ANNUNCI

ITALIAINFORMAZIONI.COM
IL QUOTIDIANO DEL SUD D'ITALIA
SICILIAINFORMAZIONI.COM

ANNUNCI

www.ecostampa.it

WINE & FOOD

Mercoledì al via a Verona il Vinitaly. La cena del gran galà di apertura affidata alla Sicilia

Leggi anche gli altri articoli di Wine & Food

ieri, 05 aprile 2010 20:11

NESSUNO BOOKMARK COMMENTA

Il mondo del vino italiano si fregia di una veste altamente istituzionale, quella che assicura la presenza del Capo dello Stato, Giorgio Napolitano, alla 44esima edizione di Vinitaly. La piu' importante fiera enologica italiana aprira' i battenti a Veronafiere l'8 aprile e sara' il ministro delle Politiche agricole uscente, Luca Zaia, neo governatore del Veneto, ad aprire i lavori. Al Palazzo della Gran Guardia di Verona sarà il palermitano Filippo La Mantia, executive chef del Majestic di Roma, a cucinare per la cena di gala alla vigilia del 44° Vinitaly. Sarà proprio la Regione Sicilia ad essere protagonista dell'importante appuntamento organizzato da Veronafiere nell'ambito della rassegna enologica veronese.

Il giorno dopo, il 9, Napolitano visitera' la fiera e ad accompagnarlo, tra i padiglioni dei maggiori viticoltori a livello internazionale, sara' lo stesso Zaia. Il presidente della Repubblica interverra' al convegno su scenari e prospettive del mercato del vino italiano. Sara' una visita importante in grado di avvalorare il grande spessore della filiera vitivinicola made in Italy, un valore riconosciuto a livello mondiale. Un settore questo che in questo momento deve guardare oltre la crisi e quindi, nonostante la difficile congiuntura, sta dimostrando di voler sfruttare i servizi sempre piu' evoluti e le occasioni di contatto offerti da Vinitaly. Del resto i consumi mondiali sono in crescita e anche in Italia si e' assistito solo a un lieve calo dei volumi. Oltre 92.000 metri quadrati netti di esposizione, 12 padiglioni occupati e il secondo piano del Palaexpo. Oltre 4.200 espositori da Oceania, America, Europa e Africa. Un'attesa di 150mila visitatori, dei quali 45.000 esteri (erano stati 43.000 nel 2008) provenienti da 112 Paesi. E inoltre, oltre 2.400 giornalisti accreditati da una cinquantina di Paesi. Quest'anno, oltre ai numeri, saranno una serie di iniziative a fare la differenza. Prima fra tutte Enolitech, il Salone Internazionale delle Tecniche per la Viticoltura, l'Enologia e delle Tecnologie Olivicole ed Olearie, in programma dall'8 al 12 aprile, per tutta la durata della manifestazione.

E' questa una rassegna di servizio per espositori e 'wine lover' dove si possono trovare accessori, attrezzature e prodotti per la cantina, il frantoio, la conservazione e la degustazione di vini e oli. Quest'anno, tra le tante novita' presentate si segnalano la botte piu' grande del mondo con una capacita' di 32.000 litri, nuove tecnologie per il trasporto aereo delle bottiglie singole, macchine per la distribuzione del prodotto sfuso e un nuovo sistema brevettato per la spumantizzazione.

Come nel 2009 viene dato da Veronafiere agli espositori il servizio anticontraffazione gratuito, a tutela della proprieta' industriale ed intellettuale dei prodotti esposti per fronteggiare la presenza di operatori che espongono "prodotti contraffatti" o esercitano "concorrenza sleale". Vengono inoltre fornite informazioni su come tutelare marchi, brevetti e segni distintivi, determinanti il successo di qualunque iniziativa commerciale.

Inoltre, per dare una visione di medio-lungo termine necessaria alle aziende per elaborare le proprie strategie, Vinitaly presenta anche quest'anno indagini di mercato e ricerche. In contemporanea a Vinitaly si confermano gli appuntamenti con Sol e Agrifood Club. In particolare, Sol - Salone Internazionale dell'olio extravergine di qualita' (www.sol-verona.it) e' l'evento dove scambiare esperienze professionali, incontrare i leader del mercato e i buyer nazionali ed esteri, che si propone piu' ricco grazie all'ampliamento delle merceologie presenti e a un maggiore numero di espositori. E poi Agrifood Club, rassegna dell'agroalimentare di qualita' (www.agrifoodclub.it) che cresce ed e' al terzo anno di presenza contemporanea a Vinitaly. La

RICERCA ARTICOLI
Go
Ricerca Avanzata • I più letti

Google™
Cerca

ITALIAN NEWS
LOOKING FAR . LOOKING DEEP
daily news from Italy to the world

ALTRE NOTIZIE
- Al Vinitaly anche le eccellenze veneziane In mostra i calici in vetro di Murano
- Raggiunto l'accordo sul prezzo del latte in Sicilia A regime al produttore andranno 37,5 centesimi al litro
- La ricetta del giorno: risotto allo champagne
- A Siracusa la giornata nazionale della "Cultura che nutre"

060982

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

EDISON 30/FONDAZIONE e/o COOP.

www.ecostampa.it

rassegna, e' stata pensata per favorire il business esaltando le tipicita' agroalimentari del made in Italy. Per questo e' stata scelta la formula di mostrare quanto piu' possibile nella pratica, ai visitatori provenienti da tutto il mondo, l'uso dei prodotti nella vera tradizione gastronomica italiana. Molto articolate allo scopo sono le attivita' proposte, con venti degustazioni nell'Agora', un'area di 190 metri quadrati dove le aziende dialogano con il pubblico di operatori affiancati da grandi chef.

