

EVO, FOOD E BIRRE ARTIGIANALI PROTAGONISTI A SOL&AGRIFOOD

7 Aprile 2022



VERONA – L’olio extravergine di oliva, le birre artigianali e le produzioni di qualità con materie prime ed eccellenza territoriali tornano protagonisti alla 26^a edizione di Sol&AgriFood, il salone internazionale dell’agroalimentare di qualità in programma a Veronafiere dal 10 al 13 aprile (www.solagrifood.com), in contemporanea con la 54^a edizione di Vinitaly (che *Virtù Quotidiane* segue in diretta).

Dal forte impatto business, Sol&AgriFood è il luogo di incontro tra offerta e domanda dove gli espositori raccontano i propri prodotti ai buyer e operatori horeca attraverso masterclass, degustazioni, educational.

Come da tradizione, il convegno inaugurale di Sol&AgriFood è in programma il giorno successivo l’apertura della rassegna, alle ore 12 di lunedì 11 aprile (Sala Talks- convegni Padiglione C) con l’incontro sul tema “Non di solo pane vive l’uomo: il turismo per il futuro

agroalimentare". Dopo i saluti di **Maurizio Danese**, presidente di Veronafiere, intervengono **Umberto Selmi** di Ismea, **Paolo Morbidoni**, presidente Strade Vino, Olio e Sapori, **Dario Stefano**, presidente Commissione Politiche europee del Senato, **Filippo Gallinella**, presidente Commissione Agricoltura della Camera dei deputati e a seguire, **Gennaro Sicolo**, presidente ItaliaOlivicola.

Le produzioni brassicole artigianali nazionali e internazionali confermano il loro ruolo da protagonista. Un format innovativo basato sulla degustazione e sulla formazione oltre che su momenti b2b per conoscere un prodotto che sta riscuotendo sempre più successo sui mercati di tutto il mondo grazie al valore di prodotti che hanno una storia da raccontare fatta di materie prime, innovazione della tradizione, ricette e abbinamenti. Di rilievo anche le tavole rotonde dedicate al mondo della Birra: "Birrovagando in Italia" con **Pietro Peroni, Teo Musso e Giorgio Masio** (10 aprile ore 15,30 - Area Talk pad. C), "Il degustatore al servizio del turismo brassicolo" con **Mauro Pellegrini** (12 aprile ore 10,30 - Area Talk pad. C), "Comunicazione mainstream e nuovi format di comunicazione per la birra", con **Lorenzo Dardano, Carlo Schizzerotto e Carlo Pinzi** (12 aprile ore 14,30 - Area Talk pad. C), "Il turismo brassicolo, l'esempio delle Fiandre", con **Giovanna Sainaghi e Carlo Schizzerotto** (13 aprile ore 11 - Area Talk pad. C). Tra le iniziative più innovative, Baladin presenta il suo podcast sulla storia della birra artigianale raccontata attraverso la propria esperienza (11 aprile ore 15 - area Speedy tasting).

Olio extravergine di oliva - Sol&Agrifood ospita la cerimonia di premiazione della XX^a edizione di Sol d'Oro (10 aprile, ore 15.30, Sala Vivaldi -1 PalaExpo Veronafiere), concorso internazionale riservato all'olio EvoO. Cinque le categorie premiate: Extravergine (Fruttato Leggero, Medio e Intenso), Monovarietale, Biologico, Absolute beginners e per la prima volta DOP e IGP. Gli oli vincitori di medaglie e quelli insigniti della Gran Menzione, potranno riportare in etichetta la dizione "Concorso Internazionale Sol d'Oro Emisfero Nord 2022" con colori e diciture diverse a seconda del premio attribuito (Sol d'Oro - Sol d'Argento - Sol di Bronzo - Sol d'Oro "Gran Menzione"). Marino Giorgetti, capo panel del Concorso, curerà gli appuntamenti quotidiani con gli oli vincitori del Sol d'Oro in programma all'EvoBar (Pad. C), a iniziare dal "Wolk around" (10 aprile, ore 12), riservato ai vincitori di Sol d'Oro, d'Argento e di Bronzo, cui seguiranno degustazioni guidate nelle giornate di lunedì e martedì. Di assoluto rilievo le tavole rotonde in programma: "Il mercato dell'olio d'oliva tra Covid e guerra", con **Claudio Vignoli e Marcello Scoccia** (10 aprile, ore 14,30 - Area Talk Pad. C); "Il Mastro oleario: troppo tempo rinchiuso solo in frantoio", con **Guido Stecchi, Colomba Mongiello, Donato Pentassuglia ed Elia Pellegrino** (11 aprile, ore 14,30); "Soldi a pioggia per l'olivicultura italiana: gli investimenti che servono davvero al settore", con Fofi, Unapol, AIFO e Unaprol (12 aprile, Ore 11,45); "Un modello per una nuova olivicultura italiana è possibile?",

