

Nota de prensa

FERIAS, ARRANCA MAÑANA LA 30ª EDICIÓN DE SIMEI: 90 EVENTOS EN PROGRAMA ENTRE CONFERENCIAS, CHARLAS, SEMINARIOS Y TALLERES

TAKE #1: MAÑANA LA INAUGURACIÓN (A LAS 11 HORAS) CON FRESCOBALDI, FONTANA, ZOPPAS Y DAL CIN

(Milán, 11 de noviembre de 2024). **Sime**i calienta motores para la inauguración de mañana. La Feria internacional líder mundial del sector de la maquinaria para enología y embotellado, abrirá sus puertas mañana y finalizará el viernes día 15 en Fiera Milano Rho (Pabellones 1-4) con 578 empresas expositoras y delegaciones exteriores procedentes de 32 países para una cita de cuatro días donde los negocios serán protagonistas. Protagonizarán esta **30ª edición** de la exposición de Unione italiana vini (Uiv), además de todas las novedades e innovaciones de productos y procesos para la enología, el aceite, la cerveza y las bebidas espirituosas. Un programa que consta de más de **90 eventos** entre conferencias, charlas y talleres para captar todas las nuevas tendencias de consumo, de las técnicas y de la sostenibilidad para una industria – la de la tecnología aplicada a la cadena de suministro vitivinícola – y de las bebidas con una cifra de negocio que roza los 2.500 millones de € de exportación ostentando una balanza comercial activa que rebasa los 2.100 millones.

Mañana por la mañana se abre con la **inauguración** (a las 11.00 horas), durante la cual se turnarán en el escenario con sus intervenciones los presidentes de Anformape, Marzio **Dal Cin**, de Unione italiana vini, Lamberto **Frescobaldi**, y de Agenzia Ice, Matteo **Zoppas**. No faltará el saludo de D. Attilio **Fontana**, presidente de la región de Lombardia. La siguiente cita es con la premiación del Innovation Challenge “Lucio Mastroberardino”, con todos los ganadores de los “Technology Innovation Award”, “New Technology” y “Green Innovation Award” ([enlace ganadores](#)).

TAKE #2: PRINCIPALES EVENTOS EN PROGRAMA

La sostenibilidad, las más novedosas técnicas enológicas y las tendencias de consumo serán los temas centrales de más de 20 eventos Sime*i* dedicados al mundo del **vino** ([enlace](#)). El congreso, organizado por Unione italiana vini, programado para mañana (12/11, a las 16 horas), presentará “los nuevos (inesperados) consumidores italianos de vino y bebidas” con la aportación de analistas de NielsenIQ y del Osservatorio del vino Uiv, de Eleonora Formisano y Carlo Flamini. En cuanto al ámbito técnico, los tres Master of Wine italianos ofrecerán unas presentaciones de las técnicas de estabilización italiana (Pietro Russo, 12/11, 14.30 horas), acerca de los retos del uso de levaduras no-Saccharomyces en enología (Pietro Russo, 13/11, 10.30 horas), sobre los “Nuevos procesos de crianza entre maderas, cerámica y huella del territorio” (Gabriele Gorelli, 14/11, 11 horas) y también “Tecnologías, procesos y bodegas del futuro, entre cambio climático y búsqueda de nuevos estilos de vino” (Andrea Lonardi, 14/11, 14.30 horas).

El programa dedicado a las bebidas espirituosas es igualmente denso ([enlace](#)), y estriba en el parternariado con **Distillo**, una feria dedicada a los equipamientos para las micro-destilerías que celebra su tercera edición en el marco de Sime*i*, y que este año cuenta también con el patrocinio del **Consorzio Nazionale Grappa**, desde siempre comprometido con el fomento de la genuinidad y calidad del destilado italiano más tradicional. El propio Consorzio será protagonista del encuentro “Grappa e Amari. Eccellenze italiane”¹ (12/11, 12 horas) con la intervención del presidente Sebastiano Caffo sobre el tema “el patrimonio de la Grappa, la más importante indicación geográfica

1 N.d.T, *Orujo* y licores de hierba. Productos de excelencia italianos.

italiana de las bebidas espirituosas y de los licores de hierba, auténtico manifiesto de los destilados y licores de Italia en el mundo". Una oportunidad única para conocer mejor el valor de la grappa y los licores de hierba en su rol de

auténticos representantes de la tradición y calidad italianas en la arena internacional. Y será justo esa "ruta italiana" a las bebidas espirituosas el hilo-rojo de las mesas redondas dedicadas a brandies (12/11, 16 horas), ginebras (13/11, 13 horas), whiskis (14/11, 13 horas) y vermúts (14/11, 13 horas), a las que se suma el panorama de Craft Distilling Italy en el "mercado italiano e internacional de las bebidas espirituosas", programadas para la tarde del jueves (14/11, 16 horas). El programa abarca estudios y charlas sobre las oportunidades brindadas por la cadena de suministro, el asociacionismo, la internacionalización pasando por la comunicación con casos de estudio e inspiraciones procedentes del extranjero.

La parrilla del **Beer Forum**, el evento cumbre del mundo cervecero italiano organizado por Luca Grandi de **Birra Nostra**, despliega 24 encuentros ([enlace](#)) y 6 talleres ([enlace](#)). Entre sus socios está **AssoBirra**, la Asociación de referencia para el sector cervecero en Italia que representa y reúne las más importantes empresas de la industria que globalmente copan el 92% de la producción nacional, presente en Simeì como vocero de una cadena de suministro – la de la cerveza – que en Italia ocupa aproximadamente a 103.000 trabajadores entre directos e indirectos produciendo más de 10.000 millones de Euros de valor compartido. AssoBirra protagonizará el panel titulado "Lo stato dell'arte del mercato brassicolo in Italia"², programado para mañana (12/11, 16.30 horas). En Beer Forum también se sucederán encuentros, charlas, y clases magistrales para un estudio exhaustivo del sector cervecero, incluyendo técnicas, tecnologías y peculiaridades de las producciones como la cerveza artesana o IGA.

Finalmente, "**L'Oleoteca di Olio Officina**", un espacio organizado por el homónimo Observatorio del mundo de los aceites de oliva liderado por Luigi Caricato, traerá a Simeì un ciclo de encuentros ([enlace](#)) sobre temas que van de la clasificación del producto al análisis de la calidad pasando por la conservación y el embalaje.

[Foto edición de 2022](#)

[Enlace al programa completo](#)