



B2B E FORMAZIONE GLI INGREDIENTI DI SOL&AGRIFOOD PER GLI AFFARI

29 Marzo 2019 

VERONA – Regno dell'olio extravergine di oliva, del food di qualità e delle birre artigianali, Sol&Agrifood potenzia la formula interattiva che la contraddistingue e propone per l'edizione 2019 (7-10 aprile 2019 - www.solagrifood.com) una riorganizzazione delle sue aree dimostrative: l'Agorà per il food-telling, la Sala Mantegna per le degustazioni guidate di olio extravergine di oliva, l'Evo Bar per la degustazione assistita degli oli vincitori di Sol d'Oro, l'Area Birre e la Cooking Show Area.

Qui il cibo non è un semplice prodotto, ma una storia da raccontare – attraverso degustazioni, educational, dimostrazioni in cucina – fatta di materie prime, sapiente innovazione della tradizione, ricette e abbinamenti, allo scopo di valorizzare l'unicità di ogni prodotto, per renderlo comprensibile in chiave commerciale e per aumentare le occasioni di incontro tra domanda e offerta.

Nel 2018 gli espositori di Sol&Agrifood sono stati 317 da sette Paesi; i visitatori sono stati 59.300, dei quali il 27% esteri provenienti da 130 nazioni.

A queste attività si affiancano gli appuntamenti b2b dell'International Meeting Point, organizzati con trader del food di qualità selezionati da Veronafiore nei più importanti e interessanti Paesi di consumo.

Per approfondire le tendenze di un mercato con numeri in crescita, il convegno inaugurale di Sol&Agrifood 2019 presenta una ricerca realizzata da Nomisma per Veronafiore sui principali criteri di scelta e gli attributi "valoriali" assegnati dai consumatori al momento dell'acquisto, il trend (Italia vs export) e il profilo del consumatore italiano di prodotti di qualità, con focus sull'agroalimentare Dop/Igp, l'olio extravergine di oliva e la birra artigianale.

Quest'anno l'olio prodotto nel bacino del Mediterraneo è stato scarso per ragioni climatiche ma, come hanno verificato i giudici durante il concorso Sol d'Oro Emisfero Nord, è di alta qualità. È con questa consapevolezza che i produttori presenti a Sol&Agrifood aspettano gli operatori. La fiera conferma di essere il più importante luogo di incontro internazionale dell'offerta e della domanda di olio extravergine di gamma alta. Un primato ottenuto grazie alle molte attività legate alla valorizzazione del prodotto, a iniziare dal grand tasting dedicato agli oli vincitori di Sol d'Oro nel primo giorno di fiera, rivolto agli operatori esteri.

A seguire, la fase finale di Sol d'Oro Emisfero Nord dedicata alla nuova categoria degli



“Absolute Beginners”, valutata da una giuria guidata da **Tano Simonato**, lo chef del ristorante Tano Passami l’Olio e composta da ristoratori, giornalisti specializzati e degustatori professionisti.

Nei quattro giorni di Sol&Agrifood, in sala Mantegna, si succedono le degustazioni guidate di oli extravergine proposti dagli espositori. Nell’International Meeting Point, invece, si svolgono i b2b del Gdo Buyers’ Club, organizzati da Veronafiore con i responsabili acquisti olio delle principali insegne della grande distribuzione italiana.

Le centinaia di specialità agroalimentari, dalla pasta ai formaggi, dai salumi ai prodotti da forno, dagli aceti alle marmellate, proposte dagli espositori trovano nell’Agorà lo spazio della narrazione, fatta dall’espositore, con il supporto di un giornalista di settore e di uno chef. Il calendario degli appuntamenti vede quest’anno tra i protagonisti la Sicilia con una spaghettonata ai grani antichi e sapori dei Monti Iblei e il Parmigiano Reggiano, con due “cheese experience”: una degustazione verticale del formaggio DOP a diverse stagionature e una di Parmigiano Reggiano realizzato con latte di Vacche Rosse, proposte dal Consorzio di tutela che ritorna a Sol&Agrifood per presentare le produzioni di eccellenza dei suoi associati e incontrare gli operatori dell’alta ristorazione.

Non solo gustoso ma anche originale e con risvolti storici, infine, l’appuntamento “A tavola con Leonardo da Vinci”, con ricette rinascimentali di fine ‘400 realizzate con i prodotti degli espositori, a cura di Accademia delle 5T.

Giunta alla settima edizione si rinnova l’Area Birra, che ospita le produzioni brassicole artigianali nazionali e internazionali e offre al visitatore l’opportunità di addentrarsi nel vasto mondo delle birre artigianali. Ad animare l’area c’è lo spazio dedicato alle degustazioni e ai minicorsi gestito dall’Unione Degustatori di Birre.

Quest’anno sono previsti approfondimenti sullo stile italiano di produrre birra, sul legame con il territorio, sui segreti del servizio e sul corretto bicchiere da utilizzare per ogni stile.

L’attività dell’Area Birre è supportata dalla collaborazione con Ice Agenzia per l’incoming di operatori esteri, oltre che del Consorzio Distributori Alimentari-Cda Web, per la selezione di operatori nazionali, ai quali oltre ai momenti di approfondimento sul prodotto ne vengono proposti altri di formazione. Tra questi il convegno rivolto ai grossisti del beverage dal titolo “La birra del vicino è sempre più speciale – marketing e strategia della distribuzione della birra artigianale in Italia” con degustazione finale, finalizzata a fornire a questi professionisti competenze e strumenti utili per la fase di vendita.



Grazie a un ampliamento dello spazio, l'Area Birre si arricchisce quest'anno di un di punto ristorazione, il Beerstrò - A Beer Experience, con protagonista la birra nelle ricette e negli abbinamenti proposti. Qui, dall'antipasto al dessert, la tradizione di alcuni piatti viene rivista in nuove originali varianti.

Nell'area dei Cooking show si svolgono gli Evoo Academy, veri e propri educational, gestiti da Aipo-Verona (Associazione Interregionale Produttori Olivicoli), che quest'anno propongono "Crudo, cotto, fermentato: le piacevoli esperienze del gusto".

L'Area dei Cooking show è anche il regno del cuoco **Giorgione**, storico testimonial di Sol&Agrifood, che quest'anno per la prima volta si cimenta nella realizzazione di cinque ricette originali pensate per valorizzare in cucina i cinque oli vincitori di medaglia d'oro di Sol d'Oro Emisfero Nord.