

ORIGINE

IL SAPORE DEL TERRITORIO ITALIANO

www.origineonline.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.p.A. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.



La nostra rivista presenterà nuovi incontri con produttori di specialità e tipicità nel contesto del Salone dell'agroalimentare a Vinitaly. Un emozionante viaggio nell'Italia che crede nella qualità e vuole farla conoscere nel mondo

Nuovo sodalizio nel segno dell'«Origine»

Momento di grande visibilità per l'agroalimentare italiano nel contesto di Vinitaly e Sol. Dal 2 al 6 aprile a «parlare» saranno le eccellenze gastronomiche del nostro Paese e le tipicità regionali: l'appuntamento è fissato a Veronafiere ad Agrifood Club, circolo dedicato all'agroalimentare nazionale di qualità. Il «microfono» lo forniremo noi di *Origine*, grazie a una partnership con Veronafiere che, forte dei lusinghieri consensi ottenuti nel corso dell'edizione 2008, si rinnova anche quest'anno. La nostra collaborazione ci vedrà innanzitutto impe-

gnati a raccontare sul catalogo della manifestazione l'esperienza e i traguardi raggiunti da alcuni produttori che hanno deciso di proporre i loro prodotti in degustazione. Nel corso dell'evento uno staff di giornalisti della nostra redazione animerà inoltre le presentazioni delle tipicità in degustazione, sottolineando le loro peculiarità. Un'opportunità preziosa per ascoltare le testimonianze di produttori di eccellenza, comprendere che cosa rende inconfondibile un prodotto agroalimentare e per sperimentare profumi e sapori esclusivi. Come sempre il nostro obiettivo sarà mettere in luce il fior fiore delle produzioni nazionali, valorizzando l'intera filiera agroalimentare.

UNA MANIFESTAZIONE EMOZIONALE

Agrifood Club vuole rappresentare la vetrina dell'eccellenza del made in Italy, il comparto agroalimentare che genera un flusso esportativo pari a circa 20 miliardi di euro. Il padiglione C, che oltre ad Agrifood Club accoglie anche Sol, raggiunge quest'anno i 10.500 metri quadrati lordi, con una crescita dell'11% (+1.200 metri quadrati) rispetto alla scorsa edizione. Raddoppiate le aziende agroalimentari espositrici, arrivate quest'anno a quota 80. La sinergia con Vinitaly e Sol permette di ottimizzare la presenza a Verona degli operatori che da tutto il mondo arrivano per partecipare ai due più importanti eventi fieristici al mondo dedicati al vino e all'olio extravergine di oliva di qualità. Come per Vinitaly e Sol, anche per questo evento sono state realizzate attività di direct marketing all'estero per portare delegazioni di operatori esteri interessati ad entrare in contatto con gli espositori di Agrifood Club. È già prevista la presenza di buyer provenienti dall'America Latina, oltre che dal Bacino del Mediterraneo.

Agrifood Club è una fiera dedicata al business, ma anche emozionale, perché quando si parla di cibo la prima scelta viene fatta con i sensi. Oltre alle degustazioni, è stato organizzato il primo banco di assaggio del caffè, una Coffee Experience per conoscere miscele e monorigini per espresso e per moka. Si tratta di un'iniziativa organizzata da Veronafiore in collaborazione con il Centro studi assaggiatori e gode del patrocinio dell'Istituto internazionale assaggiatori caffè e dell'Istituto nazionale espresso italiano.

«La formula vincente è stata puntare sul forte legame che l'eno-gastronomia italiana ha con il territorio di origine e che ha sviluppato un *unicum* inscindibile per realizzare una serie di eventi indipendenti ma collegati tra loro – commenta Flavio Piva, direttore generale di Veronafiore. Utilizzare Vinitaly e Sol come strumento di diffusione degli altri prodotti dell'eccellenza agroalimentare italiana sta riscuotendo un forte interesse commerciale, proprio perché permette di entrare in contatto con l'essenza della nostra tradizione culinaria senza dover venire in Italia un'altra volta».

UN NUOVO VIAGGIO NEI SAPERI E NEI SAPORI

Quest'anno, in particolare, nell'Agorà di Agrifood Club le aziende a far parlare di sé saranno 16. Ampio il viaggio da Nord a Sud d'Italia che questi produttori ci consentiranno di fare. Si partirà dal Veneto con il Consorzio valorizzazione prodotti razza Bruna italiana: uno stimolo importante per la ricerca e

per la promozione, che fa perno sulle caratteristiche di questa razza bovina e sull'eccellente produzione casearia che genera. Faremo un salto in Piemonte, in provincia di Vercelli, per conoscere lo splendido «regno» del Principato di Lucedio, dove a «governare» è il riso. In Lombardia l'azienda agricola Maxovo ci racconterà come l'attenzione alla qualità l'ha portata a produrre riso e polenta da varietà pregiate. Due le realtà con una storia golosa nate in Lombardia: l'avventura di Tancredi e Alberto Alemagna, quarta generazione della celebre famiglia di produttori di panettone, che hanno fondato un'azienda che produce cioccolato di lusso, e Lucaffè, che esporta le sue miscele in 45 Paesi nel mondo e si è specializzato nel caffè in cialde. In Veneto troviamo i Fratelli Contin, esperti nella lavorazione di carne equina, e M'anis, una birreria artigianale che mostra le grandi possibilità espressive di un prodotto tutt'altro che scontato, la birra. Dalla creatività di un apicoltore dell'Emilia-Romagna nasce un prodotto che fonde l'agre dell'aceto alla dolcezza del miele; la regione è inoltre rappresentata da un ente in primo piano a livello nazionale per la certificazione dei prodotti biologici, il CCPB, il cui «braccio promozionale» è rappresentato dal Consorzio Il Biologico. Impossibile resistere alla seduzione della carne Chianina, uno dei prodotti di punta del Consorzio Agrario di Siena, brillante esempio di come si fonde valorizzazione di tipicità e marketing territoriale.

Le Marche sono rappresentate invece da un'azienda storica, rinomata per la produzione di pasta all'uovo di grande tradizione, La Campofilone. Tre le Regioni in vetrina ad Agrifood Club: Campania, Basilicata e Puglia. L'invito è a recarsi ai loro stand per conoscere le numerose aziende impegnate nella difesa del tipico e, con l'occasione, sperimentare al palato le loro squisitezze. La Campania mette in mostra il fior fiore delle sue tipicità: dalla Mozzarella di Bufala dop al Pomodoro San Marzano

dop. Per la Puglia, ad esempio, sarà in primo piano il Consorzio Paniere di Puglia, con olio extravergine e pasta di grande tradizione. I calamari ma anche paccheri, candeie e ziti costituiscono solo alcune delle specialità del Pastificio Artigianale Romita, che dalla Campania produce oltre 60 tipi diversi di pasta secca. La Basilicata metterà in mostra alcune delle sue più rinomate dop e igp. Specialità agroalimentari come il Pane di Matera, la Fragola del Metapontino, i Fagioli di Sarconi e le Melanzane Rosse di Rotonda. Ma non solo.

Dulcis in fundo concludiamo il viaggio nelle Murge, che custodiscono circa 1.500 specie di erbe ed essenze: un patrimonio sul quale la liquoreria artigianale Amari&Rosoli ha costruito reputazione e successo. ●

