“Dogana Veneta” Piazzetta A. Partenio LAZISE, Verona - Italia

piccoli dettagli

INDICAZIONI STRADALI:
***Autostrada A4**, uscita Peschiera del Garda, direzione Lazise per 10 km,*
alla rotonda di Lazise Parcheggiare nel grande parcheggio pubblico di Lazise.
***Autostrada A22**, uscita Affi, direzione Lazise per 8 km,*
alla rotonda di Lazise parcheggiare nel grande parcheggio pubblico di Lazise.
***Distanza da Verona:** 20 km - **Distanza dall’aeroporto di Verona:** 15 km*
***Distanza dall’aeroporto di Bergamo:** 95 km - **Distanza da Milano:** 150 km - **Distanza da Venezia:** 140 km*

Segreteria Organizzativa
A.I.P.O. O.P. soc. coop. arl – Viale del Lavoro, 52 - 37135 Verona - Tel. +39 045 8678260 - Fax +39 045 8034468
www.aipoverona.it – info@aipoverona.it

Campagna finanziata con il contributo della Unione Europea e dell’Italia - REG. (UE) 611-615/2014

OLIVA DOMESTICA
AIPO
ASSOCIAZIONE INTERREGIONALE PRODUTTORI OLIVICOLI

29 Aprile 2016

con il patrocinio di
COMUNE DI LAZISE
MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

per informazioni:
www.aipoverona.it

L’OLIO D’OLIVA STILE DI CONSUMO

13° AIPO D’ARGENTO

1° OSCAR OIL WORLD RECORDS

13° Concorso Oleario Internazionale “AIPO D’ARGENTO 2016” 1° Trofeo “OSCAR OIL WORLD RECORDS”

“Dogana Veneta” Piazzetta A. Partenio LAZISE, Verona, Italia

L'OLIO D'OLIVA
STILE DI COMSUMO

È possibile conferire all'olio d'oliva una propria identità, un suo, personalissimo "stile di consumo", ovvero concetti che ne amplifichino il suo utilizzo al campo del piacere sensoriale, alla salute, ai fenomeni sociali?

La risposta è affermativa, se però dell'olio d'oliva siamo in grado d'identificare il luogo di provenienza, di conoscere e dare contenuti alla storia e tradizioni del territorio da cui proviene, di divulgare le regole che presidiano la sua produzione e, alla fine, sappiamo dare il corretto abbinamento al cibo.
In questo senso, e solo così, si può parlare di stile nel consumo dell'olio d'oliva, perché il prodotto risulta legato al territorio di produzione, a specifiche tecniche di lavorazione, a scelte attraverso le quali è identificabile.

Lo stile di consumo, così come dato, si configura come portatore di qualità e acquisisce identità propria che consente di definire l'insieme dei valori produttivi e sociali di ogni area olivicola e caratterizza gusti e sapori di intere società.

Alla fine, lo stile di consumo offre la possibilità di compiere scelte corrette per gustare più oli d'oliva. Questo è pure motivo dell'odierno incontro-confronto a tema L'Olio d'oliva stile di consumo doveroso per amplificare le esigenze delle Imprese e del Consumatore nel dare sempre maggior ruolo alla produzione di oli d'oliva di qualità nelle politiche di valorizzazione del "made in Italy".

AL TERMINE DEL CONVEGNO SARANNO CONSEGNATI I RICONOSCIMENTI ALLE AZIENDE CHE HANNO PARTECIPATO ALLA 13ª EDIZIONE DEL CONCORSO OLEARIO "AIPO D'ARGENTO" E AL 1° TROFEO "OSCAR OIL WORLD RECORDS".

OLIVA DOMESTICA
AIPO
ASSOCIAZIONE INTERREGIONALE PRODUTTORI OLIVICOLI

29 Aprile 2016

13° Concorso Oleario Internazionale "AIPO D'ARGENTO 2016"
1° Trofeo "OSCAR OIL WORLD RECORDS"

PROGRAMMA DELL'EVENTO

MATTINO: LABORATORI DI DEGUSTAZIONE

Due incontri, per scoprire, apprezzare e riconoscere un olio d'oliva di qualità iniziando ad approfondire la tecnica di assaggio, la specificità del proprio valore biologico per giungere ai più corretti abbinamenti olio-cibo.

Nell'ambito degli incontri saranno forniti consigli e dati utili per la gestione della propria produzione, per l'acquisto, il consumo corretto e consapevole, dell'olio d'oliva.

* Primo appuntamento
dalle ore 10,30 alle ore 11,30
a cura di AIPO OP e Donne Impresa Coldiretti.
* Secondo appuntamento
dalle ore 12,00 alle ore 13,00
a cura di AIPO OP e Donne Impresa Coldiretti.

POMERIGGIO: CONVEGNO "L'OLIO D'OLIVA STILE DI CONSUMO"

* **Ore 16,00 Apertura lavori** - Pietro Piccioni, direttore Coldiretti Veneto.
* **Ore 16,10 Sostenere la produzione olivicola e olearia "continua contesa"** - Rolando Manfredini, responsabile qualità Coldiretti.
* **Ore 16,30 L'olio d'oliva elemento fondamentale per l'età evolutiva e la senescenza** - Heidi De Togni, direttore Tecnico Pegaso s.r.l.
* **Ore 16,50 Procedure e accorgimenti per l'acquisto dell'olio d'oliva** - Franca Castellani, responsabile regionale Donne Impresa Coldiretti - Alex Vantini, delegato Giovani Impresa Coldiretti.
* **Ore 17.10 Il Significato dell'Attività didattica di AIPO OP** - Enzo Gambin, direttore AIPO OP.
* **Ore 17.20 Considerazioni conclusive** - Pietro Sandali, direttore Unaprol Consorzio Olivicolo Italiano .

Moderatore: Michele Bungaro, giornalista.

SERA: PREMIAZIONI
13° Concorso Oleario Internazionale "AIPO D'ARGENTO 2016" e 1° Trofeo "OSCAR OIL WORLD RECORDS"

* **Ore 17,40 Saluto delle autorità**
* **Ore 18,00 Presentazione e Premiazioni vincitori**

Cerimonia di premiazioni della 13° edizione del Concorso Oleario Internazionale "Aipo d'Argento 2016" e del 1° Trofeo "Oscar Oil World Records", consegna premi e certificati alle Imprese olearie che si sono distinte per la produzione di oli extra vergini d'oliva di alta qualità.
* **Ore 19.30 Conclusione lavori**

AL TERMINE:
BUFFET ORGANIZZATO E OFFERTO DA COLDIRETTI VERONA