

VINO E RISTORAZIONE, RIPARTE DA VINITALY SPECIAL EDITION LA PARTNERSHIP STRATEGICA CON L'HORECA

IN PROGRAMMA MARTEDÌ 19 OTTOBRE A VERONAFIERE EVENTI E TASTING IN COLLABORAZIONE CON FIFE

(Verona, 27 settembre 2021). Vinitaly Special Edition, la tre-giorni straordinaria di Veronafiere riservata al *wine business* in programma dal 17 al 19 ottobre, punta i riflettori sul mercato Italia e mette in campo una collaborazione strategica con Fife (Federazione Italiana pubblici esercizi).

Il calendario, targato dalla Federazione che rappresenta oltre 300 mila aziende nel Paese di un settore che conta oltre 1 milione di addetti e un valore aggiunto di 46 miliardi di euro, prevede per martedì 19 ottobre una giornata di iniziative e *walkaroung tasting specifici* per ristoratori e operatori dell'intrattenimento e del turismo. Nata per valorizzare e stimolare le sinergie tra mondo del vino e ristorazione, l'iniziativa consente ai protagonisti dell'Horeca - motore della ripresa e primo canale di sbocco per i vini made in Italy con una fetta pari al 36% delle vendite interne, per un controvalore di oltre 2 miliardi di euro (dati Uiv 2019) - di scoprire, approfondire e degustare i migliori vini e intercettare le nuove proposte dal comparto produttivo.

«La ristorazione e l'industria del vino sono certamente tra gli attori principali della filiera agroalimentare italiana. L'uno ha bisogno dell'altro. Da un lato i pubblici esercizi devono puntare sull'offerta di vini di qualità per essere sempre più attrattivi, dall'altro le case vinicole trovano in bar e ristoranti uno sbocco fondamentale per portare sul mercato i propri prodotti, in particolare quelli di fascia alta, i più penalizzati nel periodo in cui a causa della pandemia i locali sono rimasti chiusi. La collaborazione tra Vinitaly e Fife-Confcommercio è fondamentale per valorizzare l'offerta enogastronomica in un momento cruciale per la ripresa delle attività e dei consumi. Oltre a questo, si pone un tema altrettanto importante, quello della tutela del made in Italy dai pericoli generati dall'Italian Sounding. Una minaccia, quest'ultima, per i prodotti tipici molto spesso contraffatti o maldestramente imitati, come nel recente caso del Prosek Croato, ma che coinvolge sempre di più la stessa cucina italiana attraverso una fitta rete di falsi ristoranti italiani che con l'autenticità di ricette e prodotti italiani non hanno nulla a che vedere. Fare fronte comune serve a difendere non solo le nostre eccellenze, ma anche la cucina e lo stile di vita che ci caratterizza nel mondo». Così Matteo Musacci, vicepresidente di Fife-Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi.

Tra gli appuntamenti della Special Edition, piazza d'incontro privilegiata per tutti gli stakeholder del settore, anche la premiazione di "Veneto food excellence 2021", il riconoscimento dedicato alle eccellenze della ristorazione regionale che vedrà salire sul palco i 40 ristoranti che hanno ricevuto valutazioni e recensioni all'interno delle tre guide gastronomiche più note e diffuse: Michelin, Gambero Rosso ed Espresso. A premiare gli chef e ristoratori portabandiera della cucina regionale il presidente della Regione Veneto, Luca Zaia.

Espressione di una vocazione storicamente *business-oriented* e pensata per operatori professionali, Vinitaly Special Edition rappresenta una tappa di avvicinamento alla 54^a edizione di Vinitaly (Verona, 10-13 aprile 2022) e vuole essere l'occasione per aziende, consorzi e associazioni di riprendere il contatto con la domanda interna e internazionale.