, food and hospitality. A cohesive and motivated team looking to the future in order to preserve the atmosphere of this enchanting place, translate it and make more widely known.*
***Territory and love*** *- There are three particular expressions and opportunities of Dievole:* ***its vineyards*** *which, like waves coming alive, outline the hills and give life to fresh and intense wines made from Sangiovese,* ***its olive trees*** *with their silvery, timeless charm, dotting the landscape and* ***its friendly welcome to visitors*** *who, in this historic, elegant country resort, can today experience unforgettable vacations.*

DEGUSTAZIONE / *TASTING* **6**
**LUNEDÌ 11 APRILE**
ore **11:15/12:15**
**COOKING SHOW**

DIEVOLE
DAL 1090

**DIEVOLE SPA**
Loc. Dievole, 6
53019 Castelnuovo Berardenga (SI)
Tel. + 39 0577 322613
www.dievole.it - info@dievole.it

# OLIOCIBANDO

## Olio extra vergine di oliva: conduttore per cotture di carni e pesci, candite, fritte e sott'olio

*Extra virgin olive oil: the link for cooking meat and fish, candied and fried food and olive oil preserves*



**A cura dello Chef Marcantonio Sagramoso e di AIPO**

Nella cottura dei cibi esistono più modi di utilizzare il calore, ottenendo così procedimenti differenti. Uno di questi utilizza l'olio extra vergine d'oliva come "conduttore di temperatura", capace di offrire pure uno scambio di aromi, tra l'interno e l'esterno dell'alimento, che, fondendosi con la caramelizzazione degli zuccheri, rendono l'alimento più gustoso e tenero.
La degustazione prevede la preparazione e cottura a bassa temperatura di carni. Oli extra vergini d'oliva protagonisti: **categoria fruttati medi**.

***By Chef Marcantonio Sagramoso and AIPO***
*When cooking food, there are many different ways and methods to use heat. One of these methods exploits extra virgin olive oil as a "temperature conductor" that also promotes the exchange of aromas between the inside and outside of the food which, blending with the caramelised sugars, becomes more tasty and tender. This tasting envisages the preparation and low temperature cooking of meats. Extra virgin olive oils in the limelight:* ***medium fruity category****.*

**QUESTA PARTE continua pag. 25 e 31** - Le degustazioni sono caratterizzate dalla presenza di oli selezionati, le cui aziende produttrici hanno partecipato al Concorso Sol d'Oro 2016 per un totale di 18 campioni, aderenti a 10 regioni italiane e appartenenti alle seguenti categorie:

*THIS PART continues on p. 25 and 31*
*The tastings are characterized by the use of selected oils by producers who took part in the Sol d'Oro 2016 contest. There are 18 samples in all, from 10 Italian regions, in the following categories:*

**FRUTTATO LEGGERO / *DELICATE FRUITY***

| AZIENDA / *COMPANY* | PROVINCIA | REGIONE | RISULTATO |
|---|---|---|---|
| AZIENDA AGRICOLA CASINI PAOLO | Imperia | Liguria | Gran Menzione |
| CASALE SAN GIORGIO | Latina | Lazio | Gran Menzione |
| COOPERATIVA AGRICOLA SAN FELICE | Brescia | Lombardia | Gran Menzione |
| AZIENDA AGRICOLA CICCOLELLA GIUSEPPE | Bari | Puglia | Gran Menzione |
| ROMANO VINCENZO & C. S.N.C. | Catania | Sicilia | Gran Menzione |
| AZIENDA AGRICOLA FRATELLI GRILLI PRIMO | Ravenna | Emilia Romagna | Gran Menzione |

**FRUTTATO MEDIO / *MEDIUM FRUITY***

| AZIENDA / *COMPANY* | PROVINCIA | REGIONE | RISULTATO |
|---|---|---|---|
| AGRARIA RIVA DEL GARDA | Trento | Pr. Aut. di Trento | Gran Menzione |
| AZIENDA AGRICOLA ROLLO | Ragusa | Sicilia | Gran Menzione |
| AZ. AGRICOLA QUATTROCIOCCHI AMERICO | Frosinone | Lazio | Gran Menzione |

DEGUSTAZIONE / *TASTING* **7**
**LUNEDÌ 11 APRILE**
ore **12:15/13:15**
**COOKING SHOW**

**AIPO - ASSOCIAZIONE INTERREGIONALE PRODUTTORI OLIVICOLI**
Viale del Lavoro, 52 - 37135 Verona Italia
Tel. +39 045 8678260 - Fax +39 045 8034468
info@aipoverona.it - aipo.verona@libero.it

# Vinappeso

## Un'invenzione buonissima da degustare

*Vinappeso - An invention with a great taste*



**Vinappeso** - Il "Vinappeso" è pura fantasia, è un prodotto che non c'è, ma che si può mirabilmente degustare. Nasce dall'intuizione di Walter Ceradini di unire mondo dei salumi con quello dei grandi vini della Valpolicella: il Recioto e l'Amarone. Il Vigneto dei Salumi è fatto di racconti, di memorie, di sensazioni che trovano concretezza perché unisce e fa esistere quel qualcosa che tutti chiamano "passione" che genera sempre cose nuove. "Vinappeso" nasce ufficialmente il 13 dicembre 2013 a Verona, benedetto da Santa Lucia che i doni da via. È una "start-up" con tanta prospettiva di crescita!
**I prodotti -** Dal taglio del culatello vengono prodotti: **Vinappeso Isabella**, il "classico", affinato in parti uguali di Amarone e Recioto, **Vinappeso Giulietta**, versione più dolce, affinato usando più Recioto e meno Amarone, stagionati entrambi almeno 16/18 mesi. Dal taglio del fiocco vengono prodotti: **Vinappeso Romeo**, stagionatura di 8 mesi e un affinamento in solo recioto, **SpeckWine**, qui l'unione col vino avviene prima con una marinatura in fase di salagione, la stagionatura successiva di 8 mesi prevede anche l'affumicatura con aggiunta di spezie ed erbe fresche.

***Vinappeso*** *- "Vinappeso" is pure fantasy, a product that doesn't exist but which can be admirably tasted. It came into being thanks to an idea that came to Walter Ceradini og combining the world of salami with the great wines of Valpolicella: Recioto and Amarone. The "Vigneto dei Salumi" (the salami vineyard) is made of stories, memories and sensations that take effective shape because it combines and brings to life that something we all call "passion" that in turn always creates something new. "Vinappeso" was officially founded on 13 December 2013 in Verona, blessed by the gift-bearing "Santa Lucia". It's a "start-up" with excellent prospects for growth!*
***Products*** *- The "culatello" cut is used to make:* ***Vinappeso Isabella****, the "classic", refined in equal parts of Amarone and Recioto,* ***Vinappeso Giulietta****, a sweeter version refined with more Recioto than Amarone. Both are seasoned for at least 16/18 months. The "fiocco" cut is used to make:* ***Vinappeso Romeo****, 8 months of maturing and refinement only in Recioto;* ***SpeckWine*** *involves marinating in wine during the salting stage during curing, subsequent maturing for 8 months and smoking with the addition of spices and fresh herbs.*

DEGUSTAZIONE / *TASTING* **8**
**LUNEDÌ 11 APRILE**
ore **13:15/14:30**
**COOKING SHOW**

Vigneto Dei Salumi
| VALPOLICELLA |

**CERADINI ELIO SNC**
Piazza Busoli, 2 - 37010 Rivoli (VR)
Tel. +39 045 7514233
www.vignetodeisalumi.it
info@vignetodeisalumi.it

# Birra agricola

## Un prodotto con ingredienti esclusivamente del territorio

*Agricultural beer - A product made exclusively with local ingredients*



L'**Az. Agr. Cascina Morosina nasce nel 1600** come uno dei primi insediamenti nella pianura alluvionale del Ticino, a ridosso della "via Mercatorum", strada romana di collegamento tra il lago di Como e Pavia. La sua storia è sempre rimasta legata al lavoro della tradizione agricola. Oggi realizza birra agricola a km zero, unendo all'acqua estratta dal "fontanile della Morosina" le materie prime coltivate nei confini del proprio territorio agricolo.

**"Birra Agricola"** un nome che è un impegno: perché realizzata solo con ingredienti coltivati nella sua campagna. Il processo produttivo, come il protocollo di Coltivazione delle materie prime seguono uno specifico Disciplinare (alla pari dei prodotti a marchio Dop, ad esempio). Orzo, acqua e luppolo hanno da sempre dissetato e rinfrescato gli abitanti di questo territorio rurale, ora Parco del Ticino. Birra agricola italiana "ticinensis" è non pastorizzata e non filtrata, ha gusto molto bilanciato, inconfondibile corposità e affascinante colorazione. Tutta da bere!

***Cascina Morosina was founded in 1600***
*as one of the first settlements in the alluvial plain of the River Ticino, close to the "Via Mercatorum" - the Roman road linking the Lake Como and Pavia. Its history has always been linked with traditional agricultural work. Today achieves zero mileage, combining farming brewery water extracted from the "trough of Morosina" raw materials grown in the confines of their agricultural land.*

***"Agricultural Beer"***
*a name that is als an undertaking: because it is made only with ingredients grown on the farm's own land. The production process, just like the cultivation protocol for the raw materials, follows specific Regulations (similar to PDO products, for example). Barley, hops and water have always quenched the thirst and refreshed the inhabitants of this rural area, now in the Ticino Park.*
*"Ticinensis" agricultural beer is neither pasteurized nor filtered, has a very balanced taste, unmistakable body and a delightful colour. Cheers!*

**AZ. AGR. CASCINA MOROSINA**
Via Cascina Morosina - 20081 Abbiategrasso (MI)
Tel. +39 340 9393797
www.la-morosina.it
info@la-morosina.it

DEGUSTAZIONE / *TASTING* **8**
**LUNEDÌ 11 APRILE**
ore **13:15/14:30**
AGORÀ

# Legumi e cicoria di Galatina

## Con oli extra vergine Unaprol

*Galatina legumes and chicory with Unaprol extra virgin olive oils*



**I tesori della Dieta Mediterranea**
Tre elementi fondamentali della Dieta Mediterranea: i legumi (i fagioli salentini), la verdura (la cicoria di Galatina) e, ad esaltare i profumi tipici di questa straordinaria terra , l'Olio Extravergine "TROALI" DOP Terra d'Otranto prodotto dall'Azienda agricola Antonio Rollo, Impresa Storica d'Italia e socia di Unaprol. La cremosità dei fagioli e l'intrigante amarognolo della cicoria sono perfettamente amalgamati dai sentori di erba fresca ed essenza aromatiche dell'olio.

