

#### Patrocinio

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali  
Regione del Veneto  
Regione Lombardia  
Regione Friuli Venezia Giulia  
Regione Istriana  
Provincia Autonoma di Trento  
Provincia di Alessandria  
Provincia di Asti  
Provincia di Bergamo  
Provincia di Brescia  
Provincia di Cuneo  
Provincia di Gorizia  
Provincia di Lecco  
Provincia di Novara  
Provincia di Padova  
Provincia di Torino  
Provincia di Treviso  
Provincia di Trieste  
Provincia di Verona  
Provincia di Vicenza  
Provincia di Udine

Camera di Commercio di Bergamo  
Camera di Commercio di Como  
Camera di Commercio di Cuneo  
Camera di Commercio di Lecco  
Camera di Commercio di Novara  
Camera di Commercio di Padova  
Camera di Commercio di Torino  
Camera di Commercio di Treviso  
Camera di Commercio di Udine  
Camera di Commercio di Verona  
Camera di Commercio di Trieste  
Ciase  
Consorzio di Tutela Olio Extra Vergine di Oliva Garda Dop  
Consorzio di Tutela Olio Extra Vergine di Oliva Veneto Dop  
Consorzio per la Tutela e Valorizzazione dell'Olio Extra Vergine di Oliva Dop Laghi Lombardi  
AZRRI - Agenzia per lo Sviluppo Rurale dell'Istria  
AIPOL - Lombardia  
UNAPROL Consorzio Olivicolo Italiano

#### COME RAGGIUNGERE L'HOTEL

Dall'autostrada A4 (distanza: circa 6 km)  
Uscire a Sommacampagna/Aeroporto e seguire le indicazioni per Aeroporto e Calzedonia.  
Dopo 500 m dall'aeroporto prendere la prima strada a destra per Calzoni.  
Attraversare il borgo e sulla sinistra troverete l'Hotel.

Dall'autostrada A22 (distanza: circa 5 km)  
Uscire a Verona Nord e seguire per Mantova/Aeroporto per circa 5 km fino alla fine della tangenziale dove si trova una rotonda. Qui prendere la prima strada a destra per Calzoni/Calzedonia.  
Dopo circa 500 m troverete sulla destra l'Hotel Veronesi la Torre.

#### SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

AIPO - Associazione Interregionale Produttori Olivicoli  
Viale Del Lavoro, 52 - 37135 Verona  
Tel. 045.8678260 - Fax 045.8034468  
aipo.verona@libero.it - www.aipoverona.it



OLIVA DOMESTICA ASSOCIAZIONE INTERREGIONALE  
PRODUTTORI OLIVICOLI



# AIPO

## L'olivicoltura nel terzo millennio tra

### tutela ambientale e redditività 8° Concorso Oleario AIPO D'ARGENTO

**Hotel Veronesi la Torre - Sala Breccia**  
Via Monte Baldo 22, Dossobuono di Villafranca - VR

**venerdì 07 ottobre 2011**



## Quale futuro per l'olivicoltura italiana?

È il quesito che molti imprenditori del settore si stanno ponendo nel momento stesso in cui a Bruxelles sta per avere inizio la discussione, dopo il lungo e laborioso periodo di gestazione, che procederà la riscrittura degli indirizzi delle linee generali di Politica Agricola Comune-PAC. Ipotesi che, stando alle prime indiscrezioni (o, forse, aspettative!!!), proporrà una profonda riconsiderazione del ruolo e delle funzioni del settore primario nel contesto economico, ambientale e sociale, dell'Unione Europea. Da tale documento, poi, alla riformulazione delle singole politiche settoriali il passo sarà breve. In gioco, dunque, anche la rilettura e le modifiche alle diverse OCM che sino ad oggi hanno rappresentato la "stella polare", nel bene e nel male, dell'attività produttiva di ciascun comparto, degli investimenti attuati per essere competitivi, delle strategie attraverso cui sono state sviluppate le diverse attività commerciali.

