

Programma di incontri, convegni e degustazioni delle filiere tracciate



SOL&AGRIFOOD
TASTE OF BUSINESS
Verona 6 - 9 aprile 2014

DOMENICA 6 APRILE

Ore 10.30 - 11.30 Sala Mantegna

Incontro con tecnici per prova di degustazione per panel di allineamento

A cura di AIPO-Associazione Interregionale Produttori Olivicoli, Unaprol e Veronafiere

Ore 12.00 - 13.30 Sala Polifunzionale

Profumo di territori. Giro d'Italia in DOP

a cura di Federdop con la collaborazione di Unaprol e Veronafiere

ore 16.00 - 17.00 Sala Salieri

IL MADE ITALY IN TASCA.

Presentazione della Guida ai migliori oli extra vergini del 2014

Organizzata da Unaprol e Gambero Rosso in collaborazione con Veronafiere

LUNEDÌ 7 APRILE

Ore 11.00 - 12.00 Agorà

Inaugurazione Sol&Agrifood

“Come comunicare la sicurezza alimentare nell’olio e nei prodotti agroalimentari”

a cura di Veronafiere in collaborazione con Unaprol

ore 12.30 - 13.30 Sala Polifunzionale

Qualità dei territori. L’offerta delle Dop

Organizzata da Unaprol e Federdop in collaborazione con Veronafiere

ore 14.30 - 15.30 Sala Polifunzionale

SCOVA L’INTRUSO (FIND THE FAKE):

Scegliere la Qualità in un mercato che non distingue la Qualità

Mini corso di degustazione dedicata agli operatori del settore e giornalisti accreditati italiani ed esteri.
Organizzata da Veronafiere in collaborazione con Unaprol

Fuori salone

Istituto professionale per enogastronomia e ospitalità alberghiera ANGELO BERTI.

Focus e degustazione sull’olio extra vergine di oliva.

50 studenti delle quinte classi incontrano il prodotto simbolo del made in Italy.

a cura di Associazione Pandolea - le donne dell’olio

MARTEDÌ 8 APRILE

Ore 11.00 - 12.30 Padiglione SOL - Stand Unaprol

Per gli studenti dell’ Ipssar Berti di Verona, degustazione dei migliori oli extra vergine di oliva della guida del Gambero Rosso Unaprol.

a cura di Associazione Pandolea - le donne dell’olio

Ore 13.00 - 14.00 Sala Polifunzionale

Olitalyshop. L’impronta del made in Italy qualifica l’e-commerce

Organizzata da Unaprol in collaborazione con Veronafiere

ore 14.30 - 15.30 Sala Polifunzionale

SCOVA L’INTRUSO (FIND THE FAKE):

Scegliere la Qualità in un mercato che non distingue la Qualità

Mini corso di degustazione dedicata agli operatori del settore e giornalisti accreditati italiani ed esteri.
Organizzata da Veronafiere in collaborazione con Unaprol

Ore 16.00 - 17.30 Sala Mantegna

Guida ai migliori oli d’Italia 2014

Degustazione a cura di Gambero Rosso e Unaprol in collaborazione con Veronafiere

MERCOLEDÌ 9 APRILE

ore 10.00 - 11.00 Sala Polifunzionale

EDUCARE ALLA LEGALITÀ. Giovani consumatori si confrontano con le leggi

Evento organizzato da Unaprol e Comando Carabinieri Antifrodi Comunitarie Politiche Agricole Alimentari e Forestali, con la collaborazione di Associazione Pandolea, AIPO Verona e Veronafiere

ore 14.30 - 15.30 Sala Polifunzionale

SCOVA L’INTRUSO (FIND THE FAKE):

Scegliere la Qualità in un mercato che non distingue la Qualità

Mini corso di degustazione dedicata agli operatori del settore e giornalisti accreditati italiani ed esteri.
Organizzata da Veronafiere in collaborazione con Unaprol