***The treasures of the Mediterranean diet***
*Three key ingredients in the Mediterranean diet: legumes (Salento beans), vegetables (Galatina chicory) and - exalting the aromas of this extraordinary land - Terra d'Otranto "TROALI" PDO extra virgin olive oil produced by Azienda Agricola Antonio Rollo, an historic Italian company and member of Unaprol. The creaminess of the beans and the intriguing bitterness of the chicory blend perfectly with hints of fresh grass and herbs of the olive oil.*

DEGUSTAZIONE / *TASTING* **9**
**LUNEDÌ 11 APRILE**
ore **15:00/16:00**
**COOKING SHOW**

**AZIENDA AGRICOLA Dr A. ROLLO**
Impresa Storica d'Italia
Via della Libertà, 73010 Veglie (LE)
www.aziendagricolarollo.com
az.agr.antoniorollo@libero.it

Campagna finanziata con il contributo
dell'Unione Europea e dell'Italia
Regg. UE 611-615/2014

# CHEESE EXPERIENCE

## Nel confronto tra formaggi vince l'assaggio guidato

*CHEESE EXPERIENCE - When comparing cheeses, guided tasting lead the way*



• **CASEIFICIO QUATTRO PORTONI** - Solo formaggi con latte 100% di Bufala, prodotto dalla mandria aziendale composta da 900 bufale. Il foraggio per l'alimentazione è prodotto nei terreni aziendali nell'area nel Parco Fluviale del Serio (BG). I prodotti: Blu di Bufala, Surfin' Blue, Casatica e Quadrello. www.quattroportoni.it / tel. +39 035 896507

• **CASTAGNA AFFINATORI** - La Famiglia Castagna da oltre cinquant'anni ricerca, seleziona e affina formaggi provenienti da piccole produzioni del Verbano, Cusio, Ossola e non solo. Le cantine naturali di affinatura esaltano magistralmente i sentori e profumi di ogni loro prodotto. www.castagnasrl.com / tel. +39 0323 837628

• **CONSORZIO DEL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO** Il consorzio si occupa della promozione, della valorizzazione e della tutela del marchio. Il Consorzio valorizza la biodiversità e presenta due caseifici associati proponendo un Parmigiano Reggiano di 24 e uno di 48 mesi. www.parmigianoreggiano.it / tel. 0522 307741

• **CONSORZIO VACCHE ROSSE** - Il formaggio con latte di Vacche Rosse nasce intorno all'anno mille, con i monaci Benedettini. Nel 1991 il Consorzio le tutela e valorizza la loro alimentazione con erba. Ciò consente di produrre un parmigiano reggiano unico. www.consorziovaccherosse.it / tel. +39 0522 294655

• **FIOR DI MONTALCINO / FAMIGLIA CHIRONI** - Azienda a conduzione famigliare, estensione di 70 ettari. Coltivano e producono tutti i foraggi e tutti i cereali per l'alimentazione degli animali per una totale garanzia di qualità dei prodotti. Nasce così il fantastico Pecorino di Montalcino, realizzato solo con latte dell'azienda. www.fiordimontalcino.it / tel. +39 327 2277607

***Caseificio Quattro Portoni*** *- Only cheese made from 100% buffalo milk from the company's herd of 900 head. Their forage is produced on the company's own land in the River Serio Park area (BG). Products: Blu di Bufala, Surfin' Blue, Casatica and Quadrello. www.quattroportoni.it / tel. +39 035 896507*

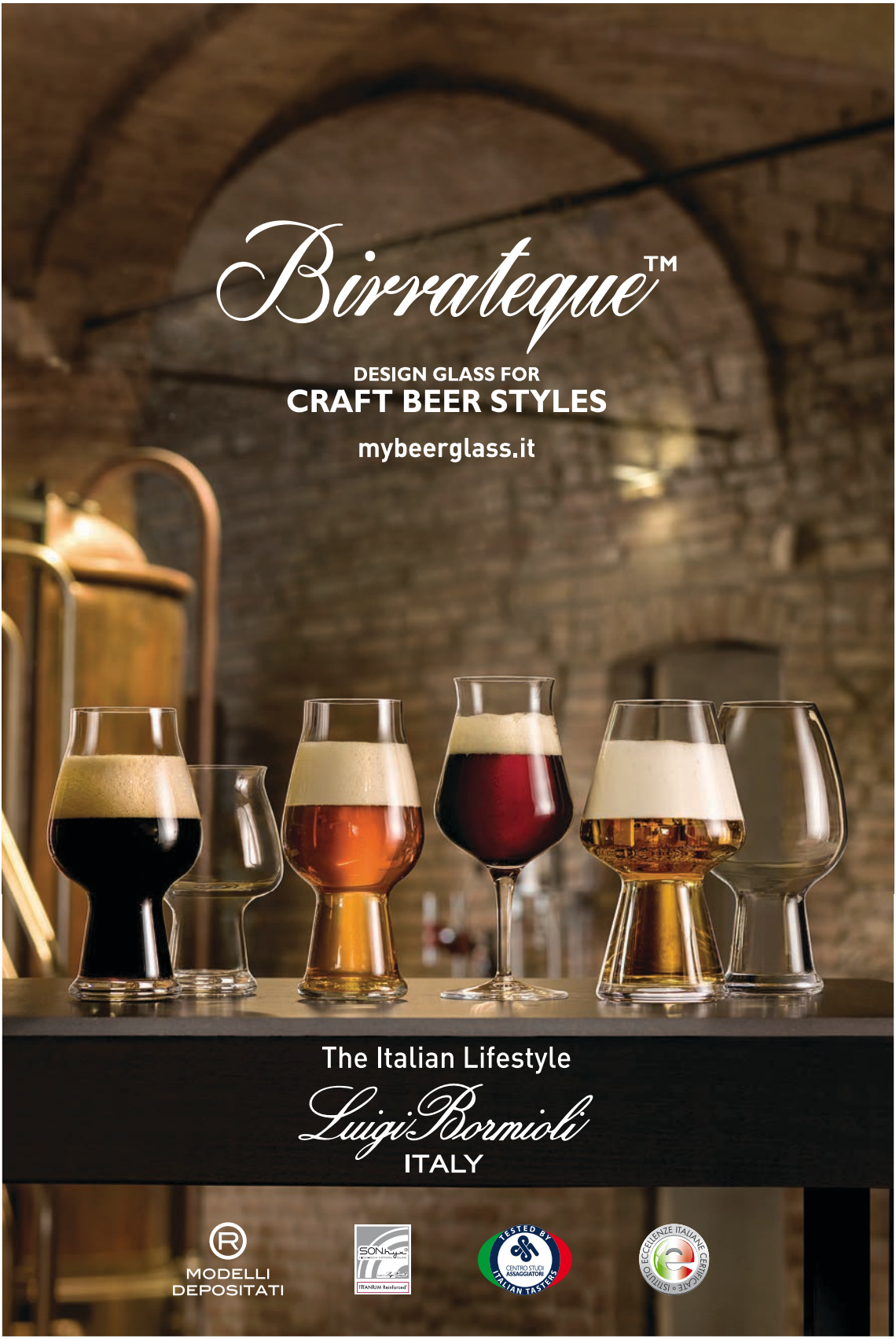
***Castagna Affinatori*** *- For over fifty years, the Castagna Family has researched, selected and aged cheeses from small outputs in the Verbano, Cusio and Ossola area and elssewhere. Natural seasoning cellars masterfully enhance the nuances and aromas of every product. www.castagnasrl.com / tel. +39 0323 837628*

***Parmigiano Reggiano Cheese Consortium*** *- The Consortium handles promotion, valorisation and protection of the trademark. The Consortium promotes biodiversity and presents two member dairies proposing Parmesan cheese matured for 24 and 48 months. www.parmigianoreggiano.it / tel. 0522 307741*

***Consorzio Vacche Rosse*** *- Cheese made from the milk of "red" cows dates date to around the year 1000, with the Benedictine monks. Since 1991, Consortium has protected and promoted grass pasture. This ensures the production of a unique Parmesan cheese. www.consorziovaccherosse.it / tel. +39 0522 294655*

***Fior di Montalcino / Chironi family*** *- This family-owned agricultural company works 70 hectares of land. They grow and produce all fodder and all cereals for animal feed for total assurance guarantee of product quality. This is how the sublime Pecorino di Montalcino comes into being, made only with milk from the company itself. www.fiordimontalcino.it / tel. +39 327 2277607*

DEGUSTAZIONE / *TASTING* **10**
**LUNEDÌ 11 APRILE**
ore **16:30/18:00**
AGORÀ


Birrateque™
DESIGN GLASS FOR
CRAFT BEER STYLES
mybeerglass.it
The Italian Lifestyle
Luigi Bormioli
ITALY
MODELLI
DEPOSITATI
TITANIUM Reinforced
TESTED BY
CENTRO STUDI
ASSAGGIATORI
ITALIAN TASTERS
ISTITUTO ECCELLENZE ITALIANE CERTIFICATE

# Salumi di Val di Cornia

## Territorio speciale tra mare, colline ferrose e vini da salumi

*Val di Cornia salami - A special territory between the sea, iron ore hillsides and wines ideal with delicatessen meats.*

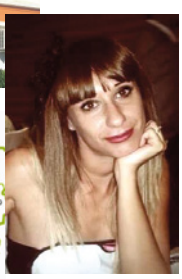


**Salumificio Patrone**
Venturina Terme (LI), Val di Cornia, ai confini della Maremma, nel 1992 Lorenzo e Maria decidono di produrre autonomamente i salumi e le porchette da vendere nei mercati settimanali. La naturale evoluzione è stata quella di diventare azienda artigiana con la voglia e l'impegno di produrre i salumi che per anni e anni la tradizione della Maremma ha conservato. Ricette e metodi, carni di maiale e di cinghiale locali, per prodotti che si differenziano grazie al valore aggiunto del territorio e della manualità. Dal 2013 inizia una valorizzazione territoriale insieme con l'azienda vinicola "Bulichella" di Suvereto (LI), che da vita alla linea dei salumi al vino. Tutti i loro prodotti sono privi di glutine e di lattosio.

**Proposte di degustazione**
il Prosciutto di cinghiale, parte integrante della vita in Val di Cornia, con sale di Volterra, pepe e spezie all'uso dei cacciatori. Il salame Classico maremmano, con il "grassello" tagliato a punta di coltello. Il salame al vino Rubino: con carne lavorata e stagionata con vino Rubino e il "Lombè", la lombata al vino rosato Afrodite di Suvereto.

***Salumificio Patrone*** *- Venturina (LI), Val di Cornia, on the borders of the Maremma area: in 1992 Lorenzo and Maria decided to produce salami and pork for sale at weekly markets themselves. The natural progression was to become a small business with the desire and commitment to produce delicatessen meats that Maremma traditions has preserved for long years. Recipes and methods, pork and local boar for products which stand out thanks to the added value of the local area and skilled manual processing. 2013 saw the onset of local area promotion together with the "Bulichella" wine-making company in Suvereto (LI), which culminated in the range of delicatessen meats with wine. All products are gluten- and lactose-free.*

***Tasting suggestions*** *- Wild boar ham, an integral part of life in Val di Cornia, with Volterra salt, pepper and spices for hunters. The Classic Maremma salami, with "grassello" cut with the tip of a knife. Salami in Rubino wine: with meat processed and seasoned in Rubino wine and "Lombè", the cut seasoned with Afrodite di Suvereto rosé wine.*



DEGUSTAZIONE / *TASTING* **11**
**MARTEDÌ 12 APRILE**
ore **10:15/11:15**
AGORÀ

**SALUMIFICIO PATRONE**
Via della Tecnica, 4 – Venturina Terme
57021 Campiglia Marittima (LI)
Tel. +39 0565 850322
www.salumificiopatrone.it - info@salumificiopatrone.it

Electrolux

# A Vinitaly, **2.000.000 di bicchieri** lavati ogni giorno per voi da Electrolux

**4** GIORNI DI MANIFESTAZIONE

**10** ORE DI FUNZIONAMENTO AL GIORNO

**400** LAVASTOVIGLIE

Discover the Electrolux Excellence and share more of our thinking at www.electrolux.it/professional

# OLIOCIBANDO

## Olio extra vergine di oliva e le marinature aromatiche, suo potere conservante per carni e ortaggi, cucinati e conservati in vaso

*Extra virgin olive oil and marinades with herbs: for excellent conservation of meat and vegetables cooked and preserved in jars*



**A cura dello Chef Marcantonio Sagramoso e di AIPO**

Nelle preparazioni precedenti alle cotture di carni e verdure è possibile utilizzare la macerazione degli alimenti in liquidi, per conferire migliori profumi e ammorbidire i tessuti muscolari o le fibre erbacee, tecnica che è chiamata "marinatura". Tra le diverse marinature una scelta interessante è quella dell'impiego dell'olio extra vergine d'oliva che ha la funzione di riuscire a trattenere il sapore naturale e l'acqua nell'alimento, impedendo la disidratazione, sia prima sia durante la cottura, e, nel contempo, è apportatore di aromi che aggiungono particolari sapore ai cibi stessi.
La degustazione prevede la preparazione di marinature di carne e verdure e loro cottura. Oli extra vergini d'oliva protagonisti: **categoria fruttati intensi**.

