



**CARTELLA
STAMPA**

VERONAFIERE, SOL2EXPO RILANCIA E RADDOPPIA LA SUPERFICIE ESPOSITIVA: DAL 2 AL 4 MARZO A VERONA TUTTA L'ITALIA DELL'OLIO E DELL'OLIVO

BRICOLO (PRES): MONITORAGGIO E ANALISI DEL COMPARTO CON NUOVO OSSERVATORIO E COMITATO TECNICO-SCIENTIFICO

REBUGHINI (DG): FIERA CHE UNISCE ESPERIENZA E BUSINESS. ATTESI TOP BUYER ESTERI DA 26 PAESI

Verona, 2-4 marzo 2025. L'Italia dell'olio e dell'olivo in diecimila metri quadrati. Si presenta così l'edizione 2025 di **SOL2EXPO – Full Olive Experience**, il Salone in programma a Veronafiere da domenica 2 a martedì 4 marzo.

*«Con 230 aziende espositrici, SOL2EXPO è rappresentativo non solo dell'intera filiera dell'olivo e dell'olio – spiega il presidente di Veronafiere, **Federico Bricolo** –, ma anche di tutte le regioni produttrici italiane, con una partecipazione massiccia e capillare delle Associazioni e dei protagonisti del comparto. Il consumo globale di olio d'oliva ha superato i 3 milioni di tonnellate, allargando la platea di consumatori a mercati emergenti in Sud America e in Asia. Allo stesso tempo, l'Italia vive una stagione produttiva difficile, messa alla prova dal cambiamento climatico. Per questo – prosegue Bricolo – abbiamo potenziato l'attività di analisi del comparto con due strumenti inediti: il nuovo **Osservatorio di SOL2EXPO** per il monitoraggio del mercato e dei consumi, realizzato in collaborazione con Nomisma e, a tendere, con altri partner istituzionali e non, e il neonato **Comitato tecnico-scientifico**, per un presidio scientifico su ricerca, innovazione e i temi caldi del settore».*

Italia Olivicola insieme all'Associazione italiana Frantoiani Oleari – AIFO; Filiera Olivicola Olearia Italiana - FOOI-Interprofessione; Unapol; Unaprol insieme l'associazione amica Frantoi Oleari Associati - FOA Italia e Fondazione EVOO School sono le sigle presenti in fiera, a cui si affiancano tutte le regioni produttive, rappresentate da collettive o singole aziende (Basilicata, Abruzzo, Puglia, Campania, Sicilia, Lazio, Veneto, Calabria, Liguria, Umbria, Friuli Venezia Giulia, Toscana e Marche).

Nel suo nuovo ruolo da solista, dopo 28 edizioni in convivenza con Vinitaly, SOL2EXPO debutta con il raddoppio della superficie espositiva, passando da una tendostruttura a due padiglioni al completo: un risultato importante che denota la centralità e l'interesse per un prodotto simbolo del made in Italy. Per il direttore generale di Veronafiere, **Adolfo Rebughini**: *«Già da questa edizione start-up, SOL2EXPO offre una panoramica completa sul mondo dell'oliva e dell'olio, a partire dal business fino al consumatore finale. Si va dal prodotto al sottoprodotto, passando per la tecnologia, la formazione e il turismo, con l'obiettivo di garantire a operatori e visitatori una fiera altamente esperienziale, oltre che una vetrina d'eccezione per l'eccellenza olivicola italiana. Sul fronte della promozione abbiamo lavorato con i nostri delegati e Ice-Agenzia per l'**incoming di top-buyer specializzati**, con operatori provenienti da 26 Paesi».*

Ai professionisti profilati già invitati e ospitati da Veronafiere, provenienti da Armenia, Azerbaijan, Brasile, Bosnia Herzegovina, Corea del Sud, Croazia, Cina, Colombia, Danimarca, Estonia, Finlandia, Francia, Giappone, India, Israele, Marocco, Paesi Bassi, Regno Unito, Repubblica Ceca, Slovacchia, Slovenia, Stati Uniti, Svizzera, Tunisia, Ungheria e Vietnam, si aggiungeranno gli altri operatori nazionali e internazionali diretti a Verona.

