

Comunicato stampa

VERONAFIERE, PORTE APERTE AI CONSUMATORI NELLA GIORNATA INAUGURALE DI SOL2EXPO

DOMENICA 2 MARZO SPAZIO A DEGUSTAZIONI, FORMAZIONE E ACQUISTI IN FIERA

Verona, 25 febbraio 2025 – Sarà una domenica di **Full Olive Experience** quella dedicata da **SOL2EXPO** ai consumatori per la giornata di debutto della manifestazione di Veronafiere (2-4 marzo). Con una proposta pensata per *olive lovers* di ogni provenienza e livello di conoscenza, **SOL2EXPO** fa infatti il pieno di gusto, formazione e curiosità in un itinerario alla scoperta dell'intera filiera dell'olivo e dell'olio in Italia.

Si va dai cooking show all'abbinamento con cibi e cocktail, senza trascurare il **lato beauty** dell'olio d'oliva, con trattamenti e convegni dedicati all'utilizzo dell'olio extravergine d'oliva nella cosmesi (2 marzo, ore 12, Sala convegni pad. 2). Non mancano inoltre gli approfondimenti su argomenti di attualità come **"Imparare a leggere l'etichetta dell'olio per prevenire le frodi"**, tema particolarmente caldo in un periodo in cui i prezzi sugli scaffali dei supermercati variano da 5 a 12 euro e più, che sarà analizzato domenica 2 marzo (ore 16, Sala Convegni pad. 2) assieme agli esperti della Repressione Frodi e dell'Agenzia delle Dogane. Sotto la lente, i segreti e i trucchi utilizzati per nascondere l'origine dell'olio in etichetta, ma anche come scoprire se l'olio extravergine di oliva italiano è fresco, dell'ultima campagna di produzione, oppure se è una miscela di oli di diverse annate.

Ma l'operazione trasparenza di SOL2EXPO riguarderà anche il mondo della ristorazione. Il cooking show di **Piero Palanti** di Extravoglio, in programma lunedì (3 marzo, ore 14, Area Cooking Show pad. 1), evidenzierà come l'incidenza di costo di un olio su un piatto è spesso sopravvalutata a fronte di un profilo organolettico in grado di influire sulla gradevolezza del piatto e, di conseguenza, sulla fidelizzazione della clientela. E proprio a SOL2EXPO sarà possibile incontrare **produttori da tutta Italia** e, nella giornata di domenica 2 marzo, **acquistare** non solo i loro oli extravergini di oliva, ma anche paté di olive, olive da tavola e sott'oli.

Con una panoramica a tutto tondo su prodotto, tecnologia, formazione e turismo e un programma di oltre 50 appuntamenti, **SOL2EXPO – Full Olive Experience** accende i riflettori sull'intera filiera dell'olivicoltura italiana, dalla terra alla tavola e dalla produzione alla trasformazione. I focus in calendario spaziano dall'olio all'oliva a tutti i sottoprodotti e derivati, fino a wellness e cosmesi. L'edizione start-up della manifestazione, al suo debutto da solista dopo 28 edizioni in convivenza con Vinitaly, coniuga la nuova anima consumer con la **consolidata vocazione business**, sostenuta anche da un piano di incoming di operatori esteri specializzati provenienti da 27 Paesi.

Area Media corporate e prodotto Veronafiere

+39 045.829 8350-8805 - pressoffice@veronafiere.it

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

Ufficio Stampa Ispropress

Benny Lonardi | direzione@ispropress.it 393 4555590

Marta De Carli | press@ispropress.it 393 4554270