

# Unaprol e Veronafiere presentano: Eventi e degustazioni delle filiere olivicole tracciate



Verona 22 - 25 Marzo 2015

## DOMENICA 22 MARZO 2015

Ore 14.00 - 15.30 Sala Agorà

### COOKING SHOW - GRAGNANO EXTRA VERGINE

“Una pasta famosa sposa l’olio di Unaprol” a cura di Unaprol, e Pastificio dei Campi

Ore 16.00 - 18.00 Sala Salieri Palaexpo - Veronafiere

### IL MADE IN ITALY IN TASCA

- Presentazione della Guida ai migliori oli extra vergine del 2014/2015
- Consegna sul palco degli attestati per i Premi Speciali e per le Tre Foglie

Organizzata da Unaprol e Gambero Rosso

## LUNEDÌ 23 MARZO

Ore 9.30 - 10.00 Sala Agorà

### PRESS COFFEE BREAK - Lancio stampa per giornalisti

- Mercato italiano e mondiale dell’olio di oliva;
- Mercato italiano e mondiale della birra

a cura di Unaprol, Teatro Naturale e la collaborazione di Assobirra

Ore 9.30-10.30 e ore 11.00-12.00 scuola di extra vergine - Stand Unaprol

### DEGUSTAZIONE: Lezioni d’Olio

evento di degustazione con le scuole realizzate in collaborazione con Associazione Pandolea

Ore 10.30 - 12.00 Sala Agorà

### INAUGURAZIONE SOL&AGRIFOOD

Convegno: “Difesa della qualità e dei consumatori. Il modello italiano”

a cura di Unaprol, Veronafiere e la collaborazione Comm. parlamentare di inchiesta anticontraffazione

Ore 12.00 - 13.30 scuola di extra vergine - Stand Unaprol

### GUIDA GAMBERO ROSSO - UNAPROL:

degustazione “I premi speciali della guida Oli d’Italia 2015”

Ore 12.30 - 14.00 Sala Agorà

### COOKING SHOW - Tutti a dieta: tavola mediterranea

“L’extra vergine di Unaprol, il pane di Matera, la pasta di Gragnano e la mozzarella di bufala”

a cura di Unaprol, Veronafiere e di Pastificio dei Campi, con la collaborazione del Consorzio mozzarella di bufala Campana DOP e l’azienda Mangiare Matera

Ore 14.30 - 15.30 Sala Polifunzionale

### DEGUSTAZIONE GUIDATA - Scova l’intruso (Find the fake):

Mini corso di degustazione dedicata agli operatori del settore e giornalisti accreditati italiani ed esteri

Organizzata da Unaprol con la collaborazione di Veronafiere

Ore 16.00 - 17.00 Sala Polifunzionale

### TAPPO ANTIRABBOCCO E NUOVA ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI

a cura di AIPO Verona e Teatro Naturale con la partecipazione del: ICQRF

Ore 16.30 - 17.30 scuola di extra vergine - Stand Unaprol

### Degustazione Oli DOP/IGP a cura di Federdop Olio

## MARTEDÌ 24 MARZO

Ore 9.30 - 10.00 Sala Agorà

### PRESS COFFEE BREAK - Lancio stampa per giornalisti

- Vendite di olio extra vergine di oliva nella gdo e prezzi;
- Mercato ed export dei formaggi, con focus sul Parmigiano-Reggiano

a cura di Unaprol e Teatro Naturale con la collaborazione del Consorzio Parmigiano Reggiano

Ore 9.30-10.30 e ore 11.00-12.00 scuola di extra vergine - Stand Unaprol

### DEGUSTAZIONE: Lezioni d’Olio

evento di degustazione con le scuole realizzate in collaborazione con Associazione Pandolea

Ore 10.30 - 11.30 Sala Agorà

### COOKING SHOW - DEGUSTAZIONE - Pane e olio

Matera e il pane, cultura 2019 all’extra vergine

a cura di Unaprol, e Pandolea con la collaborazione dell’azienda Mangiare Matera

presentazione dell’iniziativa Bruschetta vs Merendina di Pandolea con gli oli delle associate

Ore 12.00 - 13.00 scuola di extra vergine - Stand Unaprol

### GUIDA GAMBERO ROSSO - UNAPROL:

degustazione “Le tre Foglie della guida Oli d’Italia 2015”

Ore 14.00 - 15.00 scuola di extra vergine - Stand Unaprol

### DEGUSTAZIONE OLI ERCOLE OLIVARIO 2015

Ore 14.30 - 15.30 Sala Polifunzionale

### DEGUSTAZIONE GUIDATA OLI DOP/IGP - Scova l’intruso (Find the fake):

Mini corso di degustazione dedicata agli operatori del settore e giornalisti accreditati italiani ed esteri

Organizzata da Federdop Olio con la collaborazione di Unaprol e Veronafiere

Ore 16.00 - 17.00 Sala Polifunzionale

### ESPORTARE OLIO E FOOD A TAIWAN, PORTA DELLA CINA - FOCUS

A cura di Agenzia ICE-Unaprol e la collaborazione di Veronafiere

## MERCOLEDÌ 25 MARZO

Ore 9.30 - 10.00 Sala Agorà

### PRESS COFFEE BREAK - LANCIO STAMPA PER GIORNALISTI

- Segmentazione del mercato dell’olio di oliva extra vergine
- Aceto balsamico: il mercato

a cura di Unaprol, Teatro Naturale con la collaborazione di Veronafiere

Ore 9.30-10.30 e ore 11.00-12.00 scuola di extra vergine - Stand Unaprol

### DEGUSTAZIONE: Lezioni d’Olio

evento di degustazione con le scuole realizzate in collaborazione con Associazione Pandolea  
Contaminazioni con Oliva Cellina di Nardò a cura di Andrea Serravezza

Ore 10.30 - 11.30 Sala Polifunzionale

### DEGUSTAZIONE GUIDATA - Scova l’intruso (Find the fake):

Mini corso di degustazione dedicata agli operatori del settore e giornalisti accreditati italiani ed esteri

Organizzata da Unaprol con la collaborazione di Veronafiere

Ore 12.00 - 13.00 scuola di extra vergine - Stand Unaprol

### GUIDA GAMBERO ROSSO - UNAPROL:

degustazione “Le tre Foglie della guida Oli d’Italia 2015”

Ore 12.30 - 14.00 Sala Agorà

### COOKING SHOW - DEGUSTAZIONE - Mozzarella e vero extra vergine

“Per la Bufala contro le bufale”

a cura di Unaprol e Veronafiere con la collaborazione del Consorzio mozzarella di bufala Campana DOP e oliva Cellina di Nardò



Campagna finanziata con il contributo  
dell’Unione Europea e dell’Italia  
REG. CE 867/08 s.m.i.

Eventi organizzati  
con la collaborazione di:

associazione  
**PANDOLEA**

FEDERDOP



PER PARTECIPARE AGLI EVENTI E PRENOTARE LE DEGUSTAZIONI  
Unaprol: unaprolpress@unaprol.it - Tel. 06 78469021/37  
Sol&Agrifood: solagrifood@veronafiere.it - Tel. 045 8298328

GLI EVENTI SONO REALIZZATI NEL PADIGLIONE SOL E NELLO STAND UNAPROL  
INGRESSO SAN ZENO VERONAFIERE, VIALE DEL LAVORO - VERONA