Sempre sul fronte estero, confermate le presenze di aziende da Albania, Spagna, Tunisia e, per le tecnologie, dalla Germania.

Con focus che spaziano dall'olio vergine ed extravergine di oliva ai sottoprodotti, dagli oli di semi speciali a quelli nutrizionali fino ai prodotti per il wellness, la cosmesi a base di olio e la tecnologia, SOL2EXPO 2025 rilancia anche il programma formativo degli **Evoos Days** (3-4 marzo), con approfondimenti su temi di attualità

tecnico-scientifica e di mercato, mentre gli insight su innovazione tecnologica e cosmesi saranno curati da Aipo, l'Associazione interregionale produttori olivicoli. Al palinsesto B2B si affianca il calendario degli **appuntamenti consumer** che prevede cooking show, workshop, degustazioni con pairing e trattamenti cosmetici mani-viso a base di olio.

Servizio Stampa Veronafiere

Tel. +39 045 829 8427/8805/8350

E-mail: pressoffice@veronafiere.it

Ufficio Stampa Ispropress

Benny Lonardi | direzione@ispropress.it 393.455590

Marta De Carli | press@ispropress.it 393.4554270

OSS. NOMISMA-SOL2EXPO: OLIO EVO NEL CARRELLO DEL 96% DEI CONSUMATORI, PER GLI ITALIANI È SINONIMO DI SALUTE. QUATTRO SU DIECI ACQUISTANO IN BASE ALLA PROVENIENZA

EXPORT OLIO EVO: +52,5% A VALORE NEI PRIMI DIECI MESI DEL 2024, SUPERATI I 2,1 MILIARDI DI EURO

Verona, 2-4 marzo 2025. L'olio Evo è nel carrello della spesa del 96% dei consumatori italiani, rappresenta un "bene sociale" e un ingrediente irrinunciabile per la tavola tricolore. Secondo un'indagine realizzata dall'Osservatorio Nomisma-SOL2EXPO e che sarà illustrata integralmente proprio durante SOL2EXPO (Veronafiere 2-4 marzo), il 36% dei consumatori considera l'olio EVO uno degli alimenti più salutari, al pari di verdure, frutta e pesce, tanto che le parole più associate dagli italiani alla filiera olivicola sono "salute", "sostenibilità" e "natura", a cui si aggiungono i riferimenti a "qualità", "bontà", "benessere" e "beneficio". La presenza di olio extravergine di oliva – rileva l'Osservatorio – funge da incentivo anche per l'acquisto di pesce in scatola (70%), oli aromatizzati (69%), paté di olive e paste spalmabili a base di olio di oliva (64%) e prodotti sott'olio (63%).

A orientare l'acquisto di olio Evo, prima ancora del prezzo (prima motivazione per il 18%) e della fedeltà al brand (15%), sono sempre più le indicazioni di origine, importanti per 4 consumatori su 10, attenti sia alla provenienza made in Italy (29%) che alla presenza di certificazioni Dop/Igp (15%). E quello dei prodotti a denominazione rappresenta uno dei segmenti in crescita anche sul versante produttivo che, negli ultimi dieci anni, ha registrato un aumento della quota degli oli Dop/Igp made in Italy dal 2% al 6%. A questo dato si affianca quello della coltivazione biologica, oggi estesa a quasi un quarto (24% contro il 15% del 2013) degli 1,14 milioni di ettari dedicati alla coltivazione di olivi in Italia.

Con 619 mila imprese e 4.327 frantoi attivi, l'Italia rappresenta uno dei principali produttori di olio d'oliva a livello globale. Nella campagna 2024/2025 la produzione si è attestata sulle 224 mila tonnellate, con un calo del 32% rispetto alla scorsa annata che conferma il trend negativo del decennio, imputabile soprattutto agli effetti negativi del cambiamento climatico sulle rese. In particolare, dal 2018 ad oggi, la produzione di olio d'oliva non è mai andata oltre le 370 mila tonnellate.