con **Enrico Lodolini** (12 aprile, ore 15,30); “Il turismo dell’olio alla prova della sostenibilità”, con **Maria Grazia Bertaroli** e **Maria Rosa Balzan** (12 aprile, ore 16,30).

Molta attenzione sarà riservata alle produzioni biologiche cui è dedicata l’area It’s Organic. **Marino Giorgetti** e **Giulio Scatolini** cureranno le degustazioni degli oli in abbinamento con altri prodotti da agricoltura biologica. prodotti bio

Un nuovo protagonista di affaccia nel ricco panorama di degustazioni che si svolgeranno presso Speedy Tasting B23 dell’area birre: il Sidro. Grazie alla selezione del “Pommelier” Marco Manfrini, Apple Blood Cider (Trentino), Floribunda (Alto Adige), Sidro Vittoria (Veneto) e Tre Rii (Emilia Romagna), saranno protagonisti di una degustazione (11 aprile, ore 12), guidata da Mauro Pellegrini, presidente di Unione italiana Degustatori di Birre, con Vittorio Morelli, degustatore e docente UDB e Carlo Vischi, esponsabile food&beverage di Postalmarket. Anche per questa bevanda, al pari del vino, territorialità e varietà utilizzate giocano un ruolo decisivo nel risultato gustativo ed olfattivo che qui saranno enfatizzate anche dalle provenienze dei produttori.

Speedy Tasting all’insegna della biodiversità. Le centinaia di specialità agroalimentari, dalla pasta ai formaggi, dai salumi ai prodotti da forno, dagli aceti alle marmellate, proposte dagli espositori trovano nello Speedy Tasting lo spazio della narrazione, fatta dall’espositore, che diventa marketing grazie al supporto di un giornalista di settore. Il calendario degli appuntamenti è coordinato in collaborazione con Ciberie di **Francesco Donadini**.

Ricco anche in questo caso il programma degli incontri all’Area Talk: “Digitalizzazione del Canale ho.re.ca., nuovi strumenti” con **Roberto Benetton** (10 aprile, ore 12,00); “L’evoluzione del canale ho.re.ca. da filiera a ecosistema”, con **Fabio Leondini** (11 aprile, ore 10,30); “La distribuzione ho.re.ca. come collante economico e relazionale di prodotti e flussi turistici dall’indagine Censis e Italgrob”, con **Antonio Portaccio** (11 aprile, ore 11); “Nuovo modello di distribuzione per i prodotti Made in Italy: PostalMarket”, con **Alessio Badia** e **Carlo Vischi** (11 aprile, ore 15,45); “Hospitality Innovation Academy, la formazione nella hotellerie dei responsabili F&B”, con **Giancarlo Carniani** (11 aprile, ore 16,30); “Il confine tra fisico e digitale nella nuova customer experience del food”, con **Chiara Rota** (12 aprile, ore 10,45); “Nuovi modelli commerciali per il turismo enogastronomico”, con **Stefano Tulli** e Carlo Vischi (13 aprile, ore 11,45).

A Sol&Agrifood la ristorazione esalta la qualità della materia prima: protagonisti gli chef della Federazione Italiana Cuochi (Fic) che propongono nelle quattro giornate l’Italian style in cucina dal nord al sud dello stivale, all’insegna della qualità e tipicità dei prodotti: “Take&Stay Goloso” prendi il tuo piatto e ti siedi per un pranzo in tranquillità, gustando i vini

proposti da AIS; “Takeaway”, prendi e vai, continuando la visita al padiglione. Confermato il Beerstrò nell’Area Birre, così come il punto ristoro Speedy Goloso, all’esterno del padiglione espositivo.