

Nella rassegna anche l'ambito Premio Golosari, giunto alla 7ª edizione

AFFARI E BUONGUSTO

GLI INGREDIENTI VINCENTI DI SOL&AGRIFOOD 2017

B2b, degustazioni, workshop, incontri con i produttori: è stato questo il programma dei buyer provenienti da 130 Paesi nei quattro giorni di manifestazione. Trainanti olio extravergine di oliva, birre artigianali, conserve e particolarità alimentari, che assieme a tutte le altre proposte in fiera hanno dato ai 58.700 visitatori da 130 Paesi uno spaccato della migliore offerta agroalimentare italiana. Soddisfatte le aziende per il numero di contatti. Nel 2018 appuntamento dal 15 al 18 aprile.

Verona, 26 aprile 2017 – Con un aumento del 4% dei professionisti del food e dell'olio extravergine di oliva in visita rispetto allo scorso anno si è chiusa a Verona l'edizione 2017 di Sol&Agrifood, il Salone dell'Agroalimentare di Qualità. Quasi 16.000 gli operatori da 130 Paesi, pari al 27% del totale dei 58.700 visitatori complessivi, che si sono dati appuntamento a quella che ormai è riconosciuta la vetrina delle migliori produzioni made in Italy.

Una fiera dove l'offerta di circa 300 aziende di medio-piccole dimensioni è rivolta al mercato interno, con una particolare attenzione al canale horeca, e al mercato internazionale di alta fascia, attento alle produzioni di qualità. Lo dimostra l'interesse per l'iniziativa Taste&Buy inaugurata quest'anno, che ha visto i buyer dell'incoming di Veronafiere e provenienti da Usa, Danimarca, Germania, Giappone, Austria, Singapore, Regno Unito e Francia partecipare a una serie di appuntamenti in modalità b2b organizzati con gli espositori di Sol&Agrifood più export-oriented.

A questi si sono aggiunti, nei quattro giorni di manifestazione, un'ottantina di incontri di degustazione di prodotti aziendali dal forte contenuto territoriale e per questo unici, come salumi tradizionali, oli extravergine di oliva di tutta Italia, formaggi vaccini e ovini, birre artigianali, biscotti dolci e salati e altri prodotti da forno, pizze, conserve. Tutti spiegati direttamente da chi li produce o sotto la guida di panelist professionisti, assaggiati da soli o in abbinamento tra loro per far capire, in particolare a chi veniva dall'estero, la grande varietà e allo stesso tempo l'unicità dell'offerta agroalimentare italiana.

Importanti per raggiungere questo obiettivo anche i 16 cooking show in programma, che hanno avuto come focus l'uso dell'olio extravergine. Didattici quelli di Oliocibando, organizzato da Aipo-Associazione Italiana Produttori Olivicoli e Fic-Federazione Italiana Cuochi e rivolta ai professionisti della ristorazione. Quelli della Evoo Academy di Sol&Agrifood, a cui hanno partecipato quest'anno 15 tra buyer dell'olio extravergine e chef provenienti da Taiwan, invece, hanno avuto come obiettivo quello di formare ambasciatori dell'olio italiano nel mondo.

Presente al Salone Internazionale dell'Agroalimentare di Qualità anche la distribuzione organizzata. Sono state sei le insegne italiane che nel Gdo Buyers Club hanno avuto incontri b2b con aziende espositrici produttrici di olio extravergine di oliva.

Nella giornata conclusiva di Sol&Agrifood proclamati i vincitori della 7ª edizione del Premio Golosario, il riconoscimento istituito in collaborazione con i critici enogastronomici Paolo Massobrio e Marco Gatti per premiare le eccellenze emergenti in mostra, selezionate nei giorni di manifestazione da un'apposita commissione. I criteri di scelta si sono basati su qualità e attenzione all'origine, oltre che sui metodi di produzione, alla ricerca di quel mix di tradizione e innovazione che rende le produzioni agroalimentari italiane sempre moderne. I vincitori entrano di diritto nell'edizione 2018 de *ilGolosario. Guida alle cose buone d'Italia*.

Prossima edizione di Sol&Agrifood dal 15 al 18 aprile 2017, sempre in contemporanea con Vinitaly ed Enolitech.

VINCITORI PREMIO IL GOLOSARIO SOL&AGRIFOOD 2017

Salumi e carni

- Salumificio Patrone - Livorno - Salsiccia al vino bianco (www.salumificiopatrone.it)
- Azienda Agricola Romano - Acri (Cs) - Nduja (www.nerodicalabria.it)
- Salumi Molinari - Zuglio (Ud) - Salame affumicato (www.salumimolinari.it)

Paste e risi

- Panificio Grissinificio Bo Srl - Asti - Focaccina Bo Classica (www.panificiobo.com)
- Az. Agricola Piccolboni Mattia / Terre del Bosco - Bovolone (Vr) - Risottini (www.terredelbosco.com)
- Biofactor - Sorgà (Vr) - Mais Ruby Red Pop www.biofactor.it

Bevande e birre

- Birra Terrona - Corigliano d'Otranto (Le) - Granata (www.birraterrona.com)
- I DUE MASTRI SNC - Prato – Urca (www.iduemastri.it)
- Birrifico Otus - Seriate (Bg) – Pils (www.birrificootus.com)

Formaggi

- Caseificio Ceirano&Villoso - Scarnafigi (Cn) - Bra duro (www.ceiranovilloso.it)
- Caseificio Seggiano - Seggiano (Gr) - I Brandan (www.caseificioseggiano.it)
- Mozzarè Casearia - Napoli - Mozzarella di Bufala Campana (www.mozzarecasearia.it)

Dolci e prodotti da forno

- Pasticceria Fabbrica Torrone "CARERI" - Bagnara Calabra (Rc) - Torrone di Bagnara Torrefatto Glassato (www.careritorroni.it)
- Antico Forno Santi - Pistoia - Cantuccini (www.biscottisanti.com)
- Antica Dispensa - Monforte d'Alba (Cn) – Monfortini (www.anticadispensa.it)

Menzione speciale

- Sabadi - Modica (Rg) - Fior di Sale Latte Mamma (www.sabadi.it)

Sfizioosità

- Kazzen - Trapani - Capperi Croccanti (www.kazzen.it)
- Buongustaio Piemonte - Santena (To) – Tonnella (<http://buongustaio piemonte.it>)
- Pasticceria Attilio Servi - Pomezia (Rm) - Focaccia Cacio e Pepe (www.attilioservipasticceria.com)

Confetture e mieli

- BonSicilia - Acireale (Ct) - Confettura Extra di Gelsi Neri (www.bonsicilia.it)
- Frantoio Gabrielloni - Recanati (Mc) - Armonia di Olive Confettura Extra (www.gabrielloni.it)
- Madeof-Terra Aqua - Verona - Confettura di Limoni (www.madeof.eu)

DISTILLATI E LIQUORI

- Magiantosa - Paternò (Ct) – Lumìa (www.magiantosa.it)
- Associazione Anice Verde di Castignano - Castignano (Ap) - Anisetta Rosati (www.aniceverdedecastignano.it)

Servizio Stampa Veronafiere

Tel.: + 39.045.829.82.42 – 82.85

E-mail: pressoffice@veronafiere.it | Twitter: @pressVRfiere

Web: www.solagrifood.com | www.vinitaly.com | www.enolitech.it