La contrazione dell'offerta ha determinato un sensibile aumento dei prezzi medi sui mercati esteri (passato da 5,08 €/kg a 10,12 €/kg nel giro di due anni) e anche in Italia. Di conseguenza, nel 2024 i volumi delle vendite di olio EVO nel canale off-trade hanno segnato un -1% a fronte di un incremento a valore del 29%, con un prezzo medio in crescita del 30%. Per quanto riguarda l'export, grazie a una domanda stabile e all'aumento dei prezzi all'export, nei primi dieci mesi del 2024 l'olio extravergine d'oliva italiano ha continuato a mostrare performance positive, mettendo a segno una crescita del 52,5% a valore (per un consuntivo tra gennaio e ottobre di 2,116 miliardi di euro) e del 5,4% a volume sul pari periodo 2023. L'export di EVO made in Italy raggiunge oggi 160 paesi, ma oltre il 60% delle esportazioni italiane di olio extravergine di oliva si concentra tra Stati Uniti, Germania, Francia, Canada e Giappone, con gli Usa che, da soli, assorbono circa un terzo dell'olio EVO italiano esportato.

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

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

VERONAFIERE, SOL2EXPO: NASCE COMITATO TECNICO SCIENTIFICO

BRICOLO (PRES. VERONAFIERE): POOL INTERNAZIONALE E IMPARZIALE DI ESPERTI PER OFFERTA CONTENUTISTICA SEMPRE PIU' QUALIFICATA

Verona, 2-4 marzo 2025. Sono stati presentati i membri del nuovo Comitato tecnico scientifico di Sol2Expo (Veronafiere, 2-4 marzo), il Salone interamente dedicato alla filiera dell'olivo e dell'olio di oliva che, per la prima volta, affiderà ad un team internazionale di esperti la direzione e il coordinamento dei contenuti e della formazione tecnica all'interno della manifestazione. Presieduto dal presidente di Veronafiere, **Federico Bricolo**, il Comitato è attualmente composto dagli italiani **Riccardo Gucci**, presidente dell'Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio (compagine che riunisce tutti i migliori ricercatori italiani del comparto), **Enzo Perri**, direttore del Centro di Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura del CREA, e **Donato Boscia**, ricercatore emerito dell'Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante del CNR. Li affiancano personalità scientifiche di fama internazionale come **Juan Vilar**, professore e direttore del master in olivicultura (Olive MBA) presso l'Università di Jaén, e **Javier Olmedo**, direttore della Fundación del Olivar, ente pubblico-privato spagnolo che si prefigge lo scopo di modernizzare il mondo dell'oliveto e dell'olio d'oliva.

*“È la prima volta che una fiera dedicata all'olio e all'olivicultura si affida ad un Comitato tecnico scientifico super partes – ha spiegato il presidente **Bricolo** –. Si tratta di una scelta ponderata e studiata per garantire al pubblico e agli operatori un'offerta contenutistica sempre più qualificata, specializzata, aggiornata e innovativa. Dalle ultime tendenze nel campo della ricerca alla sostenibilità, dalla competitività alla circolarità, dalla produzione all'utilizzo ragionato dei sottoprodotti, Sol2Expo vuole essere un momento di confronto per l'intero comparto olio, un hub di riferimento certamente per il business, ma anche sul fronte della formazione e dell'informazione, con approfondimenti sui temi più attuali per il settore”.*

Sarà infatti compito del Comitato tecnico scientifico presiedere e validare i contenuti dei talk show e dei seminari nell'alveo degli EvoDays, il format dedicato proprio alla formazione degli operatori e dei produttori dell'olivo e dell'olio. Il Comitato tecnico scientifico è aperto a enti di ricerca o università di altri Paesi olivicoli che vogliano diventare attori protagonisti - con le proprie istituzioni, associazioni o singole aziende - del dibattito plurale e inclusivo durante i giorni della manifestazione. Inoltre, il Comitato è disponibile a ricevere il contributo di singoli ricercatori, istituti e università di tutto il Mediterraneo e oltre.

