

# [Sol&Agrifood 2017 Verona: si punta sulla pizza e sull'olio extravergine di oliva](#)

scritto da Redazione | 20/03/2017



**Dal 9 al 12 aprile, presso la Fiera di Verona, si svolge Sol&Agrifood 2017, il Salone internazionale dell'agroalimentare di qualità che si propone di presentare al mondo l'enogastronomia italiana.**

Su una superficie di circa 8.000 metri quadrati lordi, negli stessi giorni del [Vinitaly 2017](#) (9-12 aprile), si svolge la nuova edizione di [Sol&Agrifood 2017](#) con una formula che fa dell'interazione tra produttori e buyer il suo punto di forza in quanto sarà possibile sperimentare i prodotti grazie a degustazioni, cooking show ed educational.

Non solo operatori italiani ma si tratterà di un'occasione prestigiosa per far incontrare Italia ed estero sotto i padiglioni della fiera veronese. Nel 2016 i visitatori stranieri di Sol&Agrifood sono stati 56.000, di cui 14.000 provenienti da 82 Paesi. Quest'anno Veronafiere e ICE aggiungono anche 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.

Tutto il patrimonio agro-alimentare italiano sarà ben rappresentato con espositori di olio

extravergine di oliva, pasta e prodotti da forno, birre artigianali, formaggi e salumi, conserve e condimenti, cioccolata e quest'anno, anche la pizza. Non un [ingrosso di prodotti alimentari](#) qualsiasi ma una selezione di eccellenze che esprimono il meglio del made in Italy.

## Area Pizza

Una delle felici tendenze degli ultimi anni è quella di aver riscoperto la pizza di qualità, un alimento semplice che è il nostro biglietto da visita nel mondo. Anche gli chef più sofisticati l'hanno ripresa e rinnovata inserendo condimenti e abbinamenti particolari trasformandola in portata da gourmet.

Nell'edizione 2017 di **Sol&Agrifood**, alla pizza sarà dedicata una nuova area con produttori ma anche con artigiani, chef e pizzaiolo che daranno prova della loro abilità trasformando gli ingredienti semplici della pizza in un piatto inimitabile.

## Biodiversità e territori

La parola d'ordine di questa edizione è "**Biodiversità**" a cui verrà dedicato un nuovo spazio per valorizzare e promuovere le produzioni territoriali che dimostrano al mondo, quanto sia ricca e varia l'offerta agroalimentare del nostro Paese.

Verrà allestita un'area tematica interattiva chiamata "**Salumi, Biodiversità e Territori**" con degustazioni guidate e workshop in inglese per i buyer esteri che sarà gestita in collaborazione con l'**Accademia delle 5T**, un'associazione nata proprio con l'obiettivo di far conoscere i valori del territorio, dal punto di vista alimentare, mettendo l'attenzione su aspetti quali tipicità, trasparenza e tracciabilità.

## Il b2b organizzato da Veronafiere

Prosegue anche l'efficace attività di coordinamento svolta da Veronafiere che, per la prima volta, organizzerà degli incontri b2b con la modalità **Taste&Buy** tra le aziende espositrici e i buyer selezionati attraverso le attività di incoming. Agli incontri, che si svolgeranno nella Sala Polifunzionale di Sol&Agrifood, saranno invitati operatori di Usa, Danimarca, Germania, Giappone, Austria, Singapore, Regno Unito e Francia.

Per l'**olio extravergine di oliva**, viene proposto anche quest'anno il Gdo Buyers' Club, uno spazio dove le aziende espositrici possono avere incontri b2b con le diverse insegne della grande distribuzione organizzata.

## Gli oli vincitori di Sol d'Oro

**Presso l'Oil bar** verranno presentati gli oli vincitori di medaglia nelle due edizioni di Sol d'Oro - Emisfero Nord ed Emisfero Sud mentre, gli oli insigniti della Gran Menzione, verranno utilizzati nelle finali della Jam Cup della Federazione italiana cuochi e nei cooking show della EVOO Academy.

## Cooking show

Uno dei modi migliori per far conoscere al pubblico le caratteristiche dei prodotti è quello di coinvolgerlo in cooking show ed infatti in questo salone ce ne saranno molti. Tra questi, una menzione particolare va a quelli dedicati all'olio extravergine di oliva. sarà presente il famoso "**Giorgione**", testimonial di Sol&Agrifood e grande cultore di questo ingrediente per esaltare il sapore dei piatti.

Confermato infine l'ottava edizione del **Premio Golosario**, in collaborazione con i critici Paolo Massobrio e Marco Gatti per premiare le eccellenze emergenti dell'agroalimentare presenti in fiera.

Per ulteriori informazioni: [www.solagrifood.com](http://www.solagrifood.com).