











REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA



RegioneLombardia





COLDIRETTI













### Come raggiungere la fiera

Autostrada A4: uscita Verona Sud, seguire le indicazioni per "Fiera"; distanza: 1 Km autostrada A22: uscire a Verona Nord, percorrere la Tangenziale Sud in direzione Vicenza e dirigersi verso "Fiera"; distanza: 7 Km



#### Segreteria Organizzativa

A.I.P.O. - Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

Viale del Lavoro, 52 - 37135 Verona







# L'OLIVICOLTURA ITALIANA E LA NUOVA PAC



OPPORTUNITÀ EMERGENTI E NUOVI STRUMENTI PER DIALOGARE CON I MERCATI

10° Concorso Oleario AIPO D'ARGENTO

Venerdì 11 ottobre 2013 - ore 15.30

Sala Blu (primo piano) Centro Congressi Palaexpo VeronaFiere

Viale del Lavoro, 8 - Verona





### Opportunità emergenti e nuovi strumenti per dialogare con i mercati

Il perdurare delle difficoltà congiunturali che caratterizzano i sistemi produttivi europei e extraeuropei, impone, accanto a riflessioni sull'organizzazione delle attività produttive e commerciali, anche l'utilizzo di una nuova cultura nel rapporto imprese e mercato.

Riconsiderazione che nasce dai nuovi indirizzi della Politica Agricola Europea (PAC 2014-2020) e che avranno riflessi anche sulle strategie e sul ruolo delle imprese olivicole nel generale contesto delle produzioni agroalimentari e in quello, sempre più centrale, della tutela ambientale e della conservazione dell'integrità territoriale.

Su questo fronte, l'AIPO, lo scorso anno, affrontò, nell'incontro di Treviso, alcuni punti di questa problematica e gli effetti possibili che una nuova tipologia di linguaggio avrebbe potuto avere con l'universo dei consumatori, specie per indirizzare le proprie scelte su prodotti di qualità e che, quest'anno, si ripropone, proprio quale conseguenza

dei nuovi indirizzi della PAC, come ulteriore momento di riflessione e di confronto con le imprese associate e esperti di comprovata capacità.

Anausi propedeutica alla cerimonia di consegna dei riconoscimenti alle imprese che hanno inviato i campioni, oltre 165 in rappresentanza della più solida tradizione olivicola e olearia del Mediterraneo, alla 10ma edizione del Concorso Oleario "AIPO d'ARGENTO" che, dal 2004, rappresenta il punto di riferimento e di confronto fra la migliore e più genuina produzione olearia del Mediterraneo. Un connubio – concorso e convegno – che, oggi più di ieri, rappresenta il trampolino dell'emancipazione di un sistema imprenditoriale cresciuto nella consapevolezza che l'internazionalizzazione dell'olivicoltura richiede rinnovati impegni.

Traguardi che in un ampio confronto di idee rappresentan

## Attività Convegno

Ore 15.30 - Registrazione dei partecipanti

Ore 16.00 - Saluto Autorità

Ore 16.20 - "Introduzione ai lavori" Albino PEZZINI, Presidente AIPO

**Ore 16.30 -** "La Nuova PAC e l'Olivicoltura: quali scenari"

Pietro SANDALI, direttore generale UNAPROL

Ore 16.50 - "Strumenti e Tecniche per un dialogo incentivante con il mercato"

Diego BEGALLI, Università di Verona

Ore 17.05 - "La corretta etichettatura quale strumento di trasparenza nel dialogo con il mercato"
Fabio Giuseppe LUCCHESI, Giurisperito Agroalimentare

Ore 17.20 - Pausa Caffè

Ore 17.30 - Interventi Programmati "La Grande Distribuzione Organizzata, il mondo della ristorazione e quello dell'imprenditoria. Quale il rapporto con l'Olio di Qualità. Alcune significative esperienze":

- GDO:

Alberto LEONI, Buyer Supermercati Migross

- RISTORAZIONE:

Gianni VERONESI, Presidente Ristoratori Confcommercio Verona

- INDUSTRIA OLEARIA: Enrico MONTRESOR, Responsabile Marketing Olearia del Garda Ore 17.55 - Considerazioni conclusive

"Ruolo e funzione delle Organizzazioni per una Olivicoltura Imprenditoriale" Vincenzo GESMUNDO, Segretario Organizzativo

della Confederazione Italiana Coltivatori Diretti, Roma Elisabetta GARDINI, Membro Parlamento Europeo Alberto GIORGETTI, Sottosegretario Ministero Economia.

Moderatore: Michele BUNGARO, giornalista

Programma Premiazioni

Ore 18.30 – Introduzione
Enzo GAMBIN, Direttore AIPO

**Ore 18.35 -** Cerimonia di consegna dei riconoscimenti del 10° Concorso Oleario AIPO D'ARGENTO 2013.

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

Segue Buffet

L'invito al buffet si intende per due persone. E' obbligatorio confermare la partecipazione entro l'08 ottobre al numero: +39 045 8678260.

Nel corso dell'evento verranno esposti i campioni di olii iscritti alla competizione e quelli dei vincitori del concorso oleario "Aipo d'Argento 2013".