

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



Verona 10 - 13 APRILE 2016



Campagna finanziata con il contributo
dell'Unione Europea e dell'Italia
Regg. UE 611-615/2014

DOMENICA 10 APRILE 2016

Ore 15.00 - 16.00 - Sala Polifunzionale
LE FILIERE TRACCIATE INCONTRANO IL MERCATO
INCONTRO B2B

a cura di Unaprol e Veronafiere

Ore 15.00 - 17.00 - Sala Vivaldi
OLI D'ITALIA 2016 - i migliori extra vergine della raccolta 2015

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

Organizzata da Unaprol e Gambero Rosso con la collaborazione di Veronafiere e Agenzia ICE

Ore 16.30 - Sala Mantegna
SCUOLA DI EXTRA VERGINE - DEGUSTAZIONE GUIDATA
Mini corso di degustazione dedicata agli operatori del settore
e giornalisti accreditati italiani ed esteri
Organizzata da Unaprol con la collaborazione di Veronafiere

Ore 17.00 - 18.00 - Sala Agorà
COOKING SHOW
PROSCIUTTO IBERICO DOP ALL'EXTRA VERGINE
con gli oli della guida Gambero Rosso - Unaprol
degustazioni e contaminazioni all'extra vergine delle filiere tracciate

LUNEDÌ 11 APRILE 2016

Ore 10.30 - 12.00 - Sala Polifunzionale
CONVEGNO: INAUGURAZIONE SOL&AGRIFOOD
a cura di Unaprol presentazione Dati filiere olivicole tracciate

Ore 12.30 - 13.30 - Sala Polifunzionale
SCUOLA DI EXTRA VERGINE
ECCELLENZE OLEARIE E TERRITORI DELL'ERCOLE OLIVARIO
a cura di Unaprol e Agenzia ICE

Ore 15.00 - 16.00 - Sala Agorà
COOKING SHOW - LEGUMI E CICORIA DI GALATINA (LE)
con oli extra vergine di oliva di Terra d'Otranto - tracciati Unaprol

MARTEDÌ 12 APRILE 2016

Ore 11.30 - 12.30 - Stand Unaprol
LE FILIERE TRACCIATE INCONTRANO IL MERCATO
INCONTRO B2B
Organizzato da Unaprol e Agenzia ICE

Ore 12.30 - 13.30 - Sala Polifunzionale
FLOW:UNA BOTTIGLIA PER OLI TRACCIATI 100% MADE IN ITALY
Organizzata da Unaprol con la collaborazione di Agenzia ICE

Ore 15.00 - 16.00 - Sala Agorà
COOKING SHOW - GELATO NINFALE ALL'EXTRA VERGINE
con oli extra vergine del Lazio tracciati Unaprol

Ore 15.30-17.00 - Sala Polifunzionale
LE FILIERE TRACCIATE INCONTRANO IL MERCATO
INCONTRO B2B
Organizzato da Unaprol e Veronafiere

Ore 16.00 - 17.00 - Sala Mantegna
SCUOLA DI EXTRA VERGINE - DEGUSTAZIONE GUIDATA
Mini corso di degustazione dedicata agli operatori del settore
e giornalisti accreditati italiani ed esteri
Organizzata da Unaprol con la collaborazione di Veronafiere

MERCOLEDÌ 13 APRILE 2016

Ore 12.00 - 13.00 - Sala Mantegna
SCUOLA DI EXTRA VERGINE - DEGUSTAZIONE GUIDATA
Mini corso di degustazione dedicata agli operatori del settore
e giornalisti accreditati italiani ed esteri
Organizzata da Unaprol con la collaborazione di Veronafiere

Ore 13.00 - 14.30 - Sala Agorà
COOKING SHOW - L'EXTRA VERGINE TRACCIATO UNAPROL
SPOSA PASTA, MOZZARELLA E FORMAGGI
con oli extra vergine di oliva di Apul Campania - tracciati Unaprol



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 SI SVOLGERANNO NEL PADIGLIONE SOL, SALA VIVALDI E NELLO STAND UNAPROL
INGRESSO SAN ZENO VERONAFIERE, VIALE DEL LAVORO - VERONA