



TORNA SOL&AGRIFOOD, IL SALONE INTERNAZIONALE DELL'AGROALIMENTARE DI QUALITÀ

31 Marzo 2022 

VERONA – L'olio extravergine di oliva, le birre artigianali e le produzioni di qualità con materie prime ed eccellenza territoriali tornano protagonisti alla 26esima edizione di Sol&Agrifood, il salone internazionale dell'agroalimentare di qualità in programma a Veronafiere dal 10 al 13 aprile, in contemporanea con la 54esima edizione di Vinitaly (che *Virtù Quotidiane* seguirà come sempre con dirette video e approfondimenti).

Dal forte impatto business, la rassegna 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 e dimostrazioni in cucina.

E in occasione del salone si tiene anche la cerimonia di premiazione della ventesima edizione di Sol d'Oro, la competizione oleicola dedicata esclusivamente all'olio EvoO svolta in modalità blinding (alla cieca) da una giuria guidata da **Marino Giorgetti**, capo panel fin dalla prima edizione del 2002. Un concorso che quest'anno ha visto concorrere insieme le produzioni di olio extra vergine di oliva di qualità dei due emisferi, Nord e Sud. Cinque le categorie premiate: Extravergine (Fruttato Leggero, Medio e Intenso), Monovarietale, Biologico e Dop. Sono ammessi gli oli d'oliva extravergini italiani ed esteri prodotti e commercializzati da aziende e frantoi che dimostrino di produrre un quantitativo minimo di 1.500 litri, o equivalente produzione, per ciascun olio inviato.

A chi produce e commercializza un olio EvoO in un quantitativo da 500 a 1.499 litri è dedicata la categoria Absolute Beginners. 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").

E nell'area di Sol&Agrifood spazio anche a Xcellents Beers, l'area dedicata alle produzioni brassicole artigianali nazionali e internazionali. Un format innovativo basato sulle degustazioni di birre, sulla formazione oltre che su momenti b2b per conoscere un prodotto che sta riscuotendo sempre più successo sui mercati di tutto il mondo.

Dal salone dell'agroalimentare di qualità alle proposte della ristorazione, con l'offerta culinaria di Vinitaly attiva per tutta la durata della manifestazione. La tradizione e il meglio della gastronomia nazionale vengono celebrate al primo piano del Palaexpo con il Ristorante



d'Autore a cura di **Marco Gatti** de *Il Golosario*.

Per quattro giorni, quattro chef si alterneranno per offrire i grandi piatti della cucina made in Italy in versione moderna e gourmet.

Si parte domenica 10 aprile con **Daniel Canzian**, lo chef patron dell'omonimo ristorante di Milano; lunedì 11 aprile alla guida dei fornelli ci sarà **Saimir Xhaxhaj**, chef del ristorante La Canonica di Verona; in cucina martedì 12 aprile il patron del ristorante Cavallino Bianco di Polesine Zibello (Parma) **Luciano Spigaroli**; chiude l'esperienza gourmand il patron del ristorante Manuelina di Recco (Genova) **Cristina Carbone** mercoledì 13 aprile.

Al Self-service d'autore (primo piano galleria padiglioni 11/12) invece gli chef dell'associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe coniugano qualità, stile e innovazione con le modalità del self-service. Ogni giorno due diversi cuochi proporranno un menù di carne e un menù di pesce per soddisfare anche i palati più esigenti.

Domenica 11 aprile lo chef **Alberto Basso** del Ristorante Trequarti di Val Lione (Vicenza) proporrà il menù di pesce, mentre gli chef **Herbert** e **Daniel Hinter** del ristorante Zur Rose di San Michele Appiano (Bolzano) si cimenteranno nel menù di carne.

Lunedì 11 aprile lo chef **Silvio Battistoni** dell'albergo ristorante di Sacromonte (Bergamo) si occuperà del menù di pesce e lo chef **Renato Rizzardi** del ristorante La Locand di Piero di Montecchio Precalcino di quello di carne.

Martedì 12 aprile spazio allo chef **Deborah Corsi** del ristorante La Perla del Mare di San Vincenzo (Livorno) per il menù di pesce e allo chef **Roberto Tonola** del ristorante Lanterna Verde di Villa di Chiavenna (Sondrio) per il menù di carne.

Mercoledì 13 aprile chiudono la manifestazione lo chef **Alessandro Bellingeri** del ristorante osteria Acquarol di Appiano (Bolzano) per il menù di pesce e lo chef **Ernico Gerli** del ristorante I Castagni di Vigevano (Pavia) per il menù di carne.

Novità dell'edizione 2022, Simply Gourmet – Italian fine food & bar, il progetto di Veronafiore in stile Food Court Premium che prevede una grande area “esperienziale” (area H) dove due tra i più rinomati catering italiani, Papillon di Milano e La Dogaressa di Venezia, declineranno un menù di carne e un menù di pesce con particolare attenzione all'italianità del piatto.

Per una pausa più veloce ma senza rinunciare al gusto è pensato invece Speedy Goloso, che offre il meglio dello street food maremmano insieme ad un'ampia gamma di prodotti biologici e gluten free.



Infine, nel padiglione di Sol&AgriFood, trova spazio il Take & Stay Restaurant dove gli chef della Federazione italiana cuochi (Fic) propongono il meglio dell'Italian Style in cucina.