***By Chef Marcantonio Sagramoso and AIPO***

*Preparation prior to cooking meat and vegetables may include maceration of foods in liquids to obtain the best aroma and soften meat tissues or vegetal fibres - a technique known as "marinating". There are many kinds of marinade and one of course includes using use extra virgin olive oil in order to retain natural flavours and water content in the food, prevent dehydration both before and during cooking and, at the same time, add aromas ensuring a special flavour for dishes. This tasting includes preparation of meat and vegetable marinades followed by cooking. Extra virgin olive oils in the limelight:* ***intense fruity category.***

**QUESTA PARTE continua a pag. 31** - Le degustazioni sono caratterizzate dalla presenza di oli selezionati, le cui aziende produttrici, hanno partecipato al Concorso Sol d'Oro 2016 per un totale di 18 campioni, aderenti a 10 regioni italiane e appartenenti alle seguenti categorie:

*THIS PART continues p. 31*
*The tastings are characterized by the use of selected oils by producers who took part in the Sol d'Oro 2016 contest. There are 18 samples in all, from 10 Italian regions, in the following categories:*

| **FRUTTATO INTENSO** / *INTENSE FRUITY* | | | |
|---|---|---|---|
| AZIENDA / *COMPANY* | PROVINCIA | REGIONE | RISULTATO |
| **SOC. AGR. FONTE DI FOIANO S.S.** | **Livorno** | **Toscana** | **Gran Menzione** |
| **FRANTOIO GALANTINO** | **Barletta** | **Puglia** | **Gran Menzione** |
| **AZIENDA AGRICOLA PAOLO BONOMELLI** | **Verona** | **Veneto** | **Gran Menzione** |

| **BIOLOGICO** / *ORGANIC* | | | |
|---|---|---|---|
| **FRANTOIO FRANCI S.N.C.** | **Grosseto** | **Toscana** | **Gran Menzione** |
| **AZ. AGRICOLA TOMMASO MASCIANTONIO** | **Chieti** | **Abruzzo** | **Gran Menzione** |
| **AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA TIONE** | **Trapani** | **Sicilia** | **Gran Menzione** |

| **MONOVARIETALE** / *SINGLE VARIETY* | | | |
|---|---|---|---|
| **AZIENDA AGRICOLA CICOLELLA GIUSEPPE** | **Bari** | **Puglia** | **Gran Menzione** |
| **ROMANO VINCENZO & C. S.N.C.** | **Catania** | **Sicilia** | **Gran Menzione** |
| **AZIENDA AGRICOLA GRILLI PRIMO** | **Rimini** | **Emilia Romagna** | **Gran Menzione** |

DEGUSTAZIONE / *TASTING* **12**
**MARTEDÌ 12 APRILE**
ore **11:30/12:30**
**COOKING SHOW**

**AIPO - ASSOCIAZIONE INTERREGIONALE PRODUTTORI OLIVICOLI**
Viale del Lavoro, 52 - 37135 Verona Italia
Tel. +39 045 8678260 - Fax +39 045 8034468
info@aipoverona.it - aipo.verona@libero.it

# CNA: Cibo Naturalmente Artigiano

## Il DNA del cibo sano e di qualità

*CNA: Cibo Naturalmente Artigiano (naturally artisan food) - The DNA of healthy, quality food*



**CNA PRATO**
La CNA, Confederazione Nazionale Artigiani, ha come missione, nel settore del cibo, quella di sostenere i valori degli artigiani del cibo: naturalità, biodiversità, tradizione, manualità e mantenimento di lavorazioni, gusti e sapori unici, non standard. Le aziende CNA sono garanzia di qualità e rispetto dei parametri di sicurezza alimentare per fornire ai consumatori cibo sano da filiera controllata.

**UNA COLLETTIVA DI SETTE AZIENDE DA CONOSCERE E DEGUSTARE:**

**DESIDERI CIALDE** - I Desideri producono biscotti e dolci dai primi del '900. Cialde di Montecatini, Brigidini di Lamporecchio, Cantucci di Prato, sono tutti prodotti artigiani, niente coloranti e conservanti, solo pochi ingredienti genuini.
www.cialdadesideri.it / tel. + 39 0572 411023

**ESPRESSO GIADA** - La passione per il caffè, da conoscere, ricercare e tostare, in questa azienda, si allarga anche alla originalissima "Carta del Caffè", ideata da Cristina Berretti, e diventata un modo utile di scegliere, tra 25 miscele, quella ideale.
www.espressogiada.it / tel. +39 0573 904596

**LOMBARDI CREME** - Dal 1968 la famiglia Lombardi inizia a produrre creme e pesti con ingredienti selezionatissimi e grande passione artigiana. Pesto fresco, pesto alla Genovese, crema fresca alla rucola, alle noci, crostino toscano… un tripudio di gusto! www.casalombardi.it / tel. +39 050 808829

**MONTALE ACETAIA** - Alle porte di Modena, nella ridente campagna emiliana, oggi come una volta, la famiglia Montale custodisce e perpetua le secolari tradizioni lavorative che portano alla nascita di aceti balsamici unici e inimitabili.
www.acetaiamontale.it / tel. +39 059 530465

**PRUNETI FRANTOIO** - Az. Agr. Priuneti coltiva da 100 anni i propri terreni nel cuore del Chianti. Il prodotto più importante è sempre l'Olio Extravergine di Oliva, a cui si sono affiancati, in seguito: il Vino, lo Zafferano e ora anche i fiori: Iris e Gaggiolo (per profumi). www.pruneti.it / tel. 055 8555091

**SPADI CARNI** - Azienda familiare, nasce nel 1970 nel Casentino, oggi è gestita dalla seconda generazione, azienda specializzata in macelleria e commercializzazione di carni fresche e prodotti cotti: porchette in primis! Sede logistica a Campi Bisenzio. www.spadisrl.it / tel. +39 0575 550393

**VANNINI PANIFICIO ARTIGIANO** - La storia ha inizio nel 1932 con nonno Mario, fondatore del panificio, che consegnava il pane con la carrozza. Nel tempo la produzione ha saputo preservare l'artigianalità e la qualità del nonno aggiungendo solo la creatività e la passione dei nipoti. Prodotto di punta: Cantuccini classici e creativi. www.panificiovannini.com / tel. +39 055 8878511

# CNA: Cibo Naturalmente Artigiano

## Il DNA del cibo sano e di qualità

*CNA: Cibo Naturalmente Artigiano (naturally artisan food) - The DNA of healthy, quality food*



***CNA PRATO*** *- The CNA, National Confederation of Artisans, has a mission in the food field to sustain the values of small business food producers: naturalness, biodiversity, tradition, craftsmanship and traditional processes to achieve non-standardised tastes and flavours. CNA companies are an assurance of quality and food safety parameters, providing consumers with healthy food from controlled supply chain.*

***A group show with seven companies well worth discovering and tasting:***

***Desideri wafers*** *- The Desideri family have made biscuits and cakes since the early 1900s. Cialde di Montecatini, Brigidini di Lamporecchio and Cantucci di Prato are all hand-crafted products with no colourings or preservatives, a just a few genuine ingredients. www.cialdadesideri.it / tel. + 39 0572 411023*

***Espresso Giada*** *- The passion for coffee - to discover, search and toast - in this company also expands into the highly "Coffee Charter" created by Cristina Berretti that has become a very useful way to choose the ideal blend from 25 possibilities. www.espressogiada.it / tel. +39 0573 904596*

***Lombardi Creme*** *- In 1968, the Lombardi family began to produce creams and basil pesto sauces with carefully selected ingredients and enormous artisan passion. Fresh pesto, Geno pesto sauce, fresh cream with rocket, walnuts, Tuscan croutons ... for a triumph of taste! www.casalombardi.it / tel. +39 050 808829*

***Montale Acetaia*** *- Not far from Modena, in the delightful countryside of Emilia, today as in the past the Montale family stores and continues century-old processing traditions that culminate in the creation of unique and inimitable balsamic vinegars. www.acetaiamontale.it / tel. +39 059 530465*

***Pruneti Frantoio*** *- Az. Agr. Priuneti has cultivated in own land in the heart of the Chianti district for 100 years. The most important product is extra virgin olive oil, which was subsequently joined by: wine, saffron and now even flowers: Iris and Gaggiolo (for perfumes). www.pruneti.it / tel. 055 8555091*

***Spadi Carni*** *- This family business was founded in 1970 in Casentino. Today, it is managed by the second generation as a butcher company marketing fresh meat and cooked products: suckling pork in first place! Logistics centre in Campi Bisenzio. www.spadisrl.it /tel. +39 0575 550393*

***Vannini Panificio Artigiano*** *- The story began in 1932 with Grandfather Mario, the founder of the bakery, who delivered his bread by horse and carriage. Over time, production has managed to retain his craftsmanship and quality, adding only the creativity and passion of his grandchildren. Flagship product: Classic and creative "cantuccini". www.panificiovannini.com / tel. +39 055 8878511*

DEGUSTAZIONE / *TASTING* **13**
**MARTEDÌ 12 APRILE**
ore **13:00/14:30**
AGORÀ

**CNA PRATO**
Ufficio Promozione e Internazionalizzazione
Tel. +39 0574 578579
Tel. +39 348 2479501

# Gelato Ninfale

## Stupire in gelateria con gli Oli EVO

*Surprising ice creams with Unaprol extra virgin olive oils*



**"Care mie donne (fate)... il gelato ... che mi piaccia".**
Latte, Panna, zucchero, sale e olio extra vergine di oliva di OP Latium tracciato da Unaprol. Dal Ninfale Fiesolano di Giovanni Boccaccio, una contaminazione all'extra vergine per un gelato unico e fuori dal comune. Sempre più il prodotto simbolo del made in Italy diventa elemento per stupire anche in gelateria e pasticceria.
I profumi dell'extra vergine si fondono con le creme gelato conferendo a queste ultime aromi particolari. Il prodotto simbolo della dieta mediterranea lavorato con il preparato freddo rilascia il suo carico di polifenoli che, amalgamati al gelato, trasformano il gelato stesso in un prodotto spalmabile sul pane, biscotti e fette biscottate.