Il programma Di Vinitaly 2010 si articola in una serie di convegni e in quattro ricerche, a cominciare dalla prima Vinitaly/Unicab-Axiter Confcommercio prevista alle 15 dell'8 aprile (sala stampa - PalaExpo) con interviste a titolari e amministratori delegati di oltre 300 grandi, medie e piccole imprese vitivinicole per delineare lo scenario generale delle aziende e gli investimenti adottati per il rilancio del settore.

Il 9 due convegni in mattinata. Il primo alle 10,30 si intitola "Grande distribuzione e produttori di fronte alla ripresa: come promuovere il vino sui mercati interno ed esterno" al centro congressi Europa (sala Vivaldi Palaexpo), il secondo, al quale interverra' il presidente della Repubblica e' "Scenari e prospettive del mercato del vino italiano" di Veronafiere in collaborazione con Fondazione Edison,sempre al centro congressi Europa (auditorium Verdi).

Sempre venerdi' sara' presentata la ricerca Vinitaly/Partesa-Acqua Market Research alle 15 (sala stampa - PalaExpo) con la presentazione dei dati degli ultimi 4 anni del settore beverage nel suo complesso e di quello del vino in particolare, alla quale si associa un'indagine qualitativa delle abitudini di consumo di vini. e alle 15 e' in programma il convegno "Olio Extravergine d'Oliva: l'alta qualita' 100% italiana spicca il volo" Sol in collaborazione con Unaprol (centro congressi Europa - sala Salieri).

Sabato invece, conferenza stampa di presentazione, da parte del Comune di Verona, Unione italiana vini, Assovetro e Vinitaly, del nuovo progetto 'Verona citta' del vetro', alle 10,30 (sala stampa Pala Expo). E ancora alle 11,30, sara' presentata la ricerca Vinitaly/Bocconi-Trovato & Partners (sala stampa PalaExpo) sulla rilevanza del brand, con l'analisi di come il wine lover lo percepisce e di come questo consumatore viene visto da ristoratori, enotecari e gestori di wine bar. Obiettivo della ricerca e' individuare strategie aziendali che aiutino il venditore finale a comunicare meglio il proprio brand.

Domenica, convegno Vinitaly "Vino, Web e Social Network" opportunita' e responsabilita' (Centro congressi Europa, sala Vivaldi). Ma piatto forte della manifetsazione e' 'Taste Italy', l'iniziativa proposta con successo nel 2007, dedicata ai trader stranieri. Si tratta di una degustazione assistita da sommelier professionali, ma libera nei tempi grazie a un sistema automatico di distribuzione, di una selezione di vini delle migliori aziende italiane. 'Tasting ex...press', giro del mondo e dei vini attraverso degustazioni guidate, ricche di contenuti tecnici e culturali, in collaborazione con le testate piu' importanti del settore a livello internazionale. 'Taste and Dream' e' il nome dell'iniziativa che ogni anno presenta grandi verticali di vini italiani scelti con il criterio dell'eccellenza in una degustazione esclusiva, realizzata su invito delle aziende.

'Trendy oggi, Big domani', iniziativa di Vinitaly organizzata in collaborazione con Luca Maroni, si propone come osservatorio/incubatoio dei piu' performanti produttori nazionali esordienti che si presentano sul mercato con vini di valore qualitativo altissimo e di grande convenienza commerciale. Nata nel 2004, questa particolare degustazione ha gia' lanciato oltre 230 aziende.

E poi ancora la degustazione-evento di quest'anno 'Solaia, la storia di un grande vino', per rappresentare l'eccellenza dell'enologia made in Italy, Vinitaly dedica la "degustazione-evento" di quest'anno alla Marchesi Antinori e al Solaia, l'etichetta divenuta oggetto del desiderio degli eno-appassionati di tutto il mondo. Il Solaia si presenta, per la prima volta, in una verticale di sei vendemmie di altissimo livello: 1978, 1988, 1994, 1997, 2004 e 2007. A condurre l'esclusiva degustazione sara' Piero Antinori, con le figlie Albiera, Allegra e Alessia e con Renzo Cotarella, agronomo e direttore generale di Marchesi Antinori.

Da segnalare anche le degustazioni di Michele Chiarlo, con "I vini piu' amati delle mie 50 vendemmie", "Le blu chips del vino italiano" (cioe' i vini con il maggior valore in termini di bottiglie prodotte e riconoscimenti di eccellenza ottenuti sulle guide enologiche) a cura di Civilta' del bere, I Tre Bicchieri Verdi al Vinitaly del Gambero Rosso, Talento - Le bollicine classiche italiane dell'Istituto Italiano Talento, Nuova Guida. Nuova Vita... di Slow Food con una degustazione alla cieca di 8 vini provenienti da terroir meno celebrati, ma con grandissime potenzialita' di crescita e le degustazioni guidate di Ais, Onav ed Enoteca Italiana. A Vinitaly non si vive di solo vino. Grazie al 22° Grappa & C. Tasting e al 2° Coffee Experience, anche altre eccellenze del made in Italy hanno la loro vetrina internazionale a Verona. Merito del Centro Studi Assaggiatori, organizzatori dei due eventi in collaborazione con Veronafiere.

© Riproduzione riservata

Fonte: adnkronos

SEGNALA AD UN AMICO

060982

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

EDISON 30/FONDAZIONE e/o COOP.