



EDIZIONI L'INFORMATORE AGRARIO S.r.l.

Dal 25 al 28 marzo 2012
in contemporanea con Vinitaly, Sol ed Enolitech
Area C del quartiere fieristico di Verona

**“ORIGINE” RACCONTA IL MADE IN ITALY AUTENTICO
AD AGRIFOOD CLUB**

I giornalisti de L'Informatore Agrario danno voce ai produttori di autentici tesori dell'agroalimentare legato al territorio – Tra le sfiziosità in degustazione nell'Agorà mozzarella di bufala dop, mieli del Sud abbinati a ortaggi, primi e dolci con la liquirizia di Calabria creati da Paolo Capuccio, chef stellato de Bio Hotel Hermitage di Madonna di Campiglio e dal pasticciere Mariano Dileo.

Verona, 22 marzo 2012 – In base a stime Coldiretti, all'estero tre prodotti alimentari di tipo italiano su quattro sarebbero falsi, il mercato mondiale delle imitazioni di prodotti alimentari *made in Italy* varrebbe oltre 50 miliardi di euro. Ma il prodotto agroalimentare di qualità autentico piace, è inconfondibile al gusto e si fa strada comunque nel mondo.

Per divulgarne le caratteristiche e ampliare la notorietà in Italia e all'estero l'appuntamento di primo piano è costituito da **Agrifood Club**, manifestazione che rappresenta la felice sintesi tra promozione dei prodotti e dei loro territori d'origine e business. **A condurre le degustazioni per orientare il pubblico nei sapori autentici contribuiranno i giornalisti di *Origine*, il supplemento de L'Informatore Agrario dedicato ai prodotti agroalimentari del territorio.** L'obiettivo del Salone è affiancare l'espositore nella promozione ed esportazione della grande tradizione gastronomica nazionale.

Il cuore pulsante di Agrifood Club è l'Agorà: un'area di 190 metri quadrati interamente dedicata alle degustazioni, curate da *Origine*, dove giornalmente le aziende dialogano con il pubblico attraverso un linguaggio fatto di assaggi e abbinamenti. **Fittissimo calendario di presentazioni e degustazioni.** Si parte dall'Associazione nazionale Città del Miele che proporrà mieli mediterranei in ricette sfiziose con ortaggi e dal Consorzio di valorizzazione dei prodotti di razza Bruna italiana, per proseguire con un'ampia rappresentanza di produttori di birra artigianale, dalla lombarda Pratorosso a una selezione di birre scelte da Officina Eventi & comunicazione per “Birra nostra”. In programma golosità come i salumi di Maison Bertolin, gli antipasti ai funghi della piemontese Galfrè Antipasti d'Italia, la mozzarella di bufala dop rappresentata dalle Aziende agricole associate e le specialità dell'azienda agricola siciliana Montalbano.



EDIZIONI L'INFORMATORE AGRARIO S.r.l.

In degustazione anche Chinotto e Aranciata rossa di Macario e tortellini di Valeggio con burro e salvia e specialità veronesi del Consorzio Vini Custoza. Dulcis in fundo le sfiziose creazioni di Paolo Capuccio, chef stellato del Bio Hotel Hermitage di Madonna di Campiglio e del pasticciere stellato Mariano Dileo che rendono ancora più preziosa la liquirizia di Calabria, che ha ricevuto la dop nel 2011.

Edizioni L'Informatore Agrario propone un ampio catalogo di libri e altri prodotti editoriali e multimediali su temi specializzati. Tre le testate di riferimento: oltre al settimanale di agricoltura professionale *L'Informatore Agrario*, il mensile per l'agricoltura part-time e hobbistica *Vita in Campagna* e *MAD – Macchine Agricole Domani*, dedicata al mondo della meccanica agraria.

Per scaricare il programma completo delle degustazioni previste durante Vinitaly collegarsi a: <http://www.informatoreagrario.it/eventi/prof-2012-vinitaly/agrifood.asp>.

Per informazioni la stampa può contattare:

Monica Sommacampagna - ufficiostampa@informatoreagrario.it – cel. 335.6244116

Mail diretta su blackberry: monica@sommacampagna.com