

Comunicato stampa

## **VERONAFIERE, SOL2EXPO PORTA IN SCENA LA FILIERA OLEARIA**

**OLTRE 50 APPUNTAMENTI TRA CONVEGNI, COOKING SHOW, DEGUSTAZIONI, COSMESI E TURISMO**

**Verona, 20 febbraio 2025** - Parte il conto alla rovescia per **SOL2EXPO – Full Olive Experience**, il Salone di Veronafiere che, a partire da domenica 2 marzo e fino a martedì 4 marzo, accende i riflettori sull'intera filiera dell'olivo e dell'olio di oliva. In programma, una maratona di **oltre cinquanta appuntamenti** tra convegni, cooking show, degustazioni e approfondimenti, dalla terra alla tavola – e non solo –, e dal business al consumatore finale.

Si parte con il taglio del nastro domenica 2 marzo (ore 11.30, Area talk del pad.2), a cui seguirà, nel primo pomeriggio (ore 14.30, sempre in Area talk del pad.2), il convegno inaugurale della manifestazione, un focus a cura dell'Osservatorio SOL2EXPO-Nomisma su **“Posizionamento e prospettive dell'olio EVO: il punto di vista dei consumatori italiani”**. È prevista la presenza del ministro dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare, **Francesco Lollobrigida**, del direttore esecutivo aggiunto del Consiglio oleicolo internazionale (Coi), **Abderraouf Laajimi**, e del sottosegretario Masaf, **Patrizio La Pietra**.

A guidare l'analisi, Denis Pantini, responsabile Agrifood di Nomisma. Lo stesso Osservatorio presenterà poi, nella giornata di lunedì 3 marzo (ore 14, Area talk pad.2), **“Il mercato dell'olio di oliva in Italia e in Europa: realtà e prospettive”**. Tra gli appuntamenti più attesi, gli approfondimenti su temi di attualità come: **“Italia chiama Europa per il rilancio olivicoltura”** (3 marzo, ore 11, area talk pad.2), con il sottosegretario Masaf Patrizio La Pietra e parlamentare europeo Dario Nardella. Tra gli incontri anche **“Imparare a leggere l'etichetta dell'olio per prevenire le frodi”** (ICQRF/Agenzia delle Dogane, 2 marzo, ore 15, sala convegni pad.2), **“Gli steroli nell'olio di oliva, dal problema alle soluzioni”** (ItaliaOlivicola, 2 marzo, ore 16, Area talk pad.2), o **“Dalla ricchezza e diversità delle varietà di olivo risorse contro i cambiamenti climatici”** (Crea, 3 marzo, ore 16, sala convegni pad.2), ma anche su temi di interesse generalista **“Come utilizzare l'olio extravergine d'oliva nella cosmesi”** (Aipo, 2 marzo, ore 12, sala convegni pad.2), **“Conservare l'olio extravergine di oliva: dall'acciaio alla bottiglia”** (Aipo, 2 marzo ore 16, sala convegni pad.2). Completa il programma l'offerta formativa degli **Evo Days**, in calendario lunedì 3 e martedì 4 marzo in Sala Salieri, con un'analisi – tra le altre – su prospettive e soluzioni per la **Xylella** (3 marzo, ore 16, Sala Salieri).

Spazio invece a gusto e cucina nelle aree dedicate a **degustazioni e cooking show** dove sarà possibile imparare direttamente dall'expertise dello **“chef dell'extravergine” Andrea Perini** (3 marzo, ore 11 Cooking Show pad.1), e dell'**“ambasciatore della sostenibilità alimentare” Claudio Rugna** (3 marzo, ore 16 Cooking Show pad.1), entrambi sotto l'egida di Airo, l'Associazione internazionale ristoranti dell'olio. Chiuderà il cerchio lo **“chef dell'olio” Emanuele Natalizio**, ai fornelli del padiglione 1 nella giornata conclusiva (4 marzo, ore 11 e 14).

La **Mixology** dell'Associazione delle Donne dell'Olio con aperitivi a base di olio evo e le olive da tavola del Concorso nazionale **Ercole Olivario** saranno infine protagonisti all'Oil Bar del padiglione 2 tutti i giorni.

*Con una panoramica a tutto tondo su prodotto, tecnologia, formazione e turismo, [Sol2Expo – Full Olive Experience](#) (2-4 marzo, Veronafiere) accende i riflettori sull'intera filiera dell'olivicoltura italiana, dalla terra alla tavola e dalla produzione alla trasformazione, con focus che spaziano dall'olio all'oliva e tutti i sottoprodotti e derivati, fino a wellness e cosmesi. L'anima business – con un piano di incoming di operatori esteri specializzati – è affiancata da un intenso programma consumer che prevede cooking show, workshop e degustazioni con pairing per il pubblico e gli appassionati, oltre alla possibilità di acquisto diretto.*

**Area Media corporate e prodotto Veronafiere**

+39 045.829 8350-8805 - [pressoffice@veronafiere.it](mailto:pressoffice@veronafiere.it)

Facebook: @veronafiere | Instagram: @veronafierespa | X: @pressVRfiere



**Ufficio Stampa Ispropress**

Benny Lonardi | [direzione@ispropress.it](mailto:direzione@ispropress.it) 393 455590

Marta De Carli | [press@ispropress.it](mailto:press@ispropress.it) 393 4554270