***"My dear ladies (fairies) ... the ice cream ... that I like."*** *Milk, cream, sugar, salt and PO Latium extra virgin olive oil certified by Unaprol. Giovanni Boccaccio's Ninfale Fiesolano reviewed with extra virgin olive oil for an utterly out of the ordinary ice cream. The "Made in Italy" symbol is increasingly becoming something amazing even in ice cream and pastry parlours.*
*The fragrance of extra virgin olive oil are blended with ice cream to achieve very unusual aromas. The symbolic product of the Mediterranean diet combined with ice cream releases its polyphenols which blend with the ice cream to become a spread for bread, biscuits and rusks.*

DEGUSTAZIONE / *TASTING* **14**
**LUNEDÌ 12 APRILE**
ore **15:00/16:00**
**COOKING SHOW**

**Organizzazione di Produttori Olivicoli "LATIUM" Soc. Coop.**
Località Quadrivio di Quirani
00018 Palombara Sabina (RM)
www.oplatium - info@oplatium.it

Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia
Regg. UE 611-615/2014

SOL&AGRIFOOD TASTE OF BUSINESS

in collaborazione con:
Cibo da raccontare
Prodotti da scoprire
sapori d'Italia

# Panini Creativi

## A cura di Salumi e Biodiversità / Accademia delle 5T

*Creative sandwiches - By Salami & Biodiversity / Accademia delle 5T*

**Con la regia dell'Accademia delle 5T,** alcune aziende protagoniste dello spazio espositivo e formativo "Salumi e Biodiversità" presentano l'evento "Panini creativi", una proposta che valorizza la Biodiversità territoriale italiana. I Panini Creativi nascono come accostamenti tra pane e salume, ma presentano un eccezionale abbinamento di storia, cultura e tradizione salumiera.
Ciascuna degustazione è un racconto arricchito di tante piccole storie di genti e di territori. In Italia sono più di mille i Salumi territoriali, fenomeno unico al mondo. I Panini Creativi utilizzano salumi che sono un compendio di biodiversità: animale, vegetale e microbica perché vengono prodotti in modo tradizionale, con animali allevati in Italia e con ingredienti naturali, lasciando lavorare il tempo e i microrganismi spontanei presenti nella cantine. **In collaborazione con:**

- **Parma "Città creativa della gastronomia UNESCO"** • **Regione Calabria: non solo 'Nduja**
- **Strada dei Vini e dei Sapori dell'Appennino Bolognese**
- **Campionato Italiano del Salame / Accademia delle 5T**
  ***Con una selezione di finalisti del Campionato Italiano del Salame***
- **Fattoria Biologica Recchi** • **Il Parco delle Bontà Caggiano Summo** • **Re Norcino**

***Coordinated by the 5T Academy****, a number of companies taking part in the "Salami & Biodiversity" display and information space present "Creative Sandwiches" - an event promoting territorial biodiversity in Italy. Creative Sandwiches come into being as a combination of bread and delicatessen meats presented through an exceptional pairing of history, culture and tradition. Each tasting is a story in its own right enhanced by tales of people and places. Italy boasts more than one thousand local delicatessen meat specialities - an utterly unique phenomenon anywhere in the world. Creative Sandwiches are made using delicatessen meats that are a compendium of biodiversity: animal, plant and microbial - since they are produced in traditional ways, with animals reared in Italy and natural ingredients, leaving time to work and spontaneous microorganisms present in cellars to work their magic.*

DEGUSTAZIONE / *TASTING* **15**
**MARTEDÌ 12 APRILE**
ore **16:30/18:00**
AGORÀ

**ASSOCIAZIONE ACCADEMIA DELLE 5T**
www.accademia5t.it - info@accademia5t.it
tel. +39 345 2966140

# PREMIO GOLOSARIO

*GOLOSARIO PRIZE*



**7a EDIZIONE.**
Il **Premio Golosario** è un riconoscimento istituito in collaborazione con i critici enogastronomici **Paolo Massobrio** e **Marco Gatti** per premiare le eccellenze emergenti dell'agroalimentare, in mostra durante la manifestazione. Un'apposita commissione, rigorosamente in incognito, ha il compito di assaggiare i prodotti in esposizione e stilarne una classifica. Nel giorno di chiusura della manifestazione vengono proclamati i vincitori che saranno poi inseriti nella **guida Il Golosario**. Le categorie sono diverse, spaziano dal cioccolato all'aceto, e possono variare di anno in anno..

***7th Edition.***
*The Golosario Prize is the award set up in collaboration with wine and food critics **Paolo Massobrio** and **Marco Gatti** to acknowledge emerging excellence in agro-foods on show during the event. A special and strictly incognito jury tastes products on display and draws up a ranking.*
*The winners are proclaimed on the closing day of the event and will then be included in the **Golosario Guide**. There are many different categories, ranging from chocolate to vinegar and may change from year to year.*

## VINCITORI 2015 / *2015 AWARD-WINNERS*

### BIRRE / *BEER*

**LA MOROSINA** - Abbiategrasso (MI) - **Birra Ticinensis (rossa)**

**CIMBRA** - Asiago (VI) - **Birra Cimbra**

**BIRRIFICIO DELL'ETNA** - Riposto (CT) - **Birra Ephesto**

### SFIZIOSITÀ / *SNACKS*

**AGRESTIS** - Buccheri (SR) - **Pesto di Sicilia capperi e mandorle**

**CALABRIA & CALABRIA DI SIRIANNI AGOSTINO** - Cittanova (RC) - **Confettura di annona**

### SALUMI / *DELICATESSEN MEATS*

**IOPPOLO** - San Giorgio Morgeto (RC) - **Lardo stagionato 4 mesi al peperoncino**

### FORMAGGI / *CHEESE*

**CASEIFICIO 4 PORTONI** - Cologno al Serio (BG) - **Blu di bufala**

**ALCHIMIA DE' FORMAGGI DE' MAGI** - Castiglion Fiorentino (AR) - **Muffato**

### PASTE / *PASTA*

**FLARÀ MONICA** - Castel Castagna (TE) - **Paste prodotte con antiche varietà: farro pretuziano e grano saragolla turchesco, coltivati in azienda**

**MASSERIA ERASMI** - Castilenti (TE) **V Pasta da grano 100% Kronos coltivato in azienda**

### DOLCI / *DESSERTS*

**CANDITFRUCHT SPA** - Barcellona Pozzo di Gotto (ME) - **Orange Moon arance con cioccolato bianco e nero**

**BARBERO DAVIDE** - Asti - **Torrone**

EVENTI / *EVENTS*
**MERCOLEDÌ 13 APRILE**
ore **9:45/11:15**
AGORÀ
**PREMIO GOLOSARIO - 7° EDIZIONE SFIZIOSITÀ, SALUMI E CARNI, FORMAGGI, PASTE E RISI, DOLCI E PRODOTTI DA FORNO, BIRRE, PREMIO SPECIALE**
*GOLOSARIO PRIZE - 7th EDITION SNACKS, DELICATESSEN MEATS AND MEAT, CHEESE, PASTA AND RICES, DESSERTS, BEERS, SPECIAL PRIZE*

# OLIOCIBANDO

## Olio extra vergine di oliva nella preparazione di dolci, in sostituzione al burro e ai grassi idrogenati

*Extra virgin olive oil in the preparation of cakes in place of butter and hydrogenated fats*



**A cura dello Chef Marcantonio Sagramoso e di AIPO**

Nella preparazione dei dolci l'utilizzo dell'olio extra vergine d'oliva consente di aumentare la densità della pastetta, di accrescere il volume della torta, di ridurre la perdita di peso durante la cottura. A paragone con i grassi idrogenati e le margarine, l'olio extra vergine d'oliva aumenta le sensazioni e la persistenza del dolce, apporta aromi volatili.
La degustazione prevede la preparazione di un dolce all'olio extravergine d'oliva. Oli extra vergini d'oliva protagonisti: **categoria biologico**.

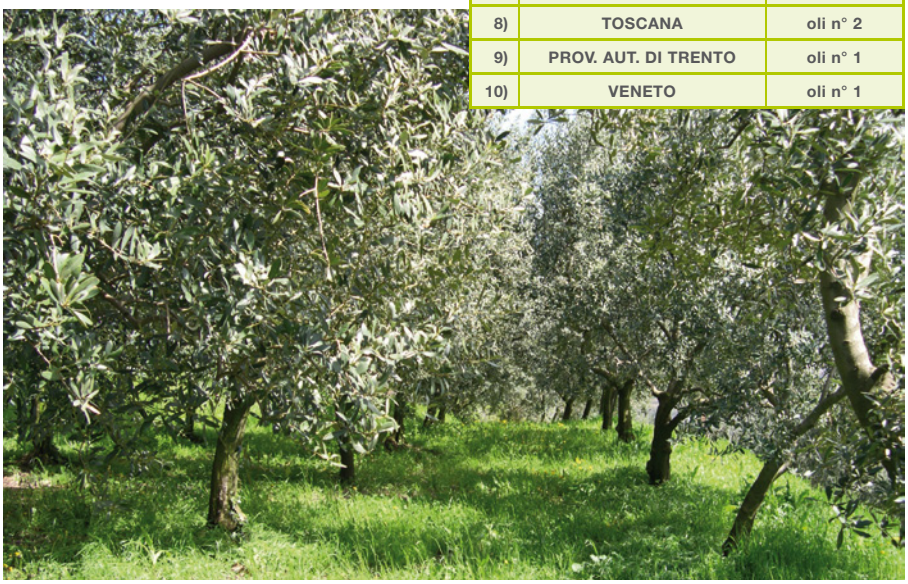
***By Chef Marcantonio Sagramoso and AIPO***
*When preparing desserts, extra virgin olive oil helps make batter denser, increases the volume of the cake and reduces weight loss during cooking.*
*In comparison with hydrogenated fats and margarine, extra virgin olive oil increases the sensations and persistence of sweet but volatile aromas.*
*The tasting includes the preparation of a sweet Virgin olive oil. Extra virgin olive oils in the limelight:* ***organic category****.*

**QUESTA PARTE conclude quanto pubblicato in pag. 25 e 17**
Le degustazioni sono caratterizzate dalla presenza di oli selezionati, le cui aziende produttrici hanno partecipato al Concorso Sol d'Oro 2016 per un totale di 18 campioni, aderenti a 10 regioni italiane e appartenenti alle seguenti categorie:

*THIS PART concludes items on p. 25 and 17*
*The tastings are characterized by the use of selected oils by producers who took part in the Sol d'Oro 2016 contest. There are 18 samples in all, from 10 Italian regions, in the following categories:*

**ELENCO REGIONI CON OLI IN DEGUSTAZIONE**
***LIST REGIONS WITH OILS FOR TASTING***

| | | |
|---|---|---|
| 1) | ABRUZZO | oli n° 1 |
| 2) | EMILIA ROMAGNA | oli n° 2 |
| 3) | LAZIO | oli n° 2 |
| 4) | LIGURIA | oli n° 1 |
| 5) | LOMBARDIA | oli n° 1 |
| 6) | PUGLIA | oli n° 3 |
| 7) | SICILIA | oli n° 4 |
| 8) | TOSCANA | oli n° 2 |
| 9) | PROV. AUT. DI TRENTO | oli n° 1 |
| 10) | VENETO | oli n° 1 |



DEGUSTAZIONE / *TASTING* **17**
**MERCOLEDÌ 13 APRILE**
ore **11:30/12:30**
**COOKING SHOW**

**AIPO - ASSOCIAZIONE INTERREGIONALE PRODUTTORI OLIVICOLI**
Viale del Lavoro, 52 - 37135 Verona Italia
Tel. +39 045 8678260 - Fax +39 045 8034468
info@aipoverona.it - aipo.verona@libero.it

# L'olio extra vergine di oliva tracciato da Unaprol sposa Pasta, Mozzarella e Formaggi

*Extra virgin olive oil "certified" by Unaprol teams up with Pasta, Mozzarella and Cheese*



**Un nuovo ritmo nel piatto con gli oli extra vergine di oliva tracciati targati Unaprol.** I mille sapori dell'olio extra vergine di oliva italiano danno gusto e sapore alla pasta della ditta Baronia che sposa la mozzarella della ditta Morese ed entrambi si accompagnano con i formaggi stagionati della ditta La Molara.
Tutti prodotti legati e accompagnati da un filo di olio extra vergine tracciato per dare garanzie ai consumatori di tutto il mondo. I prodotti e le ditte che li producono sono socie di Aprol Campania l'associazione di Unaprol che organizza la filiera dell'olio extra vergine di oliva tracciato italiano di Coldiretti Campania.

