



Sol&Agrifood 2017 Verona: si punta sulla pizza e sull'olio extravergine di oliva

Dal 9 al 12 aprile, presso la Fiera di Verona, si svolge Sol&Agrifood 2017, il Salone internazionale dell'agroalimentare di qualità che si propone di presentare al mondo l'enogastronomia italiana.



Sol&Agrifood 2017, a Verona dal 9 al 12 aprile 2017.

Su una superficie di circa 8.000 metri quadrati lordi, negli stessi giorni del [Vinitaly 2017](#) (9-12 aprile), si svolge la nuova edizione di [Sol&Agrifood 2017](#) con una formula che fa dell'interazione tra produttori e buyer il suo punto di forza in quanto sarà possibile sperimentare i prodotti grazie a degustazioni, cooking show ed educational.

Non solo operatori italiani ma si tratterà di un'occasione prestigiosa per far incontrare Italia ed estero sotto i padiglioni della fiera veronese. Nel 2016 i visitatori stranieri di Sol&Agrifood sono stati 56.000, di cui 14.000 provenienti da 82 Paesi. Quest'anno Veronafiere e ICE aggiungono anche un'iniziativa mirata su Taiwan con 15 operatori tra importatori e chef invitati a seguire le sessioni della EVOO Academy dedicata ai visitatori internazionali sull'utilizzo dell'olio extravergine di oliva.

Tutto il patrimonio agro-alimentare italiano sarà ben rappresentato con espositori di olio extravergine di oliva, pasta e prodotti da forno, birre artigianali, formaggi e salumi, conserve e condimenti, cioccolata e quest'anno, anche la pizza. Non un **ingrosso di prodotti alimentari** qualsiasi ma una selezione di eccellenze che esprimono il meglio del made in Italy.

Area Pizza

Una delle felici tendenze degli ultimi anni è quella di aver riscoperto la pizza di qualità, un alimento semplice che è il nostro biglietto da visita nel mondo. Anche gli chef più sofisticati l'hanno ripresa

e rinnovata inserendo condimenti e abbinamenti particolari trasformandola in portata da gourmet.

Nell'edizione 2017 di **Sol&Agrifood**, alla pizza sarà dedicata una nuova area con produttori ma anche con artigiani, cghef e pizzaiolo che daranno prova della loro abilità trasformando gli ingredienti semplici della pizza in un piatto inimitabile.

Biodiversità e territori

La parola d'ordine di questa edizione è "**Biodiversità**" a cui verrà dedicato un nuovo spazio per valorizzare e promuovere le produzioni territoriali che dimostrano al mondo, quanto sia ricca e varia l'offerta agroalimentare del nostro Paese.

Verrà allestita un'area tematica interattiva chiamata "**Salumi, Biodiversità e Territori**" con degustazioni guidate e workshop in inglese per i buyer esteri che sarà gestita in collaborazione con l'**Accademia delle 5T**, un'associazione nata proprio con l'obiettivo di far conoscere i valori del territorio, dal punto di vista alimentare, mettendo l'attenzione su aspetti quali tipicità, trasparenza e tracciabilità.

Il b2b organizzato da Veronafiere

Prosegue anche l'efficace attività di coordinamento svolta da Veronafiere che, per la prima volta, organizzerà degli incontri b2b con la modalità **Taste&Buy** tra le aziende espositrici e i buyer selezionati attraverso le attività di incoming. Agli incontri, che si svolgeranno nella Sala Polifunzionale di Sol&Agrifood, saranno invitati operatori di Usa, Danimarca, Germania, Giappone, Austria, Singapore, Regno Unito e Francia.

Per l'**olio extravergine di oliva**, viene proposto anche quest'anno il Gdo Buyers' Club, uno spazio dove le aziende espositrici possono avere incontri b2b con le diverse insegne della grande distribuzione organizzata.

Gli oli vincitori di Sol d'Oro

Presso l'Oil bar verranno presentati gli oli vincitori di medaglia nelle due edizioni di Sol d'Oro – Emisfero Nord ed Emisfero Sud mentre, gli oli insigniti della Gran Menzione, verranno utilizzati nelle finali della Jam Cup della Federazione italiana cuochi e nei cooking show della EVOO Academy.

Cooking show

Uno dei modi migliori per far conoscere al pubblico le caratteristiche dei prodotti è quello di coinvolgerlo in cooking show ed infatti in questo salone ce ne saranno molti. Tra questi, una menzione particolare va a quelli dedicati all'olio extravergine di oliva. Sarà presente il famoso "**Giorgione**", testimonial di Sol&Agrifood e grande cultore di questo ingrediente per esaltare il sapore dei piatti.

Confermato infine l'ottava edizione del **Premio Golosario**, in collaborazione con i critici Paolo Massobrio e Marco Gatti per premiare le eccellenze emergenti dell'agroalimentare presenti in fiera.

Per ulteriori informazioni: www.solagrifood.com.

Data di creazione

20/03/2017

Autore

redazione