

**ENTIE STRATEGIE.** La Regione Lombardia ha presentato a Milano il padiglione che ospiterà oltre 200 espositori

# Vinitaly, da rivali ad alleati ora Verona e Milano brindano

Il presidente Danese e il direttore Mantovani: «Dopo anni difficili, bella collaborazione per Samoter Transpotec e l'agroalimentare»

Manuela Trevisani

Verona e Milano da competitori a partner nell'organizzazione di fiere e manifestazioni per misurarsi e concorrere sui mercati internazionali.

Finita l'era dei campanilismi, che avevano portato forti rivalità tra la città scaligera e il capoluogo lombardo, le energie si stanno concentrando ora sulla promozione di progetti in sinergia.

Se n'è parlato ieri all'ultimo piano del Pirellone, a Milano, dove la Regione Lombardia e Unioncamere hanno presentato, assieme ai vertici di Veronafiere, il padiglione del Vinitaly (in programma dal 9 al 12 aprile) dedicato alle aziende vitivinicole lombarde.

«Uno spazio di 8.500 metri quadri, in cui verranno ospitati oltre 200 espositori, circa l'85 per cento del totale dei produttori del territorio, per un migliaio di etichette in degustazione», hanno spiegato Giandomenico Auricchio, presidente di Unioncamere Lombardia, e l'assessore regionale all'Agricoltura Gianfranco Fava.

Se Expo 2015 ha fatto da banco di prova per nuove forme di collaborazione (con Veronafiere a gestire il padiglione del vino), è proprio il 2017 l'anno in cui i progetti iniziano a concretizzarsi.

«Dopo anni di difficoltà abbiamo intrapreso con Milano una bella collaborazione, com'è avvenuto lo scorso febbraio con Transpotec e Samoter, saloni di settore organizzati rispettivamente da Fiera Milano e Veronafiere, per la prima volta insieme nel quartiere fieristico scaligero», spiega il direttore generale di Veronafiere Giovanni Mantovani.

«Si è trattato, infatti, di una soluzione win-win, dove tutti hanno vinto, che ha permesso di creare un evento di portata internazionale, dando ossigeno a due settori che avevano risentito molto della

crisi».

Gli altri due progetti comuni riguardano il mondo dell'agroalimentare. All'interno di Tuttofood, in programma a Milano dall'8 all'11 maggio, Veronafiere promuoverà un'area espositiva con degustazioni mirate e una sorta di enoteca dei prodotti, oltre a un'edizione di Vinitaly International Academy per la formazione sui vini italiani.

Sempre all'interno di Tuttofood, Fiera di Milano e Veronafiere cercheranno di rilanciare il comparto dell'ortofrutta con Fruit&Veg Innovation per contendere a Berlino il primato fieristico nel settore.

«Le nostre collaborazioni non sono limitate a Milano», osserva il presidente di Veronafiere Maurizio Danese, «anzi siamo aperti anche ad altre realtà e il progetto in corso con Cibus Connect di Parma ne è la dimostrazione».

Danese ci tiene a rimarcare bene le priorità. «Il nostro obiettivo è mantenere le fiere a Verona, ma sarebbe miope evitare le opportunità, restando chiusi sotto il nostro campanile», precisa il presidente di Veronafiere.

«Siamo quindi disponibili a ogni forma di collaborazione con chiunque ci aiuti a realizzare manifestazioni capaci di funzionare come strumenti di business e promozione. Perché Spa vuol dire fare affari».

Per Danese la parola d'ordine è «vietato vietare». «Con la trasformazione in Spa abbiamo stilato un programma d'interventi da 100 milioni di euro», conclude il presidente.

«Investiremo molto sull'adeguamento dei padiglioni, fornendo maggiori servizi anche in termini di allestimenti per gli espositori e dando avvio a un piano di digital transformation, che consenta di riprogettare e migliorare ulteriormente i servizi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il padiglione della Lombardia misura 8.500 metri quadrati e accoglie oltre 200 espositori

## È nel team dei curatori

### È veronese la prima donna nella Guida Vini Veronelli

Sarà Alessandra Piubello, giornalista e scrittrice veronese, degustatrice professionista, con Marco Magnoli, ad affiancare Gigi Brozzoni nel nuovo team di curatori della Guida Oro «I Vini di Veronelli», la prima guida vini in Italia che nel 2018 arriva alla sua trentesima edizione.

Alessandra Piubello è la prima donna nella lunga storia del volume a ricoprire il ruolo di curatrice e alla vigilia di Vinitaly 2017, principale appuntamento fieristico per il settore vitivinicolo italiano, il Seminario Permanente Luigi Veronelli annuncia importanti novità per la sua storica pubblicazione.

