



Sol&Agrifood 2017 ai nastri di partenza

Dal 9 al 12 aprile, in concomitanza con il Vinitaly 2017, a Veronafiere è organizzato Sol&Agrifood 2017, il Salone internazionale dell'agroalimentare di qualità, un modello di rassegna interattiva grazie all'opportunità che offre di sperimentare i prodotti degli espositori con cooking show, educational e degustazioni.

Fra i prodotti più rappresentativi l'olio extravergine di oliva, la pasta, i prodotti di forno, le birre artigianali, i formaggi, la cioccolata, le conserve e i condimenti, i salumi e le produzioni ortofrutticole, senza dimenticare la pizza. Proprio per il piatto tricolore per eccellenza è dedicata la nuova area sia espositiva sia di laboratorio di Sol&Agrifood. Fra le novità della rassegna 2017 c'è il nuovo spazio dedicato alla biodiversità delle produzioni territoriali, che va a integrare l'area dedicata ai salumi del 2016. Un modo per valorizzare in chiave business una peculiarità dell'agroalimentare italiano unica al mondo sempre più apprezzata dai mercati esteri, che si aggiunge agli spazi ormai consolidati a formaggi, olio e birre. Si tratta di un progetto che risponde alle esigenze delle aziende medio-piccole, ovvero la necessità di entrare in contatto con operatori specializzati esteri. Dal punto di vista dell'internazionalizzazione, nel 2016 Sol&Agrifood ha visto la presenza di 56mila operatori professionali, dei quali 14mila provenienti da 82 paesi. Quest'anno, alle delegazioni di buyer invitati in fiera attraverso le attività di incoming di Veronafiere e Ice, si aggiunge poi 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. Saranno poi organizzati per la prima volta incontri b2b con la modalità Taste&Buy tra le aziende espositrici e i buyer selezionati attraverso le attività di incoming. Fra i principali paesi di provenienza, ci sono Usa, Danimarca, Germania, Giappone, Singapore, Austria, Regno Unito e Francia. Importante poi la promozione del corretto uso dell'olio extravergine di oliva attraverso importanti attività di cooking show, che faranno da contorni alla rassegna sull'agroalimentare, insieme a gare, premi, workshop e degustazioni.

FONTE: AGRONOTIZIE