***A new rhythm at table with tracked extra virgin olive oils by Unaprol.*** *The thousand flavours of Italian extra virgin olive oil ensure added taste to pasta by Baronia and combines with mozzarella cheese by Morese, while both are accompanied with cheese by La Molara.*
*All products bonded and accompanied by a drizzle of certified extra virgin olive oil providing assurances to consumers worldwide. These products and the companies that make them are members of Aprol Campania, the Unaprol association that organises the Italian extra virgin olive oil tracking system of Coldiretti Campania.*

DEGUSTAZIONE / *TASTING* **18**
**MERCOLEDÌ 13 APRILE**
ore **13:00/14:30**
**COOKING SHOW**

**APROL CAMPANIA**
Via G. Porzio Isola F/1
80143 Napoli
Tel. +39 081 5636049
aprol.salerno@pec.agritel.it

Agea
Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura

Consorzio Olivicolo Italiano UNAPROL

Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia
Regg. UE 611-615/2014

# Alla scoperta degli oli dell'Irpinia

## Oli extravergini di oliva di altissimo valore nutrizionale

*Discovering the olive oils of Irpinia - The sincere flavours of nature still lived close at hand*



**Missione di APROL**
APROL Campania, Associazione Produttori Olivicoli della Campania, ha come missione la valorizzazione delle produzioni olivicole regionali attraverso azioni di informazione e formazione rivolte al territorio e, di assistenza tecnica, ai soci produttori. La particolare vocazione territoriale, il patrimonio genetico e l'impegno delle aziende consentono di produrre ogni anno oli extravergini d'oliva di altissimo valore organolettico e nutrizionale.

**Le cultivar dell'Irpinia**
La Ravece presenta fruttato intenso con spiccate note erbacee e di foglia di pomodoro; l'Ogliarola è caratterizzato dal fruttato medio, con note di oliva fresca e mela, la Marinese si distingue per profilo con sentori balsamici e perfetto equilibrio di amaro e piccante; i plurivarietali e i blend di cultivar autoctone Irpine esprimono note di erba e di mandorla, con un amaro e piccante di lieve intensità, molto versatili in cucina.

**Aziende dell'Irpinia presenti:**
*Companies from Irpinia taking part:*

- **Fontana Madonna,**
- **Angelo Barbieri,**
- **Il Mulino della Signora,**
- **Tenuta Cavalier Pepe,**
- **Case d'Alto,**
- **Rocca Normanna.**

***Aprol Mission*** *- APROL Campania, the Association of Olive Oil Producers in the Campania Region, has a mission to develop the promotion of regional olive oils through information and training activities focused on the territory and technical services for members. The particular vocation of this local area, its genetic heritage and the commitment of companies mean that extra virgin olive oils of the highest sensory and nutritional value are produced every year.*
***The cultivars of Irpinia*** *- Ravece has intense fruit with hints of grass and tomato leaves; Ogliarola is characterised by medium fruit, with nuances of fresh olives and apple: Marinese stands out its for profile with balsamic tones and perfect balance between bitter and spicy flavours; multi-varietals and blends of native cultivars in Irpinia express herbal and almond notes, with delicate bitterness and pungency, for a product that is very versatile in cuisine.*

DEGUSTAZIONE / *TASTING* **19**
**MERCOLEDÌ 13 APRILE**
ore **15:00/16:00**
AGORÀ

**APROL CAMPANIA**
Società Coop. Agricola - Via Giovanni Porzio snc
80143 Napoli / Isola F/1
Tel. 081.5535613 - 081.5636049
info@aprolcampania.it

# La Tuscia nel Piatto

## I sapori sinceri di una natura che ancora bussa alla porta

*Tuscia at table - The sincere flavours of nature still lived close at hand*



**Filiera corta e trasparente.**
Ecco il piccolo e, contemporaneamente grande, segreto per la massima garanzia di qualità ai sapori che giungono sulla tavola, realizzati da Chicca & Cameo. Con le loro mani firmano la sapiente artigianalità dei vari processi produttivi, altro valore aggiunto che i clienti oggi ricercano e apprezzano. A completare: un territorio di valore per questa azienda agricola, situata lungo la Cassia ai piedi dei Monti Cimini, nella natura ancora verde, e non distante da Roma.

**Tutto dal campo**
Chicca e Cameo producono olio extravergine di oliva, ortaggi, confetture, sottoli, creme, pesti e marmellate di frutta. Prodotti tutti genuini, dal sapore ricco e inconfondibile, ottenuti dopo accurata e appassionata trasformazione dei buoni prodotti ortofrutticoli che i loro orti e campi producono.

**La Tuscia nel piatto**
Chicca e Cameo faranno assaggiare: tranci di porchetta arricchiti da confettura di mele, uvetta, pinoli e cannella; ricotta fresca abbinata a composta di pere e rosmarino; sfilacci di burrata accompagnati da melanzane sott'olio; insalatina di fave fresche condita con crema di carciofi alla romanesca.

***Short and transparent supply chain*** *- Here is biggest small secret for maximum quality assurances for flavours served at table by Chicca & Cameo. They personally sign the craftsmanship knowledge behind various production processes, another added value that customers are looking for and appreciate today. Not to mention: a prized local area for this agricultural company, located along the Cassia Way at the feet of the Cimini Mountains, immersed in still green nature while not being too far from Rome.*

***Everything from the field*** *- Chicca and Cameo produce extra virgin olive oil, vegetables, jams, pickles, creams, pesto sauces and marmalades. All genuine products, with a rich and unmistakable flavour, made after thorough and passionate processing of fine fruit and vegetables from their own orchards and fields.*

***Tuscia at table*** *- Chicca and Cameo will offer tastings of: slices of pork with apple jam, raisins, pine nuts and cinnamon; fresh ricotta combined with pears and rosemary; strips of burrata cheese accompanied by grilled aubergines preserved in olive oil; salad of fresh beans with Rome-style artichoke cream.*

Chicca & Cameo
La Natura Ti Bussa Alla Porta

DEGUSTAZIONE / *TASTING* **20**
**MERCOLEDÌ 13 APRILE**
ore **16:30/17:30**
AGORÀ

**CHICCA & CAMEO**
Via Anastasio Compagnucci, 2
01030 Monterosi (VT)
Tel. +39 327 8564707
chiccaecameo@gmail.com

# Lunedì **11** - AGORÀ

# Cerimonia Inaugurale Sol&Agrifood

*SOL&AGRIFOOD OFFICIAL OPENING EVENT*

## Taglio del nastro

*CUT THE LINE*

Alla presenza del Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
On. MAURIZIO MARTINA
e del Presidente di Veronafiere Dr. Maurizio Danese

**Ore 10:30 - INAUGURAZIONE UFFICIALE di SOL&AGRIFOOD 2016**
**SALONE INTERNAZIONALE DELL'AGROALIMENTARE DI QUALITÀ**

---

# Lunedì **11** - Sala Polifunzionale

# Convegno Inaugurale Sol&Agrifood

*INAUGURAL CONFERENCE SOL&AGRIFOOD*

## AGROPIRATERIA: quando l'Italia sa difendersi

***AGRO-PIRACY: when Italy knows how to defend itself***

I rischi ma anche le opportunità dei mercati internazionali. Un percorso che prevede certamente un'attenzione molto spiccata all'interno dei confini per quanto riguarda l'illegalità ma anche una capacità di difesa all'estero delle nostre eccellenze. Case history: il Consorzio Aceto Balsamico e il Consorzio Parmigiano Reggiano che hanno vinto cause contro l'utilizzo indebito del nome da parte di aziende estere. Combattere l'Italian sounding per conquistare nuove quote di mercato: una sfida possibile in uno scenario globalizzato?

**PROGRAMMA - Ore 11:00**

- Saluti di Veronafiere
- **Numeri e dati** di scenario generale su export agroalimentare italiano (Ismea-Qualivita)
- **Difenderci dalle imitazioni** - Agro-reati (Giancarlo Caselli)
- **Difenderci dalle imitazioni** - Valorizzazione a scaffale (Pugliese - Conad)
- **Quel che ne pensa** il consumatore internazionale olio (David Granieri - Unaprol)
- **Veramente italiano:** la tutela del consumatore internazionale, il caso aceto balsamico (Consorzio Balsamico) e Parmigiano Reggiano (Consorzio Parmigiano Reggiano)

Animatore: On. Colomba Mongiello
Moderatore: Alberto Grimelli

*Risks as well as opportunities on international markets. An approach providing very strong attention in Italy itself as regards illegality but also a capacity for defending Italian excellence abroad. Case history: the Balsamic Vinegar Consortium and the Parmigiano Reggiano Consortium have won lawsuits against the misuse of names by foreign companies.*
*Combating "Italian sounding" names to win new market shares: is such a challenge possible in a globalised scenario?*

***PROGRAMME - 11:00 am***

- *Welcome Speeches - Veronafiere*
- *General scenario with facts and figures for Italian agro-food exports (Ismea-Qualivita)*
- *Defending ourselves against imitation - agro-crimes (Giancarlo Caselli)*
- *Defending ourselves against imitation - promotion on shelves (Pugliese - Conad)*
- *What do international consumers think - olive oil (Unaprol)*
- *Truly Italian: international consumer protection, the cases of balsamic vinegar (Balsamic Consortium) and Parmesan cheese (Parmigiano Reggiano Consortium)*

*Animator: Hon. Colomba Mongiello*
*Moderator: Alberto Grimelli*

Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia
Regg. UE 611-615/2014

# 10/11/12/13 Aprile/April 2016

# TASTE OF COFFEE

In collaborazione con / *In cooperation with*

## SCAE - Speciality Coffee Association of Europe

**Nuovo focus sul caffè nell'area A Taste of Coffee, realizzato in collaborazione con Scae, la Speciality Coffee Association of Europe.** Si tratta della principale organizzazione professionale a livello mondiale di promozione dell'eccellenza nel caffè di qualità in tutte le sue utilizzazioni (espresso, moka, percolato) e che raccoglie professionisti di ogni ambito dell'industria del caffè. La sua mission è migliorare gli standard del caffè, approfondendone la conoscenza.
L'area dedicata sarà divisa in due spazi: uno per minicorsi di formazione e informazione, l'altro per la degustazione dei caffè.