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

045.829 8350-8427 - 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

IL COMITATO TECNICO SCIENTIFICO DI SOL2EXPO

Riccardo Gucci è Professore Ordinario di Coltivazioni Arboree presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa, ove insegna "Arboricoltura Generale" e "Olive Growing and Viticulture". L'attività di ricerca in olivicoltura riguarda sia aspetti di fisiologia dell'olivo che di tecnica colturale nell'oliveto. È Associate Editor delle riviste "Irrigation Science" e "Frontiers in Plant Science (Horticulture)". Nel 2006 gli è stato conferito dall'Accademia dei Georgofili il Premio scientifico "Antico Fattore" per l'olivicoltura. Ha co-organizzato il simposio OLIVETRENDS nell'ambito del 2010 International Horticultural Congress a Lisbona, e il IV Convegno Nazionale dell'Olivo e dell'Olio della S.O.I. a Pisa nell'ottobre 2017. È autore di oltre 75 articoli scientifici su riviste internazionali con referee e, insieme al Dr. C. Cantini, del libro "Potatura e forme di allevamento dell'olivo", Edagricole. È Presidente dell'Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio dal 2014, e Socio Ordinario dell'Accademia dei Georgofili dal 2015.

Enzo Perri è Dirigente di Ricerca del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria. Direttore del Centro di ricerca per l'olivicoltura e l'industria olearia dal 2004 al 2016. Coordinatore o Responsabile di UO CREA di numerosi progetti di ricerca nazionali, finanziati dal MIPAAF, dal MIUR o dalle Regioni. È autore di più di 150 lavori scientifici. Professore a contratto del Corso di Laurea Inter ateneo Specialistica in Medicina Veterinaria del Corso di "Bromatologia degli Alimenti Zootecnici" dell'Università degli Studi "Magna Graecia" di Catanzaro (anni accademici 2007/2008; 2008/2009, 2009/2010, 2010/2011, 2011/2012, 2012/2013, 2013/2014); Professore a contratto di Chimica dell'Ambiente e Chimica degli Alimenti presso la Facoltà di Farmacia dell'Università degli Studi "Magna Graecia" di Catanzaro (a.a. 2003/2004). È specializzato in chimica degli oli, elaiografia e miglioramento genetico dell'olivo, valutazione sensoriale degli oli d'oliva, tecnologie di produzione degli oli d'oliva, spettrometria di massa, chemiometria, chimica degli alimenti.

Donato Boscia è ricercatore emerito del CNR e già Dirigente di Ricerca Responsabile della sede di Bari dell'Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante del CNR e Accademico dell'Accademia dei Georgofili, Donato Boscia è un fitopatologo con oltre 300 pubblicazioni al suo attivo. Tra i ricercatori che hanno diagnosticato per la prima volta *Xylella fastidiosa* nel Salento, dal 2013 è stato impegnato a tempo pieno allo studio del batterio e dei suoi vettori, coordinando diversi progetti di ricerca tra cui, in particolare, il Progetto del Programma Europeo H2020 "Pest Organisms Threatening Europe" (POnTE). Candidato dalla Presidenza dell'Accademia Nazionale dei Lincei al John Maddox Prize, nell'edizione 2020 ha ricevuto una menzione "per proseguire il suo impegno nel fronteggiare l'epidemia di *Xylella fastidiosa* che sta decimando gli oliveti pugliesi nonostante i procedimenti legali ed una campagna diffamatoria".

Juan Vilar Hernandez è dottore in Economia e Amministrazione Aziendale, professore a tempo indeterminato presso l'Università di Jaén. Direttore del MBA in olio d'oliva presso l'Università di Jaén e professore ospite presso la San Telmo Business School. È direttore della Caja Rural de Jaén e membro del Consiglio Sociale dell'Università di Jaén. È membro dell'Istituto Universitario di Ricerca sugli Olivi e gli Oli d'Oliva e della

Cattedra di Economia, Marketing e Cooperativismo Olivicolo della Caja Rural, entrambe dell'Università di Jaén, e dell'Aula Universitaria Oleícola Innova, UNIA (Università Internazionale dell'Andalusia) Sede Antonio Machado. Dirigente globale con esperienza e responsabilità a livello internazionale e una carriera lunga oltre 16 anni in contesti multinazionali, ricoprendo posizioni quali presidente del Consiglio di amministrazione, direttore, direttore generale e amministratore delegato. Contiene più di 1.000 contributi scientifici, tra cui libri (36 in 6 lingue), capitoli, articoli, ecc. relatore in più di 30 paesi. CEO e fondatore di Juan Vilar Strategic Consultants.

