

SOL&AGRIFOOD, DEGUSTAZIONI E SHOW COOKING CON 300 ESPOSITORI

6 Aprile 2018

di **Redazione**



VERONA – Oltre 300 espositori in crescita anche dall'estero su una superficie ampliata per dare più spazio a nuove aziende e potenziare le iniziative b2b. A pochi giorni dall'inaugurazione Sol&Agrifood (15-18 aprile – www.solagrifood.com) presenta il programma di degustazioni e cooking show che fanno parte delle iniziative di promozione e valorizzazione in chiave commerciale delle produzioni agroalimentari non industriali realizzate con materie prime territoriali.

Un calendario degli eventi che è stato pensato per coinvolgere buyer e operatori dell'horeca in arrivo da tutto il mondo (56.500 nel 2017, il 27% esteri da 130 Paesi) in una serie di

attività che li portino a capire la qualità e le peculiarità che danno valore aggiunto all'offerta in mostra, e li renda capaci di raccontarle ai propri clienti.

Nei cooking show, veri e propri workshop, si impara ad usare correttamente l'olio extravergine di oliva in cottura e a crudo e abbinato ai cibi per esaltare sapore e qualità salutistiche degli alimenti. All'opera in collaborazione con Associazione interregionale produttori olivicoli (Aipo Verona) gli chef della Federazione Italiana Cuochi, l'attore/cuoco **Andy Luotto** e **Giorgio Barchiesi**, meglio conosciuto come "Giorgione", famoso cuoco grande appassionato dell'olio evo e testimonial di Sol&Agrifood.

Degustazioni tra story telling e curiosità. Nell'Agorà, lo spazio dedicato alle degustazioni rivolte ai buyer, in primo piano quest'anno la Toscana, con le sue produzioni di eccellenza, il Lazio e la Calabria con le sue unicità agroalimentari a base di cedro e bergamotto, la Campania con i limoni della Costiera amalfitana e la pasta di Gragnano, l'anello di Monaco dolce tipico mantovano, il Parmigiano Reggiano ed altri formaggi e la 'storia vera di Biancolilla Centinara, Pomodoro Corleonese e fiori di Origano' nati dalla promessa di un bimbo italo-americano alla nonna di tornare nella terra di origine. Biancolilla Centinara è una varietà di olivo antica come alcune delle piante dell'azienda Bona Fortuna, che arrivano fino a mille anni di età, i Pomodori Corleonese sono generosi e pieni di gusto, mentre 10 sono le varietà di origano che crescono spontanee, di cui si selezionano solo i fiori con un macchinario innovativo per trattenere tutti gli oli essenziali e mantenere gusto e profumo intensi.

Tra i protagonisti esteri, curioso l'abbinamento proposto dall'Ucraina, che presenta alcune sue specialità: escargot, miele, noci e vino. Di lusso invece il cooking show che ha come protagonista lo Champagne Maxim Blin, interpretato dagli chef **Italo Bassi** e **Marco Mainardi**.

Birre per tutti i gusti. Birre da breakfast, da meditazione, strong e da brindisi tra vecchi e nuovi abbinamenti con il cibo sono le proposte di degustazione dei birrifici artigianali dell'area birre. E poi le Italian Grape Ale, anello di congiunzione tra birra e vino, con il momento clou per questa tipologia di birra con la degustazione evento di **Teo Musso**, che per Baladin ha chiesto a prestigiose cantine enologiche botti già usate per i loro vini da utilizzare per affinare le birre. Le botti saranno aperte per la prima volta durante il grand tasting di Sol&Agrifood.

Pizza tra tradizione e innovazione. Nell'Arena pizza all'opera i migliori pizzaioli per una magia che trasforma gli ingredienti base della cucina italiana - farina, pomodori pelati e mozzarella - in uno dei piatti più conosciuti e amati al mondo nelle versioni napoletana, al metro,

ciabatta, in pala, gourmet, gastronomica e con il gelato.