

Dal 7 al 10 aprile 2013 a Verona, con Vinitaly ed Enolitech

A sol&agrifood gli affari si fanno in punta di forchetta

L'amore per l'agroalimentare italiano non conosce confini e fa volare l'export. Proprio ai mercati internazionali punteranno gli espositori di Sol&Agrifood (www.solagrifood.com), guardando con occhio interessato ai nuovi mercati emergenti, ma senza perdere di vista i consumatori europei e del Nord America. Sono loro lo zoccolo duro delle nostre esportazioni, che con un incremento dell'8% nel 2012 rispetto al 2011 sono salite complessivamente a 25 miliardi di euro, facendo dell'agroalimentare la prima voce dell'export nazionale.

Collocato nel padiglione C di Veronafiere, Sol&Agrifood, in programma a Verona dal 7 al 10 aprile 2013 in contemporanea con Vintaly ed Enolitech, propone una serie di iniziative dedicate al business. Tra queste il GDO Buyers Club per incontrare la grande distribuzione, il Buyers Club Online e il Walk Around Oil Tasting, dove i trader esteri potranno degustare, il primo giorno di manifestazione, sotto la guida del capo panel del concorso, gli oli extravergine di oliva vincitori del concorso Sol d'Oro presenti a Sol&Agrifood. Per la prima volta verrà anche realizzato il catalogo di tutti gli oli vincitori con il giudizio

del panel, mentre il Ristorante Goloso li proporrà nel carrello degli oli. 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. Sui banchi degli espositori di Sol&Agrifood non mancheranno tutte le altre specialità alimentari del Belpaese: dai dolci ai prodotti da forno, dai salumi alle conserve ai prodotti ittici, dai formaggi all'olio extravergine di oliva, fino ai mieli, alla cioccolata, ai legumi e alle birre artigianali nell'ampio stand gestito da Assobirra. Un'offerta ricca e di qualità, che fa di Sol&Agrifood una moderna cornucopia. In un salone che vuole fare business, ma anche cultura del prodotto entra di diritto il polo di degustazione tenuto dal Centro Studi Assaggiatori, che propone il Grappa & C. Tasting, tradizionale banco d'assaggio che fornisce ogni anno le tendenze sensoriali nel settore degli spirits (grappe, amari, liquori), 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.

Rinnovato nella formula e negli spazi espositivi per meglio rispondere alle esigenze dei partecipanti, Sol&Agrifood riunisce sotto un unico brand le precedenti manifestazioni Sol ed Agrifood Club. La scelta di unificare due storici appuntamenti di successo è stata fatta proprio per rafforzare l'immagine dell'Italia da mangiare all'estero, richiamando operatori da tutto il mondo.

La possibilità di presentare più merceologie, senza il limite imposto dalla precedente suddivisione delle due fiere, e i nuovi servizi agli espositori hanno convinto molti piccoli produttori a presentarsi autonomamente, senza l'ombrello di uno stand istituzionale. Una tendenza che rispecchia la fisionomia del tessuto produttivo nazionale, polverizzato ma comunque fortemente proiettato all'export. «Da questa consapevolezza - afferma Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere - nasce il nostro impegno a diventare il volano delle aziende espositrici con iniziative mirate a stimolare un numero di contatti b2b altrimenti impossibile da raggiungere per le piccole e medie imprese».

I prodotti agroalimentari italiani piacciono sempre più all'estero facendo crescere l'export. Merito anche dell'intraprendenza delle aziende nazionali, capaci di fare innovazione nel rispetto della tradizione e di guardare ai mercati internazionali senza timore nonostante le piccole dimensioni. A loro Sol&Agrifood offre una piattaforma di servizi per creare business all'estero, tra questi il GDO Buyers Club, il Buyers Club Online e il Walk Around Oil Tasting dedicato ai trader stranieri e con **Pasta Trend** la **pasta** e la sua filiera fino al sugo nel piatto diventano protagonisti.

