



Comunicato stampa

## **FIERE, AL VIA DOMANI IL 30° SIMEI: IN PROGRAMMA 90 APPUNTAMENTI TRA CONVEGNI, TALK, SEMINARI E LABORATORI**

### **TAKE #1: DOMANI L'INAUGURAZIONE (ORE 11) CON FRESCOBALDI, FONTANA, ZOPPAS E DAL CIN**

(Milano, 11 novembre 2024). Si prepara al taglio del nastro **SimeI**, il Salone internazionale leader mondiale per il settore delle macchine per enologia e imbottigliamento, da domani a venerdì 15 novembre a Fiera Milano Rho (Padd. 1-4) con 578 aziende espositrici e delegazioni estere da 32 nazioni, per una quattro-giorni all'insegna del business. Al centro della **30<sup>a</sup> edizione** della manifestazione di Unione italiana vini (Uiv), oltre alla consueta panoramica su tutte le novità e innovazioni su prodotti e processi per l'enologia, l'olio, la birra e gli spiriti, un programma di **90 appuntamenti** tra convegni, talk e laboratori per intercettare tutti i nuovi trend sul fronte dei consumi, delle tecniche e della sostenibilità per un comparto, quello della tecnologia applicata alla filiera vitivinicola e all'industria beverage, che vale quasi 2,5 miliardi di euro di export con una bilancia commerciale in attivo per più di 2,1 miliardi.

Si parte domani mattina con l'**inaugurazione** (ore 11.00), che vedrà, tra gli altri, gli interventi dei presidenti di Anformape, Marzio **Dal Cin**, di Unione italiana vini, Lamberto **Frescobaldi**, e di Agenzia Ice, Matteo **Zoppas**, oltre ai saluti del presidente della Regione Lombardia, Attilio **Fontana**. A seguire, la premiazione dell'Innovation Challenge "Lucio Mastroberardino", con tutti i vincitori dei "Technology Innovation Award", "New Technology" e "Green Innovation Award" ([link vincitori](#)).

### **TAKE #2: PRINCIPALI APPUNTAMENTI IN PROGRAMMA**

La sostenibilità, le ultime tecniche enologiche e i trend di consumo sono i temi al centro dei più di 20 appuntamenti targati SimeI dedicati al mondo del **vino** ([link](#)). In particolare, il convegno a cura di Unione italiana vini, in calendario domani (12/11, ore 16), farà il punto su "I nuovi (inaspettati) consumatori italiani di vino e bevande" con il contributo degli analisti di NielsenIQ e dell'Osservatorio del vino Uiv, Eleonora Formisano e Carlo Flamini. Sul versante più tecnico, i tre Master of Wine italiani presenteranno invece dei focus sulle tecniche di stabilizzazione italiana (Pietro Russo, 12/11, ore 14.30), sulle sfide dell'uso dei non-Saccharomyces in enologia (Pietro Russo, 13/11, ore 10.30), su "Nuovi percorsi di affinamento tra legni, ceramica e impronta del territorio" (Gabriele Gorelli, 14/11, ore 11) e su "Tecnologie, processi e cantine future, tra climate change e ricerca dei nuovi stili del vino" (Andrea Lonardi, 14/11, ore 14.30).

Altrettanto fitta l'agenda sul fronte degli spirits ([link](#)), potenziata grazie alla partnership con **Distillo**, fiera dedicata alle attrezzature per le micro-distillerie che realizzerà infatti la sua terza edizione proprio all'interno di SimeI, che vede quest'anno anche il patrocinio del **Consorzio Nazionale Grappa**, da sempre impegnato nella promozione dell'autenticità e qualità del distillato italiano per eccellenza. Lo stesso Consorzio sarà protagonista al convegno "Grappa e Amari, Eccellenze italiane" (12/11, ore 12) con l'intervento del presidente Sebastiano Caffo sul tema "Il patrimonio della Grappa, la più importante indicazione geografica italiana degli spiriti, e degli amari, veri manifesti dei distillati e della liquoristica del Belpaese nel mondo". Un'occasione unica per approfondire il valore della grappa e degli amari come autentici rappresentanti della tradizione e della qualità italiane nel panorama internazionale. E proprio la "via italiana" agli spirits sarà il *fil-rouge* delle tavole rotonde dedicate a Brandy (12/11, ore 16), Gin (13/11, ore 13), Whisky (14/11, ore 13) e Vermouth (14/11, ore 13), a cui si aggiunge la panoramica di Craft Distilling Italy sul "mercato italiano e internazionale degli spiriti", in calendario giovedì pomeriggio (14/11, ore 16). Completano il programma approfondimenti e incursioni sullo stato e sulle opportunità della filiera, dall'associazionismo all'internazionalizzazione alla comunicazione, con casi di studio e spunti anche dall'estero.

SEGRETERIA GENERALE

Via San Vittore al Teatro, 3 - 20123 Milano (Italia)  
Tel. +39 02 7222825/26/28 - Fax +39 02 866575  
[www.simeI.it](http://www.simeI.it) - [info@simeI.it](mailto:info@simeI.it)



ORGANIZED BY



Conta invece 24 convegni ([link](#)) e 6 laboratori ([link](#)) il palinsesto del **Beer Forum**, gli “stati generali” della birra in Italia organizzati da Luca Grandi di **Birra Nostra**. Tra i partner, **AssoBirra**, l’Associazione di riferimento per il settore birrario in Italia che rappresenta e riunisce le maggiori aziende del comparto, le quali coprono complessivamente il 92% della produzione nazionale, presente a Simeì come portavoce di una filiera - quella della birra - che in Italia occupa circa 103.000 lavoratori tra diretti e indotto e genera oltre 10 miliardi di euro di valore condiviso. AssoBirra sarà protagonista del panel dal titolo “Lo stato dell’arte del mercato brassicolo in Italia”, previsto per domani (12/11, ore 16.30). Anche al Beer Forum, incontri, talk e masterclass propongono un’analisi a tuttotondo del comparto birra, dando spazio a tecniche, tecnologie e peculiarità delle produzioni, come la birra artigianale o IGA.

Infine, “**L’Oleoteca di Olio Officina**”, uno spazio curato dall’omonimo Osservatorio sul mondo degli oli da olive diretto da Luigi Caricato, porterà a Simeì un ciclo di incontri ([link](#)) su temi che spaziano dalla classificazione merceologica all’analisi qualitativa, fino alla conservazione e al packaging.

[Foto edizione 2022](#)

[Link programma completo](#)