

Patrocino

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Regione del Veneto
Regione Lombardia
Regione Friuli Venezia Giulia
Regione Istituzionale
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
Classe

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 pongono e che la trattativa per la nuova PAC-Politica Agricola Comune stimola ancor più.

Proprio la filosofia su cui si basa la PAC stimola nel sistema olivicolo riconsiderazioni che sfociano in una diversa e auspicabile centralità che l'olivicoltura svolge per il recupero economico e sociale di aree abbandonate, ma anche della centralità che il comparto può avere nelle politiche di difesa ambientale, in quelle di tutela e conservazione del territorio oltre che nella valorizzazione paesaggistica. In quest'ottica, nell'intento di sottolineare la maturata centralità dell'olivicoltura nelle politiche di sviluppo rurale, anche stimolare un costruttivo confronto sul tema specifico, si è deciso di organizzare il convegno:

«l'olivicoltura nel terzo millennio tra tutela ambientale e redditività». Il fine è, come nostra tradizione, quello di offrire l'opportunità di approfondire le problematiche che, nell'immediato, il sistema olivicolo potrebbe trovarsi a dover affrontare nell'ambito di una innovativa politica agricola comunitaria.

Mutamenti che coinvolgeranno le tradizionali attività di difesa fitosanitaria, di 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 primario nelle politiche di valorizzazione del "made in Italy" agroalimentare.

PROGRAMMA

ATTIVITÀ GUIDATE:

Ore 10.00 - 12.00 - **Presentazione e degustazione di oli extra vergini di oliva selezionati dai 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

Dot. 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

Dot. 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

Dot. Ranieri FILO DELLA TORRE - direttore generale UNAPROL Consorzio Olivicolo Italiano

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

Dot. 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: dot. 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



Veneto
Tra la terra e il cielo
www.veneto.to



Camera di Commercio
Verona

provincia
verona

VERONAFIERE



Spintor Fly