

# Sol&Agrifood “racconta” l’agroalimentare italiano di qualità e come difenderlo

Le eccellenze dell’agroalimentare italiano tornano protagoniste a Sol&Agrifood. Il salone internazionale di Veronafiere, dal 10 al 13 aprile, in contemporanea a Vinitaly, propone le migliori produzioni made in Italy nel campo dell’olio extravergine di oliva, ma non solo: paste e prodotti da forno, birre artigianali, formaggi, cioccolata, caffè, conserve, condimenti e salumi completano l’offerta delle aziende espositrici presenti nell’ampliato padiglione C di Veronafiere. In fiera anche espositori esteri, da Austria, Baviera, Belgio, Malta, Marocco e Croazia.



Raccontare la qualità, attraverso il gusto: è questo da sempre l’obiettivo di Sol&Agrifood che deve far conoscere l’estrema varietà e valore delle nostre tipicità gastronomiche territoriali, ad un pubblico di operatori internazionali in arrivo a Verona da più di 80 Paesi. Un racconto che nei quattro giorni si snoda tra parte espositiva e b2b, degustazioni guidate, cooking show e convegni organizzati nell’Agorà di Sol&Agrifood (il calendario completo è disponibile su [www.solagrifood.com](http://www.solagrifood.com)).

Oltre al tradizionale focus sull’olio extravergine di oliva, sono quattro le aree speciali dedicate a birre, formaggi, caffè e salumi.

L’**inaugurazione ufficiale** del salone è prevista lunedì 11 aprile (ore 10.30 sala Polifunzionale, del padiglione di

Sol&Agrifood) con il convegno **“Agropirateria: quando l’Italia sa difendersi”**, al quale partecipa il **ministro delle Politiche agricole, Maurizio Martina**. Un appuntamento che vuole fare il punto su rischi e opportunità dei mercati internazionali e sulla battaglia all’Italian sounding per conquistare nuove quote di mercato. Tra i relatori Giancarlo Caselli, magistrato ora presidente del Comitato Scientifico dell’Osservatorio sulla criminalità nell’agricoltura e sul sistema agroalimentare. Guida il dibattito Colomba Mongiello, vicepresidente della Commissione parlamentare di inchiesta sui fenomeni della contraffazione, della pirateria in campo commerciale.

Tra gli **eventi in programma, domenica 10 aprile** (ore 16, Sala Vivaldi, Palaexpo, piano -1) si tiene la degustazione **“Oli d’Italia 2016 – I migliori extra vergine della raccolta 2015”**, organizzata da Gambero Rosso e Unaprol, in collaborazione con Veronafiore.

**Martedì 12 aprile** (ore 10.30, Sala Polifunzionale) si parla di etichette nel seminario della Guida agli extravergini di Slow Food Editore **“Leggere l’olio extravergine di qualità: quali informazioni per tutelare consumatori e produttori?”**. E sempre martedì, Giorgio **“Giorgione” Barchesi**, testimonial di Sol&Agrifood 2016, nonché volto noto su Gambero Rosso Channel e autore del best seller **“Giorgione: orto e cucina”**, incontra giornalisti e operatori, alle ore 17, nella Sala Polifunzionale.

Mercoledì 13 aprile (ore 11.30, Sala Polifunzionale) esperienze a confronto con **“I consumatori internazionali sempre più agguerriti: buono, pulito e giusto è sufficiente?”**, evento realizzato insieme a Teatro Naturale e che vede la partecipazione dei rappresentanti delle principali riviste di consumatori europee.