

# VIACIALDINI

## Sol&Agrifood 2019, qualità e cultura gastronomica

**Sol&Agrifood 2019, qualità e cultura gastronomica il food&beverage italiano attrae sempre più i consumatori stranieri. Bacino del Mediterraneo, meno olio per condizioni climatiche, ma di alta qualità.**

*di Michele Luongo*



Sol&Agrifood, Salone Internazionale dell'Agroalimentare di Qualità, si è svolto in contemporanea con Vinitaly dal 7 al 10 Aprile 2019, con un padiglione interamente dedicato, con espositori che hanno presentato le proprie specialità, naturalmente ad incominciare dall'olio per seguire con la pasta, i salumi, i dolci, e una serie di prodotti di qualità italiana.

Naturalmente c'era molta attesa, soprattutto per l'olio, uno dei maggiori prodotti più rappresentativi del made in Italy, nella considerazione che la produzione nel bacino del Mediterraneo, a causa delle condizioni climatiche, è stata scarsa, ma dal nord al sud la qualità degli oli extravergine è alta.

Conferma che viene proprio dal concorso Sol d'Oro Emisfero Nord, dove su 15 medaglie totali, 11 sono italiane: Puglia, Campania, Trentino, Toscana, Abruzzo, Sicilia E Sardegna, 4 spagnole. Delle 59 Gran Menzioni, 41 per i prodotti italiani e 18 per quelli stranieri.

**I Vincitori Concorso Sol d'Oro 2019 Emisfero Nord, sono:**

Categoria Fruttato leggero

Olio di Dievole, Italia (Toscana), Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano;

Categoria Fruttato Medio

Frantoio Cutrera Srl, Italia (Sicilia), Primo Dop;

Categoria Fruttato Intenso

Muela-Olives s.l., Spagna (Cordoba), Venta del Barón;

Categoria Biologico

Intini srl, Italia- Puglia- Bio;

Categoria Monovarietale

Olivapalacios, s.l., Madrid - Spagna, Palacio de los Olivos;

Da quest'anno, anche la nuova iniziativa Categoria Absolute beginners

Azienda Felsina - Castelnuovo Berardenga (SI), Italia - Toscana, Monovarietale Raggiola.

Riconoscimenti che valgono certificazione di eccellenza.

L'Olio extravergine di oliva, secondo la ricerca Nomisma, è acquistato e consumato da 9 italiani su 10, e 2 su 3 lo acquistano più volte al mese, selezionandolo principalmente in base all'origine ancor prima del brand e del prezzo, con attenzione alla qualità marchio DOP e IGP.

In fiera nei quattro giorni di Sol&Agrifood, cooking show, momenti educational e

degustazioni guidate. Dimostrazioni in cucina per abbinamenti e cibi che raccontano il territorio, materie prime eccellenti, e alla tradizione la sapiente innovazione.



Sol&Agrifood 2019, qualità e cultura gastronomica. Abbiamo degustato tra l'altro un ottimo Olio extravergine di oliva di Calabria, IGP, di un piccolo produttore l'Azienda Agricola Loria di Delianuova (RC), un piacevole profumo di essenza di erba, bouquet persistente con gradevole punta amara. Un'azienda consapevole della qualità del proprio prodotto, così nasce la linea "Donna Gioia" cosmesi naturale, delicate creme per il corpo, mani, sapone con oli vegetali, che lascia la pelle morbida e profumata.

E il Prosciutto Crudo di Parma Salumificio Bedogni, Langhirano (Pr), una certezza, e il formaggio del Consorzio Parmigiano Reggiano, gusto e aromi unici e la sua bella e piena persistenza.

Sol&Agrifood 2019, una conferma della nostra cultura gastronomica, e i consumatori stranieri ne sono sempre più attratti, soprattutto per la qualità dei nostri prodotti. ( <https://www.solagrifood.com> )

di **Michele Luongo** ©Riproduzione riservata  
(16/04/2019)

ViaCialdini è su <https://it-it.facebook.com/viacialdini> e su Twitter: @ViaCialdini - Sito internet: [www.viacialdini.it](http://www.viacialdini.it)