***New focus on coffee in the A Taste of Coffee area implemented in cooperation with SCAE, the Speciality Coffee Association of Europe.*** *This is the main professional organization in the world promoting excellence in quality coffee in all its uses (espresso, moka, leachate) and collecting every professional coffee industry. Its mission is to improve coffee standards by expanding knowledge and awareness.*
*The area will be divided into two parts: one for training and information mini-courses, the other for coffee tasting.*

| | | **Relatore** / *Trainer* | **ARGOMENTO** / *TOPIC* |
|---|---|---|---|
| DOMENICA 10 | 10:00-10:45 | F. Verona | **Degustazione con flavour wheel**<br>*Tasting with a flavour wheel* |
| | 11:30-12:15 | A. Galtieri | **La filiera del Caffè**<br>*The Coffee Value Chain* |
| | 15:00-15:45 | D. Zambelli | **Storia della macchina espresso**<br>*History of the espresso machine* |
| | 16:15-17:00 | A. Galtieri | **L'analisi sensoriale dell'espresso**<br>*Sensory analysis of espresso coffee* |
| LUNEDÌ 11 | 10:00-10:45 | E. Metti | **Acqua e caffè: nemici o alleati?**<br>*Water and coffee: friends or enemies?* |
| | 11:30-12:15 | M. Zanni | **Tè, caffè, vino, aromi comuni**<br>*Tea, coffee and wine: shared aromas* |
| | 15:00-15:45 | Asachimici | **La pulizia nel mondo del caffè**<br>*Cleanliness in the world of coffee* |
| | 16:15-17:00 | M. Zanni | **Caffè d'altura o di pianura, le differenze**<br>*Coffee from hillsides and plains: the differences* |
| MARTEDÌ 12 | 10:00-10:45 | G. Arnesano | **La figura del barista**<br>*The professional figure of barmen* |
| | 11:30-12:15 | A. Polojac | **Giocare con i sensi: l'olfatto**<br>*Playing with the senses - smell* |
| | 15:00-15:45 | A. Cremone | **I diversi sistemi di estrazione**<br>*Various extraction methods* |
| | 16:15-17:00 | G. Arnesano | **Piccoli dettagli, grandi differenze**<br>*Small details, big differences* |
| MERCOLEDÌ 13 | 10:00-10:45 | M. Pecoraro | **Come l'acqua influenza l'estrazione del caffè**<br>*How water affects coffee extraction* |
| | 11:30-12:15 | A. Polojac | **Giocare con i sensi: il gusto**<br>*Playing with the senses - taste* |
| | 15:00-15:45 | D. Cobelli | **La formazione come futuro del settore caffè**<br>*Training for the future in the coffee sector* |

# 10/11/12/13 Aprile/April 2016

# CHEESE EXPERIENCE

Programma laboratori / *Experience Programme*

Anche quest'anno si rinnova, presso la Piazza di Cheese Experience, l'appuntamento di avvicinamento all'**affascinante mondo dei formaggi sotto l'esperta guida dei Maestri Assaggiatori dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi (ONAF)**. I laboratori sono gratuiti; è possibile prenotare scrivendo al seguente indirizzo e-mail: prenotazioni.onaf@gmail.com

*Once again this year, the Cheese Experience Piazza is home to the appointment promoting the **fascinating world of cheese under the expert guidance of Master Tasters belonging to the National Cheese Tasters Organization (ONAF)**.*
*The workshops are free; Bookings can be made by writing to the following e-mail address: prenotazioni.onaf@gmail.com*

| | | **ARGOMENTO** / *TOPIC* |
|---|---|---|
| DOMENICA 10 | 10:30-11:30 | **I cinque sensi e i formaggi: avviciniamoci alle tecniche di degustazione**<br>*The five senses and cheese: first approach to cheese tasting techniques* |
| | 12:00-13:00 | **Grandi prodotti da grandi animali: i formaggi di vacca e di bufala a confronto**<br>*Great products from great animals: comparison of cow and buffalo cheese* |
| | 14:00-15:00 | **Formaggi ricchi da pascoli poveri: scopriamo le differenze fra i prodotti di capra e quelli di pecora**<br>*Rich cheeses from poor pastures: discovering the differences between goat and sheep products* |
| | 15:30-16:30 | **Come fare perché vengano bene: alcuni segreti per una corretta caseificazione**<br>*What to do for success: some secrets for successful cheese-making* |
| LUNEDÌ 11 | 10:30-11:30 | **I formaggi a Denominazione di Origine Protetta: cosa sono e cosa ci garantiscono**<br>*Cheeses with Protected Designation of Origin: What are they and what do they ensure* |
| | 12:00-13:00 | **Le "verità nascoste": i formaggi e la corretta alimentazione**<br>*"Hidden truths": cheese and correct nutrition* |
| | 14:00-15:00 | **Bianco, rosso o bollicine: ogni formaggio ha il suo vino**<br>*White, red or sparkling: every cheese has its own wine* |
| | 15:30-16:30 | **Birra e formaggi: un mondo di emozioni**<br>*Beer and cheese: a world of emotions* |
| MARTEDÌ 12 | 10:30-11:30 | **I cinque sensi e i formaggi: avviciniamoci alle tecniche di degustazione**<br>*The five senses and cheese: first approach to cheese tasting techniques* |
| | 12:00-13:00 | **Grandi prodotti da grandi animali: i formaggi di vacca e di bufala a confronto**<br>*Great products from great animals: comparison of cow and buffalo cheese* |
| | 14:00-15:00 | **Formaggi ricchi da pascoli poveri: scopriamo le differenze fra i prodotti di capra e quelli di pecora**<br>*Rich cheeses from poor pastures: discovering the differences between goat and sheep products* |
| | 15:30-16:30 | **Come fare perché vengano bene: alcuni segreti per una corretta caseificazione**<br>*What to do for success: some secrets for successful cheese-making* |
| MERCOLEDÌ 13 | 10:30-11:30 | **I formaggi a Denominazione di Origine Protetta: cosa sono e cosa ci garantiscono**<br>*Cheeses with Protected Designation of Origin: What are they and what do they ensure* |
| | 12:00-13:00 | **Le "verità nascoste": i formaggi e la corretta alimentazione**<br>*"Hidden truths": cheese and correct nutrition* |
| | 14:00-15:00 | **Bianco, rosso o bollicine: ogni formaggio ha il suo vino**<br>*White, red or sparkling: every cheese has its own wine* |
| | 15:30-16:30 | **Birra e formaggi: un mondo di emozioni**<br>*Beer and cheese: a world of emotions* |

**ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI FORMAGGI**
www.onaf.it / onaf@onaf.it / tel. +39 0173 231108 (lun-ven: ore 11-15)

# 10/11/12/13 Aprile/April 2016

# SALUMI e BIODIVERSITÀ

## Alla scoperta di quelli buoni e sani

*Salami & Biodiversity - Discovering good and healthy food*

**Spazio dedicato all'Italia dei Salumi, con degustazioni guidate, laboratori su come sceglierli e abbinarli, narrazioni culturali.** A cura degli stessi produttori e dell'Accademia delle 5T. Salumi "dolci" del Nord, sapidi del Centro Italia, piccanti e aromatici del Sud.
I Salumi, prima dell'assaggio, verranno raccontati per spiegare i profumi e i sapori che esprimono, allo scopo di imparare a cercarli e riconoscerli.

***Space dedicated to the delicatessen meats of Italy, with tastings, workshops on how to choose and match them, as well as cultural backgrounds.*** *By producers themselves and the 5T Academy. A tour around excellence and curiosities selected from over one thousand delicatessen meats representing Italian biodiversity - authentic products made using traditional methods and only with Italian meat. "Sweets" specialities from the North, sapid from Central Italy, spicy and aromatic from the South. Prior to the tastings, the delicatessen meats in question will be explained as regards their aromas and flavours to learn how to find and recognize them.*

**Salumi e Biodiversità** alla scoperta di quelli buoni e sani

| | | |
|---|---|---|
| DOMENICA 10 | 10:30<br>11:30 | **Il Campionato Italiano del Salame. Tre vincitori a confronto**<br>*Italian Salami Championships. Three winners in comparison* |
| | 12:00<br>13:30 | **Guida ai salumi di Parma Food Valley: biodiversità e diversità culturale**<br>*Guide to delicatessen meats from Parma Food Valley: biodiversity and cultural diversity* |
| | 13:30<br>14:30 | **La filiera dei salumi di cacciagione: l'Appennino bolognese**<br>*The delicatessen game meat value chain: the Bolognese Apennines* |
| | 15:30<br>16:30 | **L'Italia dei Salumi, l'Italia della Dieta Mediterranea**<br>*Italy of Salami, Italy of the Mediterranean diet* |
| LUNEDÌ 11 | 10:30<br>11:30 | **Come leggere e interpretare le etichette dei salumi**<br>*How to read and interpret labels on delicatessen meats* |
| | 12:00<br>13:30 | **Guida ai salumi di Parma Food Valley: il Culatello di Zibello DOC**<br>*Guide to delicatessen meats from Parma Food Valley: Culatello di Zibello DOC* |
| | 13:30<br>14:30 | **Un nome usurpato: cos'è il vero Ciauscolo? Due province a confronto**<br>*An often misused name: what is genuine "Ciauscolo"? Two provinces compared* |
| | 15:30<br>16:30 | **Il Campionato Italiano del Salame. Tre vincitori a confronto**<br>*Italian Salami Championships. Three winners in comparison* |
| MARTEDÌ 12 | 10:30<br>11:30 | **Come leggere e interpretare le etichette dei salumi**<br>*How to read and interpret labels on delicatessen meats* |
| | 12:00<br>13:30 | **Guida ai salumi di Parma Food Valley: Il Prosciutto di Parma DOC**<br>*Guide to delicatessen meats from Parma Food Valley: Parma Ham DOC* |
| | 13:30<br>14:30 | **La vera 'Nduja naturale: quella tradizionale e quella innovativa**<br>*The authentic, natural 'Nduja: traditional and innovative versions* |
| | 15:30<br>16:30 | **L'Italia dei Salumi, l'Italia della Dieta Mediterranea**<br>*Italy of Salami, Italy of the Mediterranean diet* |
| | 16:30<br>18:00 | **Nell'Area Agorà: "Panini creativi"**<br>*Forum Area: "Creative Sandwiches"* |
| MERCOLEDÌ 13 | 10:30<br>11:30 | **Salumi senza salnitro: confronto tra Massimo Spigaroli e SSICA**<br>*Delicatessen meats without ammonium nitrate: debate with Massimo Spigaroli and SSICA* |
| | 12:00<br>13:30 | **Guida ai salumi di Parma Food Valley: Nero di Parma e Mora Romagnola**<br>*Guide to delicatessen meats from Parma Food Valley: Nero di Parma & Mora Romagnola* |
| | 13:30<br>14:30 | **Storia del Salume mediterraneo: assaggi di sapori nascosti**<br>*History of Mediterranean delicatessen meat: tasting hidden flavours* |
| | 15:30<br>16:30 | **Come leggere e interpretare le etichette dei salumi**<br>*How to read and interpret labels on delicatessen meats* |

**ESPOSITORI / *EXHIBITORS*:** • Parma "Città creativa della gastronomia UNESCO" • Regione Calabria: non solo 'Nduja • Strada dei Vini e dei Sapori dell'Appennino Bolognese • Accademia Italiana del peperoncino Onlus • Campionato Italiano del Salame / Associazione Accademia delle 5T • Az. Agr. La Capanna / Az. Agr. Romano di Ferruccio e Nicola Romano / Dal Massimo Goloso / • Fattoria Biologica Recchi / Fattorie del Tratturo / Il Parco delle Bontà Caggiano Summo • L'artigiano della 'Nduja / Macelleria Caprini Tommaso / Re Norcino / Salumificio Ioppolo Enzo • Salumificio Santa Barbara e Selezione dei vincitori del Campionato Italiano del Salame

