

Verso la 28^a edizione della rassegna dell'olio in programma a Veronafiere dal 14 al 17 aprile

SOL AMPLIA IL MERCEOLOGICO E DIVENTA INTERNATIONAL OLIVE OIL TRADE SHOW NON SOLO EXTRA VERGINE, MA ANCHE OLIVE DA TAVOLA, COSMESI E NUTRACEUTICA

Bruxelles, 20 marzo 2024. Il mondo dell'olio di oliva si dà appuntamento a Veronafiere, dal 14 al 17 aprile prossimi, in concomitanza con Vinitaly, per la 28^a edizione di SOL, International Olive Oil Trade Show, con un focus esclusivamente dedicato ad uno dei comparti simbolo dell'agricoltura mediterranea e un ampliamento delle aree di riferimento (5 mila mq già sold out), che comprenderanno oltre all'olio extravergine di oliva anche le olive da tavola, i sott'oli, e prodotti a base di olio di oliva come le paste spalmabili, gli oli aromatizzati, cosmetici e nutraceutici.

L'apertura a nuove aree merceologiche inaugura un percorso pluriennale che si inserisce nel Piano strategico 2024-2026 di Veronafiere, mirato a riposizionare tutti i brand dell'area wine&food ancora di più in chiave di business e, per il comparto dell'olio di oliva, ha in fase avanzata di elaborazione un progetto fieristico che si concentrerà anche sull'innovazione tecnologica.

Target di SOL saranno i settori Horeca, Superhoreca, trade e gastronomie del lusso, con una presenza di operatori professionali dall'Italia e dall'estero, grazie all'incoming condotto da Veronafiere in collaborazione con Ice Agenzia e che registra una presenza di circa 50 buyer internazionali. Nell'ambito dell'internazionalità, SOL ospiterà nel corso della 28^a edizione i vincitori di Expoliva, fiera biennale dell'olio di oliva di Jaèn, in Andalusia, partner della manifestazione di Veronafiere.

Cooking show, Evo Bar e degustazioni guidate. Situato nell'area C del quartiere fieristico di Verona (ingresso da porta San Zeno, negli spazi condivisi con i vini bio di Vinitaly), SOL presenterà importanti novità, a partire dai cooking show che vedranno coinvolti gli istituti alberghieri, oltre ai percorsi guidati da cuochi e degustatori di olio per suggerire gli abbinamenti più armoniosi fra cibo e olio, anche seguendo i canoni scientifici degli aspetti chimici e delle caratteristiche organolettiche.

Un «Evo Bar», realizzato da SOL, proporrà cocktail innovativi che vedranno l'olio extravergine di oliva fra gli ingredienti (in collaborazione con l'associazione nazionale Le Donne dell'Olio), accanto a degustazioni di olive da tavola (in collaborazione con il concorso Ercole Olivario).

E sempre con l'associazione Le Donne dell'Olio, sarà possibile degustare piatti realizzati dalle "chef in rosa" della Federazione Italiana Cuochi, nei quali l'olio (evo, aromatizzato, ma anche sott'oli, paste spalmabili, paté e olive da tavola) sarà il protagonista del piatto.

Olio, piatti innovativi e cucina della tradizione saranno il filo conduttore della partnership fra la Federazione Italiana Cuochi e l'Aipo, l'Associazione italiana dei produttori olivicoli, partner anche per lo sviluppo dell'area tecnologica e di innovazione che sarà ospitata a Veronafiere nel 2025.

I convegni. SOL sarà l'occasione anche per fare il punto della situazione del comparto olivicolo oleario e delineare le prospettive future alla luce di uno scenario che prevede per l'annata 2023/24 un calo della produzione mondiale di olio nell'ordine del -6,3%, con il rischio che le scorte si esauriscano prima del nuovo raccolto.

Proprio i cambiamenti climatici saranno il tema principale del convegno inaugurale di SOL, in programma per lunedì 15 aprile (ore 12:00), dedicato a «La nuova geografia dell'olio di oliva mondiale, tra produzione e consumo», al quale parteciperà Jaime Lillo, dallo scorso gennaio direttore esecutivo del Consiglio oleicolo internazionale (Coi). L'area mediterranea, culla dell'olio di oliva con il 95% della produzione globale, è chiamata a individuare soluzioni idonee a fronteggiare il climate change e a traghettare l'olivicultura verso modelli più resilienti. Parallelamente, sul lato della vendita e dei consumi, anche Grande distribuzione organizzata, buyer e consumatori stanno rivedendo il posizionamento dell'olio a scaffale e nella dieta alimentare, con riflessi anche su mercati ed export.

Martedì 16 aprile (10:30), dibattito su «L'identità dell'olio extravergine di oliva è a rischio». Riflettori puntati sull'olivicoltura italiana del futuro, fra cambiamenti climatici, gestione delle varietà autoctone, nuovi modelli di impianto ed effetti dell'aumento della temperatura sui parametri chimici e sensoriali dell'olio. Fra i relatori, Mercedes Fernandes, capo unità Standardizzazione e Ricerca del Consiglio oleicolo internazionale.

Mercoledì 17 aprile (10:30), Aipo, l'Associazione italiana delle Donne dell'Olio e UnionCamere Umbria parleranno del futuro della cosmesi e degli effetti benefici dell'olio di oliva nella dieta alimentare, elemento sano e strumento di bellezza già a partire dalla tavola, con il convegno «Oltre all'olio c'è di più: benessere e bellezza grazie all'olivo».

Concorso internazionale Sol d'Oro Emisfero Nord: record di campioni. Giunto alla 22^a edizione, il concorso Sol d'Oro Emisfero Nord, che si è svolto dall'11 al 18 marzo, ha registrato quest'anno il record di **455 campioni iscritti** alla competizione nelle sei categorie: Extravergine (Fruttato Leggero, Medio e Intenso), Monovarietale, Biologico e DOP. Sono ammessi a gareggiare gli oli d'oliva extravergini, italiani ed esteri, prodotti commercializzati da aziende e frantoi che dimostrino di produrre un quantitativo minimo di 1.500 litri per ciascun olio inviato. A quantitativi inferiori a questa soglia il concorso dedica invece la categoria 'Absolute Beginners'. Da questa edizione il concorso apre le porte anche ai "Big Producers", ovvero i protagonisti dell'industria olearia che producono e/o imbottigliano grandi quantità di olio extravergine di oliva, dai 500.000 litri in su.

Servizio Stampa Veronafiere

Tel.: + 39.045929.83.50 - 82.42 - 82.10 E-mail: pressoffice@veronafiere.it

Twitter: @pressVRfiere | Facebook: @veronafiere Web: <https://www.solagrifood.com>; www.veronafiere.it

Ispropress

Benny Lonardi (393.455.5590; direzione@ispropress.it)

Marta De Carli (393.4554270; press@ispropress.it)