Communiqué de presse

SALONS, DEMAIN FEU VERT AU 30e SIMEI : AU PROGRAMME 90 RENDEZ-VOUS ENTRE COLLOQUES, CONVERSATIONS, SÉMINAIRES ET ATELIERS

TAKE #1 : INAUGURATION DEMAIN (11h00) AVEC FRESCOBALDI, FONTANA, ZOPPAS ET DAL CIN

(Milan, 11 novembre 2024). Le salon **Simei**, leader mondial dans le secteur des machines pour l'œnologie et l'embouteillage, s'apprête à ouvrir ses portes à partir de demain et jusqu'au vendredi 15 novembre auprès de Fiera Milano Rho (Halls 1-4), avec 578 entreprises exposantes et des délégations étrangères provenant de 32 pays, toutes focalisées sur le business. Au centre de cette **30e édition**, organisée par l'Unione italiana vini (Uiv), en plus du traditionnel aperçu général sur les nouveautés et les innovations en matière de produits et de procédés de fabrication du vin, de l'huile, de la bière et des spiritueux, un programme de 90 rendez-vous (colloques, conversations et ateliers) pour capter toutes les nouvelles tendances de consommation, de techniques et de durabilité pour un secteur, avec les technologies appliquées à la filière vitivinicole et à l'industrie des boissons, qui représente environ 2,5 milliards d'euros d'exportations avec une balance commerciale excédentaire de plus de 2,1 milliards.

L'**inauguration** aura lieu demain matin à 11h00, avec les interventions des présidents d'Anformape, Marzio **Dal Cin**, de l'Unione italiana vini, Lamberto **Frescobaldi**, et de l'agence Ice, Matteo **Zoppas**, en plus des salutations du président de la région Lombardie, Attilio **Fontana**. Ensuite, se tiendra la remise des prix du concours Innovation Challenge « Lucio Mastroberardino », avec les lauréats des prix « Technology Innovation Award », « New Technology » et « Green Innovation Award ». (lien lauréats).

TAKE #2 : LES PRINCIPAUX RENDEZ-VOUS AU PROGRAMME

La durabilité, les dernières techniques œnologiques et les tendances de consommation constituent les thèmes principaux de plus de 20 rendez-vous labellisés Simei et dédiés à l'univers du vin. (lien). En particulier, le colloque organisé par l'Unione italiana vini, prévu demain (12/11, à 16h00), fera le point sur « Les nouveaux (et inattendus) consommateurs italiens de vin et de boissons » avec la contribution des analystes de NielsenIQ et de l'Observatoire du vin de l'Uiv, Eleonora Formisano et Carlo Flamini. Sur un versant plus technique, les trois Masters of Wine italiens vont axer leurs interventions sur les techniques de stabilisation italienne (Pietro Russo, 12/11, à 14h30), sur les défis de l'utilisation des non-Saccharomyces en œnologie (Pietro Russo, 13/11, à 10h30), sur les « Nouvelles pistes de vieillissement : bois, céramique et empreinte du territoire » (Gabriele Gorelli, 14/11, à 11h00) et sur « Technologies, procédés et caves du futur, entre changement climatique et recherche de nouveaux styles de vin » (Andrea Lonardi, 14/11, à 14h30).

Le programme pour les spiritueux est également très dense (lien), grâce également au partenariat avec **Distillo**, le salon dédié aux équipements pour micro-distilleries, qui tiendra sa troisième édition au sein même du Simei. Cette année le salon sera parrainé par le Consortium italien **Consorzio Nazionale Grappa**, engagé depuis toujours dans la promotion de l'authenticité et de la qualité de la grappa italienne. Le Consortium sera l'un des acteurs majeurs de la conférence « Grappa et Amari, Excellences italiennes » (12/11, à 12h00), avec l'intervention de son président Sebastiano Caffo, qui abordera le sujet « Le patrimoine de la grappa, la plus importante indication géographique italienne des spiritueux, et des *amers*, véritables symboles des spiritueux et de la liqueur italienne dans le monde ».

SEGRETERIA GENERALE
Via San Vittore al Teatro, 3 - 20123 Milano (Italia)
Tel. +39 02 72222825/26/28 - Fax +39 02 866575
www.simei.it - info@simei.it

Il s'agira d'une occasion unique pour approfondir la valeur de la grappa et des *amers* comme représentants authentiques de la tradition et de la qualité italiennes à l'international. C'est bien la « voie italienne » des spiritueux qui sera le fil rouge des tables rondes consacrées au Brandy (12/11, à 16h00), Gin (13/11, à 13h00), Whisky (14/11, à 13h00) et Vermouth (14/11, à 13h00), auxquels s'ajoute un tour d'horizon du Craft Distilling Italy sur le « marché italien et international des spiritueux », prévu jeudi après-midi (14/11, à 16h00). Le programme est enrichi par des approfondissements et des analyses de la filière, abordant des thèmes allant de l'associationnisme à l'internationalisation et à la communication, avec des études de cas et des perspectives venant de l'étranger aussi.

Le Beer Forum, les « états généraux » de la bière en Italie organisés par Luca Grandi de Birra Nostra, propose quant à lui 24 colloques (lien) et 6 ateliers (lien). Parmi les partenaires figure **AssoBirra**, l'association de référence pour le secteur brassicole en Italie, qui représente et regroupe les plus grandes entreprises du secteur, couvrant au total 92% de la production nationale. AssoBirra sera présente au Simei en tant que porte-parole d'une filière – la bière – qui en Italie emploie environ 103 000 travailleurs, en emploi direct ou en aval et génère plus de 10 milliards d'euros de valeur partagée. AssoBirra sera au premier rang dans le panel intitulé « L'état de de l'art du marché brassicole en Italie », prévu pour demain (12/11, à 16h30). Au Beer Forum aussi les rencontres, les conversations et les masterclasses proposent une analyse complète du secteur de la bière, en abordant les techniques, les technologies et les spécificités de production, comme la bière artisanale ou l'IGA.

Enfin, « **L'Oléothèque de Olio Officina** », un espace animé par l'Observatoire sur le monde des huiles d'olive dirigé par Luigi Caricato, enrichira le Simei d'une série de rencontres (lien) sur des thèmes variés, allant de la classification des produits à l'analyse qualitative, en passant par la conservation et le packaging.

Photos édition 2022

Lien au programme complet