



CONTRATTI DI FILERA

SOL

Verona 7 - 10 aprile 2013

PROGRAMMA DI ATTIVITÀ UNAPROL

Area C SAG Stand 53

Domenica 7 aprile

ore 10.30 - Sala Mantegna

Erba e Pomodoro

I grandi oli toscani incontrano e si confrontano con gli extravergini siciliani
A cura di Giulio Scatolini - Capo Panel Unaprol e Indra Galbo - Gambero Rosso

ore 15.30 - Stand Unaprol

degustazione di oli DOP a cura di Federdop

Lunedì 8 aprile

ore 12.00 - Area MIPAAF

Le aspettative della GDO nei confronti dei piccoli e medi produttori oleari

Sala 2 Piano Terra Palaexpo Verona Fiere. A cura di Unaprol e MIPAAF

dalle ore 14.00 alle ore 18.00 - Stand Unaprol

Incontri B2B tra operatori esteri e aziende

organizzato nell'ambito dell'intesa operativa UNAPROL - MISE - ICE

ore 14.30 - Sala Mantegna

Olio made in Italy: numeri e profili dell'alta qualità italiana

Iniziativa a cura di Unaprol e Gambero Rosso con la collaborazione di Veronafiere

Martedì 9 aprile

ore 10.00 - Sala Mantegna

Strumenti e metodi per la tutela dell'olio extravergine di oliva

Progetto INEA e UNAPROL per fare acquisti consapevoli
con la collaborazione di Veronafiere

Mercoledì 10 aprile

ore 10.00 - Sala Mantegna

Oli d'Italia 2013

Degustazione guidata dei premi speciali del Gambero Rosso
A cura di Giulio Scatolini - Capo Panel Unaprol e Indra Galbo - Gambero Rosso

ore 11.00 - Sala Mantegna

Degustazione guidata per giornalisti direttivo ARGV Veneto

A cura di Giulio Scatolini - Capo Panel Unaprol

ore 12.00 - Sala Mantegna

Olio made in Italy: i numeri delle DOP italiane, cerniera del territorio

Iniziativa di Unaprol con Federdop Olio con la collaborazione di Veronafiere