



Il nuovo SelfCookingCenter® whiteefficiency®  
L'efficienza incontra il gusto



forniture alberghiere di qualità



# Italia a Tavola.net



Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità  
sono le di sabato 16 marzo 2013 - 27939 articoli presenti nell'archivio

EXPO2015 ALIMENTI VINI BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE CIRCOLI

LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI PUBBLICITÀ STEMAP CONTATTI POLICY

CERCA IN ARCHIVIO:  Per parole chiave  Per codice articolo

EVENTI &gt; FIERE

Primo Piano del 16/03/2013 12:01:19



Giunto alla sua 47ª edizione, dal 7 al 10 aprile 2013, Vinitaly torna a Verona con molte novità e un respiro più internazionale. Formula rinnovata per Sol e Agrifood Club, che da quest'anno si fondono in Sol&Agrifood. A chiudere Vinitaly, la grande degustazione, aperta a tutti, dei vini vincitori del Concorso enologico internazionale

È il mix di business e promozione la chiave del successo di Vinitaly e della grande affluenza di trader e operatori esteri in arrivo ogni anno sempre più numerosi al più grande salone internazionale del vino ([www.vinitaly.com](http://www.vinitaly.com)). Giunto alla sua 47ª edizione, in programma dal 7 al 10 aprile 2013, Vinitaly ha affinato nel tempo un format che ha valorizzato le peculiarità dell'enologia italiana, basata sui vitigni autoctoni. Una strategia che ha permesso alle aziende di affermare la propria originalità nel panorama internazionale, facendo dei nostri vini un'eccellenza del Made in Italy, che tanto piace all'estero, e del nostro Paese il primo esportatore mondiale.



## ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

- "Cucinare", la nuova fiera dedicata a chi cucina per piacere o per mestiere
- Tante novità a ProWein 2013 Più spazio e 500 nuovi espositori
- La mostra dell'ospitalità di Carrara si chiude con oltre 50mila presenze
- Tuttofood 2013 scelto da Expo 2015 come vetrina d'eccellenza
- Il cake design sbarca a Roma. La nuova frontiera dell'arte e del gusto
- Nuove partnership per Tuttofood Sinergia con Assica e Unaprol



Anteprima di Vinitaly, il 6 marzo, sarà la seconda edizione di OperaWine, la degustazione realizzata in partnership con la rivista americana *Wine Spectator*. Intitolata "Finest Italian Wines: 100 Great Producers", la degustazione, dedicata agli operatori esteri, prevede anche una sessione aperta al pubblico (posti limitati, acquisto del biglietto online su [www.operawine.it](http://www.operawine.it)).

A chiudere Vinitaly, mercoledì 10 aprile, la grande degustazione guidata, aperta a tutti i visitatori, dei vini vincitori di Gran medaglia d'oro e Medaglia d'oro al Concorso enologico internazionale di Vinitaly, svoltosi nel novembre scorso.

Formula rinnovata per Sol e Agrifood Club, che da quest'anno si fondono in Sol&Agrifood. L'obiettivo dell'unificazione delle due rassegne è racchiuso nel claim della manifestazione "Taste of business", che ben esprime la volontà di dare un'immagine unitaria dell'agroalimentare italiano, così da promuoverlo e comunicarlo nel suo unicum storico agli operatori internazionali del food. Per questo, grande spazio alla [pasta](#) con la preview di [PastaTrend](#), il salone organizzato da Veronafiere e Avenue Media, l'unico evento realizzato per affermare il primato italiano di tutta la filiera, dalle materie prime alle tecnologie, alla gastronomia.



## CERCA NELLA SEZIONE

 CERCA



Con la stessa filosofia, all'interno di Sol&Agrifood troverà posto per la prima volta un banco unico d'assaggio del Centro Studi Assaggiatori, che propone il Grappa & C. Tasting, il Coffee Experience, cioè il più grande banco d'assaggio del caffè al mondo, e la nuova sezione Narratori del Gusto Special Guests, dedicato quest'anno ai vini da dessert.

In contemporanea con Vinitaly e Sol&Agrifood si svolgerà **Enolitech**, il salone dedicato alle tecnologie vitivinicole e olearie, ma anche alle attrezzature e agli accessori professionali per la conservazione, la presentazione e il consumo di vino e olio.

Vinitaly

Tweet

COMMENTI (0) - di la tua

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità.  
Letta l'Informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.

Cognome *	<input type="text"/>	Nome *	<input type="text"/>
Indirizzo	<input type="text"/>	Città	<input type="text"/>
CAP	<input type="text"/>	Provincia	<input type="text"/>
Nazione	<input type="text"/>		
Telefono	<input type="text"/>	Fax	<input type="text"/>
Azienda	<input type="text"/>	Professione	<input type="text"/>
Categoria *	<input type="text"/>		
E-mail*	<input type="text"/>	Sito web	<input type="text"/>

Messaggio

Codice di verifica

Voglio ricevere le newsletter settimanali

INVIA