Riconsiderazione che, per il sistema olivicolo nazionale, potrebbe sfociare (e sono in molti ad auspicarlo!!!) in una diversa e auspicabile centralità funzionale che l'olivicoltura svolge per il recupero, specie in aree sino a ieri ritenute marginali, di terreni di fruibilità economica e sociale, dando una chiave di lettura innovativa al ruolo del primario nel terzo millennio. Ruolo che spazia dalla difesa ambientale, alla tutela e conservazione del territorio, alla valorizzazione paesaggistica. In quest'ottica, oltre che per riaffermare la centralità dell'olivicoltura nelle politiche di sviluppo rurale, allo scopo di aprire un confronto sui temi, abbiamo deciso di organizzare questo incontro, dal tema: «l'olivicoltura nel terzo millennio tra tutela ambientale e redditività», nell'intento di fornire a tutte le imprese olivicole l'opportunità di approfondire le diverse problematiche che, nell'immediato, il sistema olivicolo si troverà ad affrontare nell'ambito di una innovativa evoluzione della politica agricola comunitaria.

Mutamenti che coinvolgeranno le tradizionali attività di difesa fitosanitaria, di tutela e salvaguardia ambientale, dei sinergici rapporti con il mercato dei consumatori, di contrasto alla sempre più diffusa pratica delle sofisticazioni. Un confronto, in sostanza, che ha l'ambizione di amplificare le esigenze delle imprese, di tradurre in pratica il proprio obiettivo di gettare le basi affinché l'olivicoltura e la produzione di oli d'oliva di qualità abbiano un ruolo non marginale nelle politiche di valorizzazione del "made in Italy" agroalimentare. Al termine del Convegno saranno consegnati i riconoscimenti alle aziende partecipanti all'8ª edizione del **Concorso Oleario "AIPO d'ARGENTO"**.



## ATTIVITÀ GUIDATE:

Ore 10.00 – 12.00 – **Presentazione e degustazione di oli extra vergini di oliva selezionati dal panel di assaggio professionale ufficiale AIPO**

Adiacente alla sala convegni si terrà un panel test di assaggio di oli extra vergini di oliva DOP (di 15 aree diverse) - da agricoltura biologica - produzioni italiane, croate, slovene e spagnole.

Panel di assaggio professionale ufficiale - Aipo

## ATTIVITÀ CONVEGNO:

Ore 15.00 – **Registrazione dei partecipanti**

Ore 15.15 – **Saluto Autorità**

Intervento introduttivo:

Ore 15.30 – **L'AIPO motore dell'innovazione, dello sviluppo e di una nuova identità dell'attività olivicola e olearia**

Comm. Albino PEZZINI – Presidente AIPO

Interventi

Ore 15.45 – **Olivicoltura e nuova PAC 2013 – 2020: strumenti e politiche di sostegno**

Dott. Benedetto ORLANDI, Presidente del Gruppo Olio di Oliva del COPA-COGECA-Bruxelles

Ore 16.00 – **Nuovi orientamenti nella difesa dell'olivo: una scelta obbligata e perchè...**

Prof. Nicola MORI – Ordinario Facoltà di Agraria Università di Padova

Ore 16.15 – **Rispetto della pianta e tutela dell'ambiente nell'olivicoltura da reddito**

Dott. Stefano TAGLIAVINI – Responsabile sviluppo fertilizzanti e marketing operativo SCAM Spa

Ore 16.30 – **Le garanzie per i consumatori e qualità del prodotto: i vantaggi della certificazione. Esperienze del I.O.O. % italiano**

Dott. Ranieri FILO Della TORRE – direttore generale UNAPROL Consorzio Olivicolo Italiano

Ore 16.45 – **Vigilare a garanzia della genuinità del prodotto olio di oliva**

Dott. Gianluca FREGOLENT – Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari – Direttore ICQRF Conegliano

Ore 17.00 – **Pausa caffè**

Ore 17.30 – **Interventi programmati e dibattito**

Ore 18.00 – **Conclusioni**

Moderatore: dott. Michele BUNGARO, giornalista

## PROGRAMMA PREMIAZIONI

Ore 18.20 – **Premiazioni vincitori**

**8° Concorso Oleario AIPO D'ARGENTO per l'olio extra vergine di oliva di Qualità**

Cerimonia di premiazione del 8° Concorso Oleario AIPO D'ARGENTO. Consegna premi e attestati di partecipazione alle imprese olivicole che si sono distinte per la produzione di olio extra vergine di oliva di alta qualità

Ore 19.30 – **Conclusione delle attività**

## Seguirà Buffet

Nel corso dell'evento saranno esposti i campioni di olio dell' **8° Concorso Oleario AIPO D'ARGENTO**

L'invito al buffet si intende riservato a massimo 2 persone. È obbligatorio confermare la partecipazione entro il 3 ottobre al numero: +39.045.8678260