Javier Olmedo Hernandez è attualmente direttore gerente presso la Fundacion del Olivar, un'istituzione sotto il controllo della Junta de Andalucía. La Fondazione per la Promozione e lo Sviluppo dell'Olio e dell'Olivo è stata costituita nel 1990 con l'obiettivo di lavorare e modernizzare il settore degli olivi e oli d'oliva dal miglioramento della gestione delle conoscenze applicate al settore produttivo. Olmedo Hernandez ha conseguito una laurea in Scienze del Lavoro e una Laurea Sociale ha contribuito al Terra Oleum Active Museum of Olive Oil, a Expoliva, come il Simposio Scientifico Tecnico, gli Expoliva Awards oltre al Sistema Informativo dei Prezzi in origine dell'Olio di Oliva (PoolRed).

VERONAFIERE, SOL2EXPO PORTA IN SCENA LA FILIERA OLEARIA

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

Verona, 2-4 marzo 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-Nosmista su **“Posizionamento e prospettive dell'olio EVO: il punto di vista dei consumatori italiani”**. È prevista la presenza del direttore esecutivo aggiunto del Consiglio oleicolo internazionale (Coi), **Abderraouf Laajimi**, 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: l'olivicultura nazionale deve rifiorire”** (3 marzo, ore 11:30, area talk pad.2), con il sottosegretario Masaf Patrizio La Pietra e il 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), **“Il problema steroli per l'olio extravergine di oliva: la realtà e le prospettive”** (Italia Olivicola, 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) 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, 14 e 16). 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'olivicultura 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

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



Ufficio Stampa Ispropress

Benny Lonardi | direzione@ispropress.it 393 455590

Marta De Carli | press@ispropress.it 393 4554270

VERONAFIERE, PORTE APERTE AI CONSUMATORI NELLA GIORNATA INAUGURALE DI SOL2EXPO

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

Verona, 2-4 marzo 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 26 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

PROGRAMMA EVOO DAYS – SOL2EXPO

EVOO DAYS, prima giornata: 3 marzo 2024

9.30-13.30 - **Le esigenze dell'olivo in un clima che cambia: gli strumenti agronomici a disposizione**

9.30 - arrivo partecipanti

9.45 - saluti istituzionali

10.00 - **Riccardo Gucci** (Accademia Nazionale Olivo e Olio): *“Le esigenze idriche dell'olivo in ragione della varietà e della fase fenologica”*

11.00 - **Enzo Perri** (CREA) – *“Il ruolo dei microelementi nella nutrizione dell'olivo, fertilizzazione fogliare o al suolo?”*

12.00 - **Annalisa Rotondi** (CNR-IBIMET) – *“La zeolite in olivicoltura: dal settore vivaistico all'utilizzo come ammendante”*

ore 12.30 - **Lucia Morrone** (CNR-IBIMET) – *“I corroboranti per l'olivo, caolino e zeolite non solo per combattere la mosca”*

ore 13.00 - dibattito

EVOO DAYS, seconda giornata: 4 marzo 2024

9.30 - 13.30 – **“Gli standard qualitativi dell'olio di oliva oltre le leggi: dai composti minori fino ai contaminanti”**

9.30 - arrivo partecipanti

9.45 - saluti istituzionali

10.00 - **Alessandra Bendini** (Univ. Bologna) – *“I composti minori (molecole volatili e fenoliche) e la relazione con le caratteristiche organolettiche dell'olio”*

11.00 - **Alessandro Leone** (Univ Bari) – *“Guidare l'estrazione olearia in funzione dei composti minori: il ruolo della tecnologia”*

12.00 - **Sabrina Moret** (Univ Udine) – *“Contaminanti nell'olio, da MOSH/MOAH agli idrocarburi policiclici aromatici”*

13.00 - dibattito