

FRANTOIO
di **SANTA**
TEA®
dal 1426
Reggello Firenze

**“ Sapore italiano, sapore buono: insieme per la vostra salute.
Nuovi orizzonti per l’olio extravergine di oliva”**

Mercoledì 10 giugno 2009 alle ore 15.00

presso la Sala Taurus del Centro Congressi Stella Polare – piano terra
TUTTOFOOD Fieramilano International



TUTTOFOOD
MILANO WORLD FOOD EXHIBITION

ha il piacere di invitarLa alla Tavola Rotonda:

“Sapore italiano, sapore buono: insieme per la vostra salute Nuovi orizzonti per l’olio extravergine di oliva”

Mercoledì 10 giugno 2009 alle ore 15.00 presso la Sala Taurus del Centro Congressi Stella Polare – piano terra
TUTTOFOOD Fieramilano International, Strada Statale del Sempione, 28 – 20017 Rho (Milano)

I principali attori della filiera riuniti intorno ad un tavolo a TuttoFood: i produttori, i frantoiani, i distributori ed i promotori, con l’obiettivo di analizzare e discutere l’entrata in vigore della Modifica al Regolamento CE 1019/02 in materia di etichettatura dell’olio extra vergine di oliva.

Introduzione:

Luca Zaia - Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

Relatori:

Piero Gonnelli – Presidente Aifo (Associazione Italiana Frantoiani Oleari)
“Il ruolo chiave del frantoio per la qualità e la tracciabilità di prodotto”

Ranieri Filo Della Torre – Direttore Unaprol (Consorzio Olivicolo Italiano)
“La trasparenza della normativa di settore a garanzia del consumatore”

Walter Brunello – Presidente Buonitalia spa
“Opportunità e possibili processi di internazionalizzazione del Made in Italy”

Salvatore Ranchetti – Direttore Assicurazione Qualità Esselunga spa
“Case History Esselunga”.

Claudio Sadler - Chef due stelle Michelin, Sadler Ristorante Milano
“L’importanza del canale Ristorazione per una corretta informazione e cultura di prodotto”

Moderatore:

Paolo Marchi – giornalista de Il Giornale e ideatore del Congresso di cucina d’autore “Identità Golose”