Il nuovo team di curatori è certo il cambiamento più rilevante tra quelli che, a partire dall'edizione 2018, interesseranno con gradualità la Guida erede dei cataloghi pubblicati da Luigi Veronelli sin dai primi anni Sessanta. Dalla prossima uscita, inoltre, le competenze dei singoli curatori saranno definite sulla base di una precisa ripartizione geografica: questo consentirà una migliore organizzazione della redazione, permettendo,



Alessandra Piubello

così, di seguire in modo più approfondito tutta l'Italia, anche le regioni più piccole.

Alessandra Piubello, giornalista e scrittrice veronese, degustatrice professionista, è firma nota agli operatori e ai cultori del vino italiano: direttore responsabile di numerosi periodici, Piubello è autrice di libri e reportage di turismo gastronomico dall'Italia e dall'estero, vanta collaborazioni con testate di rilievo nazionale e

internazionale tra cui Decanter e Spirito di Vino, è membro di prestigiose associazioni giornalistiche ed enologiche, oltre che presenza costante nelle commissioni dei più rinomati concorsi enologici al mondo.

La competenza e l'esperienza di Marco Magnoli sono, invece, frutto del «vivaio» Seminario Veronelli, in particolare della decennale e stretta collaborazione con Gigi Brozzoni. Nato in provincia di Varese, dove tuttora risiede, Magnoli deve alla tradizione familiare la passione per i vini di qualità e allo stesso Luigi Veronelli, incontrato nel 2001, l'incoraggiamento ad occuparsi di critica enologica. Dal 2003 è collaboratore dell'Associazione e redattore della Guida Oro I Vini di Veronelli.

Al loro fianco, la firma storica del volume, Gigi Brozzoni, bergamasco, dal 1986 professionista del vino e della degustazione, dal 1988 in forza al Seminario Veronelli di cui è stato direttore sino al 2013. Dal 1997 è curatore della Guida Oro I Vini di Veronelli.

Il processo di rinnovamento promosso dal Seminario Veronelli si concretizza, poi, in altri aspetti della pubblicazione, forse più tecnici, ma ugualmente utili a garantire la serietà del volume, come la scelta di rifiutare inserzioni pubblicitarie da parte di aziende vitivinicole e la donazione a un'organizzazione benefica delle bottiglie rimanenti a chiusura di redazione (le seconde bottiglie non utilizzate per le degustazioni).



Il Vinitaly ha festeggiato lo scorso anno le 50 candeline

## Le date dell'evento

Da venerdì 7 nelle piazze da sabato 9 nei padiglioni

## Zuc

VINITALY: AUMENTA LA SINERGIA CON MILANO



Conto alla rovescia per Vinitaly. Ad aprire le danze sarà l'iniziativa Vinitaly & the city, che porterà il piacere della degustazione del vino nelle principali piazze della città da venerdì 7 a martedì 11 aprile, dopo il successo del 2016 con oltre 29mila presenze. Un evento che mira a creare un percorso dedicato ai wine lover e ad alleggerire Vinitaly dal pubblico non interessato professionalmente al mondo del vino. Sabato 8 sarà la volta

di «OperaWine, Finest Italian Wines: 100 Great Producers», evento esclusivo che si terrà in Gran Guardia e che offrirà agli operatori specializzati di tutto il mondo la possibilità di conoscere i 100 produttori italiani selezionati dalla prestigiosa rivista americana «Wine Spectator».

Ma il Vinitaly entrerà nel vivo domenica 9, con la tradizionale manifestazione all'interno della fiera, in programma fino a mercoledì 12 aprile, dalle 9,30 alle 18. **M.T.R.**

# CENTRO REVISIONI GIRELLI

revisiona da noi auto, camper, moto, scooter, quad, ape, minicar.



Per la tua revisione, riceverai un gradito omaggio!



Via Val di Stava, 4 - Sona (VR)

Tel. 045 608 20 60  
www.girellifratelli.it

abbiamo a cuore  
le vostre esigenze



Genio<sup>000</sup>

## montascale

Torna a salire le scale in completa autonomia!

GENIO è il montascale semplice, pratico, sicuro e affidabile.

Sempre in pronta consegna, viene montato in poche ore su ogni tipo di scala, senza necessità di opere murarie.

GENIO è l'unico impianto che è possibile smontare e rimontare su un'altra scala, per questo motivo offriamo anche il ritiro e riutilizzo dell'usato.

GENIO è il montascale più usato al mondo garantito da un'azienda italiana con oltre 50 anni di esperienza nel settore dell'elevazione!

Contattaci per ricevere un sopralluogo o un preventivo gratuito!

Oppure vieni a provarlo nella nostra sede in via E. Fermi 9 a Settimo di Pescantina (VR) e riceverai un omaggio

tel. 045.6767631

www.montascalegenio.it

CEST  
elevatori  
info@cestsrl.it

> DETRAZIONE FISCALE 50 %  
> IVA 4%  
> CONTRIBUTIVO LEGGE 13/89