**ASSOCIAZIONE ACCADEMIA DELLE 5T -** www.accademia5t.it - Tel. +39 345 2966140

# SALA POLIFUNZIONALE

## PROGRAMMA CONVEGNI / EVENTI

*POLIFUNZIONALE HALL: MULTI-PURPOSE MEETING ROOM PROGRAMME*

| | Orario | ARGOMENTO / *TOPIC* |
|---|---|---|
| DOMENICA 10 | 10:30/11:30<br>12:00/13:00 | **INCONTRI BUSINESS TO BUSINESS in modalità Walk Around**<br>Incontri tra aziende e buyer selezionati da Veronafiere - A cura di Veronafiere<br>*Walk Around B2b MEETINGS - Meetings between companies and buyers selected by Veronafiere - Organised by Veronafiere* |
| | 15:00/16:30 | **INCONTRI BUSINESS TO BUSINESS in modalità Walk Around**<br>Incontri tra aziende UNAPROL e buyer selezionati da Veronafiere - A cura di Veronafiere<br>*Walk Around B2b MEETINGS - Meetings between UNAPROL companies and buyers selected - Organised by Veronafiere* |
| | 16:30/18:00 | **CONCORSO INTERNAZIONALE SOL D'ORO** - Consegna diplomi Vincitori e Gran Menzioni - Organizzazione e coordinamento di Veronafiere<br>*International Sol d'Oro Competition: presentation of Diplomas and Special Mentions to winners - Organised by Veronafiere* |
| LUNEDÌ 11 | 10:30/12:00 | **CONVEGNO INAUGURALE SOL&AGRIFOOD:**<br>**Agropirateria: quando l'Italia sa difendersi** - A cura di Veronafiere<br>*SOL&AGRIFOOD INAUGURAL CONVENTION: Agro-piracy: when Italy knows how to defend itself - Organised by Veronafiere* |
| | 14:00/15:00 | **INCONTRI BUSINESS TO BUSINESS in modalità Walk Around** - Incontri tra aziende e buyer selezionati da Veronafiere - A cura di Veronafiere<br>*Walk Around B2b MEETINGS - Meetings between companies and buyers selected by Veronafiere - Organised by Veronafiere* |
| | 15:30/17:00 | **CONCORSO INTERNAZIONALE SOL D'ORO EMISFERO NORD:** Walk Around Tasting<br>Presentazione e degustazione degli oli premiati presenti in manifestazione - A cura di Veronafiere<br>*INTERNATIONAL SOL D'ORO COMPETITION - NORTHERN HEMISPHERE: walk around tasting Presentation and tasting of award-winning oils taking part in the event - Organised by Veronafiere* |
| MARTEDÌ 12 | 10:30/12:00 | **CONVEGNO: Leggere l'olio Extravergine di qualità: quali informazioni per tutelare consumatori e produttori?** - SLOW FOOD in collaborazione con Veronafiere<br>*CONVENTION: Interpreting Quality Extra Virgin Olive Oil: what information must be indicated to safeguard consumers and producers? - SLOW FOOD in cooperation with Veronafiere* |
| | 12:30/13:30 | **UNAPROL FLOW** - A cura di Unaprol<br>*UNAPROL FLOW - Organised by Unaprol* |
| | 14:00/15:00<br>15:30/17:00 | **INCONTRI BUSINESS TO BUSINESS in modalità Walk Around**<br>Incontri tra aziende e buyer selezionati da Veronafiere - A cura di Veronafiere<br>*Walk Around B2b MEETINGS - Meetings between companies and buyers selected by Veronafiere - Organised by Veronafiere* |
| | 17:00/17:30 | **Incontro con Giorgione - Orto e Cucina: conduce Maurizio Pescari**<br>A cura di Veronafiere<br>*Meeting with Giorgione - Orto e Cucina: presented by Maurizio Pescari Organised by Veronafiere* |
| MERCOLEDÌ 13 | 10:00/11:00 | **SCOVA L'INTRUSO: SCEGLIERE LA QUALITÀ IN UN MERCATO CHE NON DISTINGUE LA QUALITÀ -** Mini corso di degustazione dedicato agli operatori del settore e giornalisti accreditati italiani ed esteri - Organizzato da Unaprol in collaborazione con Veronafiere<br>*FIND THE FAKE: CHOOSING QUALITY IN A MARKET WHERE QUALITY NO LONGER STANDS OUT - Mini tasting course dedicated to sector professionals and accredited Italian and foreign journalists - Organised by Unaprol in collaboration with Veronafiere* |
| | 11:30/13:00 | **CONVEGNO: I consumatori internazionali sempre più agguerriti: buono, pulito e giusto è sufficiente?** - A cura di Teatro Naturale<br>*CONVENTION: International consumers are increasingly more demanding: is good, clean and fair still sufficient? - Teatro Naturale in cooperation with Veronafiere* |

# 10/11/12/13 Aprile/April 2016

# SALA MANTEGNA

## Programma Degustazioni Guidate di Olio

*Olive Oil Tasting Programme*

**O.N.A.O.O. - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio d'Oliva**

*O.N.A.O.O. - National Organization of Olive Oil Tasters*

**DEGUSTAZIONI GUIDATE DI OLIO.** In **SALA MANTEGNA** si tengono degustazioni guidate che presentano le migliori produzioni regionali per migliorare la conoscenza dell'olio extravergine di oliva e favorirne la commercializzazione.

***OLIVE OIL TASTING.*** *The* ***MANTEGNA MEETING ROOM*** *will host guided tastings with the best regional products in order to improve knowledge and awareness of extra virgin olive oil at the same time as promoting sales.*

| | Orario | **ARGOMENTO** / *TOPIC* |
|---|---|---|
| **DOMENICA 10** | 10:00 | **Viaggio sensoriale alla scoperta dell'eccellenza dell'olio di lago Garda D.O.P.** *Sensory journey discovering the excellence of Lake Garda PDO olive oil* - Relatori/*Speakers:* Andrea Bertazzi /Presidente Consorzio Garda DOP - Laura Turri /Vicepresidente Consorzio Garda DOP |
| | 11:30 | **Alla scoperta dell'Olio Veneto DOP - Degustazione guidata a cura del Consorzio di Tutela Veneto DOP** - *Discovering Veneto PDO Olive Oil - Guided tasting organized by the Veneto PDO Consortium* - Relatori/*Speakers:* Enzo Gambin, Antonio Volani |
| | 15:00 | **Oli Stellari 2016 - Degustazione guidata non competitiva degli oli vincitori della II Edizione del concorso "SOL D'ORO" Emisfero Sud** - A cura di /*Presented by:* Marino Giorgetti /Responsabile tecnico Sol D'Oro /*Panel leader Sol d'Oro* *Star Oils 2016 - Guided, non-competitive tasting of olive oils winning the II edition of the "SOL D'ORO" Southern Hemisphere Competition* |
| | 16:30 | **Degustazione Unaprol** / *Unaprol tasting* |
| **LUNEDÌ 11** | 10:30 | **Porta in Tavola gli Extravergini d'Abruzzo** / *Serving Abruzzo Extra Virgin Olive Oil at table* Relatore /*Presented by:* Marino Giorgetti / Capo Panel Regione Abruzzo /*Panel leader Abruzzo Region* |
| | 12:00 | **Oli Stellari 2016 - Degustazione guidata non competitiva degli oli vincitori della XIV Edizione del Concorso Internazionale "SOL D'ORO" Emisfero Nord** - A cura di /*Coordinated by:* Marino Giorgetti /Responsabile tecnico Sol D'Oro /*technical manager of Sol d'Oro* *Star Oils 2016 - Guided, non-competitive tasting of olive oils winning the XIV edition of the "SOL D'ORO" Northern Hemisphere International Competition* |
| | 14:00 | **Gli Oli Siciliani a denominazione d'Origine** *Sicilian olive oils with protected designation of origin* |
| | 16:30 | **Degustazione Unaprol** / *Unaprol tasting* |
| **MARTEDÌ 12** | 10:00 | **Gli Oli Siciliani a denominazione d'Origine** / *Sicilian olive oils with protected designation of origin* |
| | 12:00 | **Olio di Calabria: conoscerlo per amarlo e consumarlo** *Olive oils from Calabria: learning how to appreciate and enjoy them* **- Interventi:** /*Reports:* Mario Gerardo Oliverio (Presidente della Giunta Regionale della Calabria); Carmelo Salvino (Direttore Generale Dipartimento Agricoltura Regione Calabria); Giacomo Giovinazzo (Dirigente settore Valorizzazione e Produzioni Agricole e Filiere Produttive Regione Calabria); Rosario Franco (esperto di analisi sensoriale - Arsac - Regione Calabria); Orlando Carmelo (esperto di analisi sensoriale - Arsac - Regione Calabria) |
| | 14:00 | **Presentazione Guida Terre d'Olio 2016 e premiazione Corone Maestro d'olio** / *Presentation of the 2016 Terre d'Olio Guide and Corone Maestro d'Olio award ceremony* A cura di: /*Coordinated by:* Fausto Borella /Maestro d'olio /*Master of Oil* |
| | 16:00 | **Degustazione Unaprol** / *Unaprol tasting* |
| **13** | 10:00 | **Degustazioni oli Marocco** / *Tasting of Moroccan olive oils* - Relatore /*Speaker:* Mr Abdelkrim ADI - Capo Panel Marocco/COI / *Panel Leader Morocco /IOC* |
| | 12:00 | **Degustazione Unaprol** / *Unaprol tasting* |

**INGRESSO LIBERO** / *ADMISSION FREE* - **Per prenotazioni** /*For booking* **Tel. 045 8298710**

# AREA BIRRE

*BEER AREA*



**Con oltre 60 birrifici** distribuiti su 1.400 mq, l'Area Birre è suddivisa in due parti: quella gestita da Assobirra con i suoi birrifici artigianali e quella composta da birrifici nazionali ed esteri. Da quest'anno esiste anche il progetto Birreria Italiana, dedicata ai microbirrifici italiani.
Nella nuova area dei minicorsi e degustazioni, un ricco calendario tematico promuove la cultura della birra, grazie anche alla collaborazione di Confcommercio con Mauro Pellegrini, che guida le degustazioni.

***With more than 60 breweries*** *on show in over 1400 square meters, the Beer Area is divided into two sections: the area managed by Assobirra with its breweries and the other comprising national and international breweries. This year sees the debut of the Italian Brewery Project dedicated to Italian micro-breweries. The new area hosting mini courses and tastings boasts an impressive calendar of theme events promoting the culture of beer thanks to collaboration with Confcommercio and Mauro Pellegrini, tasting leader.*

**ASSOBIRRA CON CONFCOMMERCIO A VINITALY 2016:**
**INCONTRI DI PRESENTAZIONE DEI BIRRIFICI PRESENTI E DEGUSTAZIONE DI UNA LORO CREAZIONE RAPPRESENTATIVA**
*ASSOBIRRA WITH CONFCOMMERCIO AT VINITALY 2016: MEETINGS TO PRESENT BREWERIES AND TASTINGS OF THEIR MOST REPRESENTATIVE BEERS*

