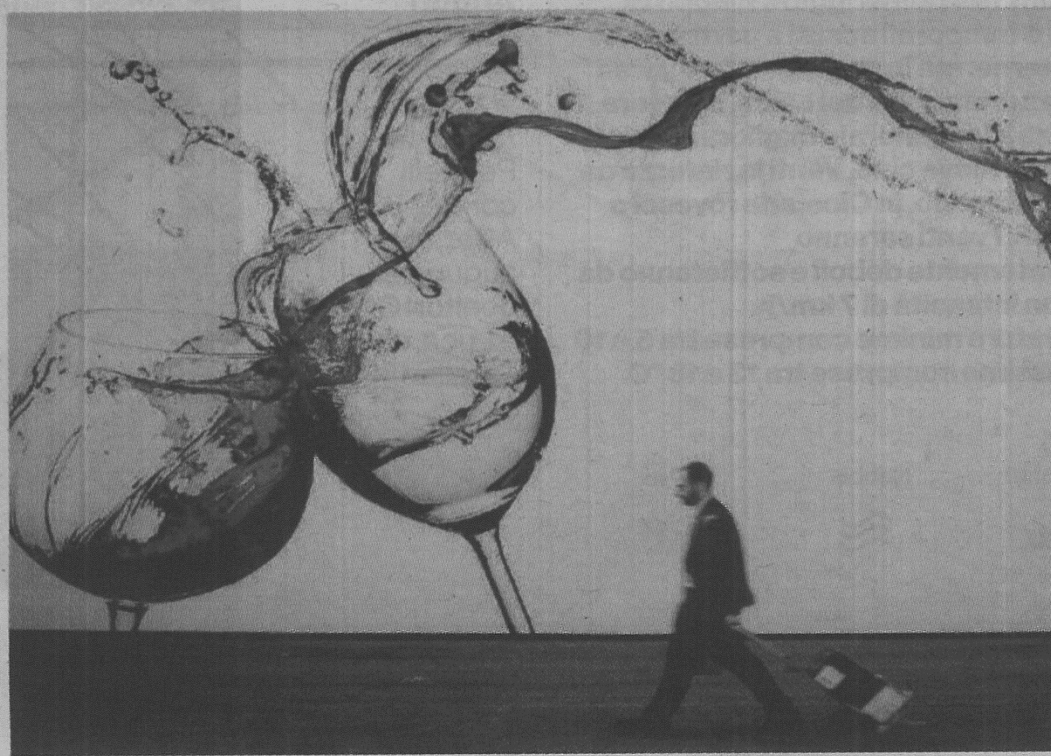


Le cantine pontine sbarcano a Vinitaly

L'appuntamento Dal 9 aprile il Salone internazionale del vino e dei distillati insieme a Sol&Agrifood ed Enolitch

FUORI PORTA

■ Giunto alla cinquantesima edizione, il Vinitaly, il Salone internazionale del vino e dei distillati di Verona, si svolgerà dal 9 al 12 aprile. Una decina le cantine pontine che partecipano all'evento esponendo il meglio della propria produzione. Oltre a quelli di tutte le regioni italiane, ogni anno al Vinitaly vengono presentati i vini francesi, austriaci, tedeschi, portoghesi, spagnoli, ungheresi, americani, cileni, australiani... insomma tutti i vini del mondo. Con quattromila espositori, il Salone è il luogo d'incontro per tutti i professionisti del vino. Si tiene al quartiere fieristico di Veronafiere. Nata nel 1967, la manifestazione è diventata l'attuale Vinitaly dopo due anni, nel 1969. Veronafiere comunque aveva già organizzato negli anni '30 il «Salone dei vini di qualità veronesi», la prima esposizione italiana dedicata a settore e ai prodotti dell'enologia. Oltre ad essere un appuntamento promozionale e commerciale, l'evento è anche un'occasione per dibattere gli aspetti tecnici ed economici del settore. Dal 1988, insieme ai vini, vengono esposti i distillati. Per gli operatori del settore, ogni anno vengono organizzati incontri per documentarsi, dibattiti, degustazioni guidate, corsi di aggiornamento e seminari sui vini di tutto il mondo. Oltre al salone internazionale del vino e dei distillati, Veronafiere ospita con-



temporaneamente altri due grandi eventi: Sol&Agrifood ed Enolitech. Fino all'anno passato Sol, il più importante salone internazionale dell'olio extravergine di oliva, e Agrifood Club, la rassegna dell'agroalimentare italiano di qualità, si tenevano separatamente. Ora, sono stati uniti «per far capire agli operatori esteri del food l'unicità della tradizione gastronomica italiana, fatta del sapiente legame di tutti gli ingredienti». «L'obiettivo dell'unificazione delle due rassegne - spiegano gli organizzatori - è racchiuso nel claim della manifestazione "Taste of business" che ben esprime la volontà di dare un'immagine unitaria dell'eccellenza dell'agroalimentare

italiano, fatto di tutti i prodotti della trasformazione, così da promuoverlo e comunicarlo nel suo unicum storico agli operatori internazionali del food. Un'immagine del made in Italy sicuramente vincente per il suo appeal, ma anche in termini commerciali. Il nuovo layout - continuano - permette alle aziende di presentare diverse merceologie nello stesso stand. Tra le iniziative - sottolineano gli organizzatori - ci sono il Gdo Buyers club per incontrare la grande distribuzione, il Buyers club online, il Walk around oil tasting dove le collettive regionali e i consorzi possono presentare le migliori produzioni di olio a una selezione di operatori internazio-

nali, l'Agorà food tasting in cui il produttore, coadiuvato da uno chef, presenta e racconta il proprio prodotto a giornalisti e operatori internazionali, mentre nell'Oliveoil cooking show gli chef più accreditati propongono abbinamenti innovativi tra le diverse tipologie di oli e le migliori produzioni agroalimentari».

Enolitech invece è l'appuntamento internazionale con la tecnologia innovativa applicata alla filiera del vino e dell'olio. Il Salone è una valida opportunità per tutte le aziende del settore che intendono promuovere sul mercato il meglio della produzione e per presentare e far conoscere nuove applicazioni e tecnologie. ●