Luigi Bormioli ITALY

*Sponsor tecnico*

| | Orario | **ARGOMENTO** / *TOPIC* |
|---|---|---|
| DOMENICA 10 | 11:00 | **I 500 anni dell'Editto della Purezza (1516-2016): tradizioni riscoperte e nuove ispirazioni**<br>*500 years of the Purity Edict (1516-2016): rediscovered traditions and new inspirations* |
| | 13:00 | **Italian original beer style** |
| | 15:00 | **Il Belgio come ispirazione: tra monaci e contadini, tradizione e avanguardia**<br>*Inspiration from Belgium: with monks and country folk, tradition and avant-garde* |
| | 17:00 | **I prodotti da meditazione: le birre "importanti"**<br>*Meditation products: "important" beers* |
| LUNEDÌ 11 | 10:00 | **"Birra io ti adoro" - Associazione Donne della Birra**<br>*"Beer J love you" - Women & Beer Association* |
| | 11:00 | **Gli ingredienti segreti: il tocco dell'artista**<br>*Secret ingredients: the artist's touch* |
| | 12:00 | **Presentazione "Le Birre Italiane" in inglese per buyers stranieri**<br>*"The Italian Beer" - Exhibition (English language) for foreign buyers* |
| | 15:00 | **Tu vo' fa' l'americano (e ti riesce pure molto bene...) -** *Tu vo' fa' l'americano (e ti riesce pure molto bene...)! (so you want to be American... and you do it rather well!)* |
| | 17:00 | **Frutta e verdura: ma cosa ci fate nella birra? Tante interpretazioni tra fantasia e tradizione**<br>*Fruit and vegetables: what on earth are they doing in beer? Many creative and traditional interpretations* |
| MARTEDÌ 12 | 11:00 | **Il fenomeno del "bio" nel mondo brassicolo: moda, stile di vita o gusto e qualità superiori?**<br>*The "organic" phenomenon in the brewing world: fashion, lifestyle or taste and superior quality?* |
| | 13:00 | **Birroteca Puglia: una intera regione in fermento**<br>*Apulia Beer Shop: a entire region in ferment* |
| | 15:00 | **Fiscale: come il fisco "si beve" la nostra birra**<br>*Ale Tax: how the Inland Revenue "drinks" our beer* |
| | 16:00 | **Presentazione "Le Birre Italiane" in inglese per buyers stranieri**<br>*"The Italian Beer" - Exhibition (English language) for foreign buyers* |
| | 17:00 | **Il Belgio come ispirazione: tra monaci e contadini, tradizione e avanguardia**<br>*Inspiration from Belgium: with monks and country folk, tradition and avant-garde* |
| MERCOLEDÌ 12 | 11:00 | **I 500 anni dell'Editto della Purezza (1516-2016): tradizioni riscoperte e nuove ispirazioni**<br>*500 years of the Purity Edict (1516-2016): rediscovered traditions and new inspirations* |
| | 13:00 | **Tu vo' fa' l'americano (e ti riesce pure molto bene...) -** *Tu vo' fa' l'americano (e ti riesce pure molto bene...)! (so you want to be American... and you do it rather well!)* |
| | 15:00 | **Chi ha detto che non si può (o non si deve) fare un buon marketing nel mondo artigianale?**<br>*Who says you can't (or you shouldn't) undertake good marketing in the small business world?* |
| | 16:00 | **Le ibridazioni: la fantasia al potere, rompendo gli schemi**<br>*Hybrids: unleashing the imagination, breaking the mould* |

# EVO BAR

## Degustazioni Guidate di Olio / *Olive Oil Tasting*

In collaborazione con **O.N.A.O.O. - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio d'Oliva**

*In cooperation with O.N.A.O.O. - National Organization of Olive Oil Tasters*



**EVO BAR: un vero e proprio angolo tecnologico dell'assaggio** in cui il visitatore, attraverso un monitor touch-screen collegato ad un software con uno speciale programma, potrà selezionare e degustare uno degli oli vincitori del concorso internazionale Sol d'Oro Emisfero Sud e di Sol d'Oro Emisfero Nord e visualizzarne le caratteristiche e l'area di provenienza.

***EVOBAR: a full-scale technological tasting corner*** *where visitors, through a touch-screen monitor connected to a special software program, can select and taste one of the winners of the international Sol d'Oro Southern Hemisphere and Sol d'Oro Northern Hemisphere competitions while displaying the characteristics and area of origin.*

### VINCITORI EDIZIONE 2016 / *WINNERS EDITION 2016*
### SOL D'ORO NORTHERN EMISPHERE - XIV EDIZIONE

| PREMIO | AZIENDA | REGIONE | NOME OLIO |
|---|---|---|---|
| **SOL D'ORO** | **Castillo de Canena** | **Spagna** | **Biodynamic Picual** |
| **SOL D'ARGENTO** | **Frantoio Pruneti s.r.l.** | **Toscana** | **Monocultivar Moraiolo Bio** |
| **SOL DI BRONZO** | **Aceites Finca La Torre S.L.U.** | **Spagna** | **Finca La Torre Selecciòn Hojablanca** |
| | | | |
| **GRAN MENZIONE** | **Almazaras De La Subbetica S.L.** | **Spagna** | **Rincón De La Subbética** |
| **GRAN MENZIONE** | **Agraria Riva del Garda** | **Trentino** | **46° Parallelo Biologico** |
| **GRAN MENZIONE** | **"Maso Bòtes" di Santuliana Renato** | **Trentino** | **Preèra - Monovarietale Casaliva** |
| **GRAN MENZIONE** | **Az. Agr. Terraliva** | **Sicilia** | **Terraliva - Cherubino Bio Black** |
| **GRAN MENZIONE** | **Az. Agr. Adriatica Vivai** | **Puglia** | **Profumi Di Castro Coratina** |
| **GRAN MENZIONE** | **Frantoio Franci s.n.c.** | **Toscana** | **Franci Bio** |
| **GRAN MENZIONE** | **Tenute Librandi Pasquale** | **Calabria** | **Tenute Librandi - Monocultivar Nocellara Del Belice** |
| **GRAN MENZIONE** | **Az Agr. Tommaso Masciantonio** | **Abruzzo** | **Trappéto Di Caprafico - Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Biologico** |
| **GRAN MENZIONE** | **Aceites Campoliva S.L.** | **Spagna** | **Melgarejo Premium Ecologico** |
| **GRAN MENZIONE** | **Az. Agr. Quattrociocchi Americo** | **Lazio** | **Olio Quattrociocchi** |
| **GRAN MENZIONE** | **Az. Agr. Biologica Titone** | **Sicilia** | **Titone D.O.P. Valli Trapanesi Biologico** |
| **GRAN MENZIONE** | **Frantoi Cutrera S.N.C.** | **Sicilia** | **Primo Bio** |

### VINCITORI EDIZIONE 2015 / *WINNERS EDITION 2015*
### SOL D'ORO SOUTHERN EMISPHERE - II EDIZIONE

| PREMIO | AZIENDA | CITTÀ / NAZIONE | NOME OLIO |
|---|---|---|---|
| **ORO** | **Agroland SA** | **Montevideo / Uruguay** | **Colinas de Garzón Trivarietal** |
| **ARGENTO** | **Wildekrans** | **Botrivier / South Africa** | **Wildekrans Keerweer Extra Virgin Olive Oil** |
| **BRONZO** | **Gabriëlskloof** | **Botrivier / South Africa** | **Gabriëlskloof** |

# RISTORANTE GOLOSO

*GOLOSO RESTAURANT*

Quando: 11:30/17:00 - Per informazioni: Tel. 045 8298803

**Da Domenica 10 a Mercoledì 13 Aprile**
All'interno di Sol&Agrifood il **Ristorante Goloso** diventa quest'anno punto di ristorazione e spettacolo: ogni giorno dalle 11:30 gli chef della Federazione Italiana Cuochi (FIC) propongono ricercati menu composti da: antipasto, piatto unico a base di pesce, piatto unico a base di carne, piatto unico vegetariano e tanti squisiti dessert: si ringrazia il Movimento Turismo Vino per la Carta Vini.
**Nel pomeriggio** l'area accoglie invece le finali del **Trofeo Junior Assistant Master**, alla sua 1ª Edizione: protagonisti i 16 giovani cuochi della FIC finalisti della competizione, che si sfidano in un cooking show entusiasmante, proponendo piatti a base di olio EVO. La partecipazione è libera.

***Sunday 10en - Wednesday 13th***
*During Sol&Agrifood this year, the **Goloso Restaurant** becomes a landmark for catering and entertainment: every day from 11.30, chefs belonging to the Italian Federation of Chefs (FIC) will prepare sophisticated menus comprising an appetizer, main seafood dish, main meat dish, main vegetarian dish and many delicious desserts: thanks to Movimento Turismo Vino for Wine List. **In the afternoon**, on the other hand, the area welcomes the finals of the **Junior Assistant Master Trophy** (I Edition): the event involves the 16 young FIC chefs reaching the finals of this competition, competing in an exciting cooking show by preparing dishes prepared using extra virgin olive oil. Participation is free.*

DEGUSTAZIONE / *TASTING*

**ANTIPASTO / *HORS D'OEUVRE* / € 12,00**

**Domenica / *Sunday*** - Fabrizio Camer Chef
Variazione di Galletto Vallespluga: petto con gelèe di Carpione, coscia di doppia consistenza di Asparago rosa di Mezzago, stracotto di fegatini sl Sassella su crostone di segale
*Vallespluga cockerel: breast with Carp gelèe, dual texture thigh Pink Mezzago Asparagus, overcooked chicken liver with Sassella on toasted rye.*

**Lunedì / *Monday*** - Lucani Chefs
Lonzino di suino Nero lucano in crosta di erbe aromatiche e polvere di peperone di Senise in giardino di fragole / *Lucano Black pork loin in a crust of herbs with powdererd Senise capsicum pepper in strawberries' garden.*

**Martedì / *Tuesday*** - Lucani Chefs
Sformatino di Canestrato di Moliterno, croccante di Lucanica con i colori della nostra terra
*Canestrato di Moliterno flan, crunchy Lucanica sausage with local accompaniments*

**Mercoledì / *Wednesday*** - Carlo Bresciani Chef
Crocchetta di Luccio alla Gardesana su salsa delicate e tocchi di acidità
*Garda pike croquette with a delicare sweet and sour sauce*

**PIATTO UNICO / *MAIN DISH* / € 18,00 / Tutti i giorni / *All days***

**BASE PESCE / *WITH FISH***
Rotolino di tonno alle mandorle pizzute d'Avola, Beccafico di Sarde, arancini di pesce spade e caponata leggera al miele di Zagara / *Tuna roll with pizzute d'Avola almonds, Beccafico sardines, swordfish rice balls and delicate caponata with Zagara's honey*

**BASE CARNE / *WITH MEAT***
Rollatina di faraona con erbette primaverili, sformato di zucchini e fiore con ricotta alpina e basilica, verdure in padella con pane croccante di rapa rossa / *Roll of Guinea fowl with spring herbs, diced courgettes and flowers with alpine ricotta chesse and basil, pan tossed vegetables with crusty red beet bread.*

**VEGETARIANO / VEGETARIAN**
Uova in camicia con crostone di pane casereccio, spinaci novella, fonduta dei Lessini e bottarga di trota. Crocchetta di verdure e cereali e crema di carote / *Poached eggs with toasted home-made bread, baby spinach, Lessini cheese fondue and trout roe. Vegetable croquettes, cereals and creamed carrot.*

**DESSERT / € 8,00 / Tutti i giorni / *All days***

Cannolo siciliano con pistacchio bacco / *Cannoli of Sicily*
Cheese cake tropicale scomposta / *Tropical destructured cheesecake*
Tiramisù all'amaretto e prugna di Bassano / *Tiramisù with macaroons and Bassano Prugna elisir*

Novità 2016: la creazione del punto ristoro **SPEEDY GOLOSO**! Lo spazio allestito all'esterno della Tensostruttura C, sul viale che porta al Padiglione Internazionale di Vinitaly, è caratterizzato dal coinvolgimento degli espositori di Sol&Agrifood che metteranno a disposizione i propri prodotti per la realizzazione dell'allettante menù composto di panini ed altri finger food: una maniera alternativa di valorizzare le eccellenze esposte durante la manifestazione!

*Innovations for 2016: **SPEEDY GOLOSO** catering service! The space set up outside Marquee C, along the avenue leading to Vinitaly's International Hall, characteristically involves exhibitors at Sol&Agrifood providing their products to make a tempting menu of sandwiches and other finger food: another alternative way to highlight the excellence on display during the event!*

SOL D'ORO
INTERNATIONAL COMPETITION
NORTHERN HEMISPHERE
SOL D'ORO
EMISFERO NORD
XV EDIZIONE
18-23 FEBBRAIO 2017
VERONA
CONSEGNA CAMPIONI
ENTRO IL 14 FEBBRAIO
www.solagrifood.com
organized by
SOL&AGRIFOOD
TASTE OF BUSINESS
VERONAFIERE