



PARTECIPA AL **CONCORSO AIPO D'ARGENTO** CON AIPO E L'INFORMATORE AGRARIO E VINCI SUL MERCATO



Centro Fiera del Garda
MONTICHIARI (BS)
23-24-25 MARZO
2018



CORSI PRATICI

COLTIVA & CUCINA *per la tua salute*

Vuoi aggiungere tocchi creativi alla tua cucina e imparare ricette sfiziose per esaltare profumi, sapori e caratteristiche nutrizionali di prodotti made in Italy o del tuo orto?

**Non perdere i nuovi cooking show ispirati
alla collana di Edizioni L'Informatore Agrario.**

Dal campo alla tua tavola per scoprire il valore dell'Origine.

TI ASPETTIAMO AL PADIGLIONE 8 SALONE DI ORIGINE

L'INFORMATORE AGRARIO E AIPO PER RILANCIARE LA FILIERA DELL'OLIO

Vuoi sviluppare le potenzialità inesprese del tuo olio extravergine di oliva?

Ti interessa ampliare la visibilità del tuo marchio a livello internazionale?

Ma, soprattutto, vuoi aumentare la redditività della tua impresa?

Il concorso Aipo d'Argento oggi ti offre le risposte grazie alla nuova collaborazione tra Aipo e la rivista italiana di agricoltura professionale L'Informatore Agrario.

“Partendo da questo premio autorevole che riconosce le eccellenze, vogliamo coinvolgere l'intera filiera olivicola-olearia e aiutare gli olivicoltori a mettere in luce la qualità dei loro prodotti e a proporli a un prezzo sostenibile”

(Antonio Boschetti, direttore de L'Informatore Agrario)

“La particolarità del concorso è che va oltre la fase di competizione. Alla fine i nostri tecnici, sulla base delle schede di analisi sensoriale, sono in grado di fornire alle aziende le informazioni chiave per migliorare il loro olio EVO e la loro posizione sul mercato”

(Enzo Gambin, direttore di Aipo Verona)

CRESCI CON LA FORZA DI UN'ASSOCIAZIONE

L'Associazione Interregionale Produttori Olivicoli (**AIPO Verona**) comprende oltre 6.000 membri della filiera olearia italiana (olivicoltori, frantoi, consorzi, cooperative...) a cui offre dal 1978 **servizi di consulenza tecnica, giuridica, normativa e agronomica e corsi specializzati.**

OLIVA DOMESTICA



AIPO

ASSOCIAZIONE
INTERREGIONALE
PRODUTTORI OLIVICOLI

Dotata di un **laboratorio di analisi** per oli, olive e sanse vergini con 15.000 dati su diverse tipologie di oli nell'area Mediterranea, ogni anno effettua circa 5.000 analisi chimiche.

Un panel **AIPO** riconosciuto con decreto ministeriale svolge quotidianamente test sensoriali e valutazioni sugli oli e collabora a **progetti regionali e interregionali.**



DIVENTA PARTNER DI UN BRAND NUMERO 1 IN ITALIA

Ottieni visibilità presso il grande pubblico, gli operatori e le istituzioni grazie a un **marchio rinomato a livello nazionale** per la qualità dei suoi contenuti e delle sue attività a sostegno dell'agricoltura italiana lungo tutta la filiera.

- **EDIZIONI L'INFORMATORE AGRARIO**

oltre 70 anni di prodotti editoriali, eventi e iniziative di formazione specializzati.

- **ORIGINE DE L'INFORMATORE AGRARIO**

11 anni di informazione e storytelling su prodotti eccellenti, di nicchia o a denominazione.

- **VITA IN CAMPAGNA**

35 anni di informazione e oggi numero 1 in Italia nel settore dell'agricoltura amatoriale con oltre 950.000 contatti all'anno.

- **ARTE   CIBO**

il progetto **www.artecibo.com** racconta e promuove i prodotti di eccellenza all'estero per aprire ai produttori agricoli di qualità un canale privilegiato di comunicazione con gli operatori della ristorazione in Italia e in Giappone.



PERCHÈ PARTECIPARE AL CONCORSO AIPO D'ARGENTO 2018

Il Concorso Aipo d'Argento mette in luce la qualità della tua azienda e ne esalta l'identità **"100% made in Italy"** a livello internazionale.

4 BUONI MOTIVI PER ISCRIVERTI:

1. VALUTARE LE PERFORMANCE DEL TUO OLIO

Riscopri le caratteristiche chimiche e sensoriali del tuo prodotto grazie ad assaggiatori iscritti all'albo nazionale e riconosciuti dal Mipaaf, guidati da capi-panel con formazione agronomica che svolgono tasting quotidiani.

2. MIGLIORARE LA QUALITÀ

Alla fine del concorso riceverai le schede di valutazione, che contengono indicazioni utili a livello agronomico o di marketing per esaltare la tua produzione olearia, creare nuovi blend e per proporla con successo sul mercato.

3. AUMENTARE IL GIRO DI AFFARI

Gli oli finalisti saranno esposti al Salone di Origine alla Fiera di Vita in Campagna dove potrai attivare contatti diretti con un pubblico di appassionati dal Nord Italia. Gli esperti di Aipo ti suggeriranno su quali canali e in quali aree geografiche puntare.

4. DARE PIÙ VISIBILITÀ ALLA TUA AZIENDA

Aipo e *L'Informatore Agrario* daranno risonanza su scala nazionale al concorso e ai suoi finalisti attraverso una campagna mediatica su stampa e su web. Attraverso cooking show ed eventi otterrai l'attenzione di operatori e delle istituzioni.



COSA RENDE **SPECIALE** IL CONCORSO AIPO D'ARGENTO

Il 15mo concorso oleario internazionale AIPO d'Argento con *L'Informatore Agrario* assegna **premi per le categorie dop e igp, monovarietale, biologico, 100% italiano e internazionali** nelle specifiche sezioni fruttato leggero, medio e intenso.

Iscrivendoti:

- **Riceverai gratuitamente** l'analisi chimica e sensoriale di ogni campione di olio inviato
- **Parteciperai a quattro fasi di selezione** con sessioni di analisi in anonimato
- **I primi, i secondi e terzi classificati** per ogni tipologia di olio EVO riceveranno il premio **Aipo d'Argento**
- **E se non vinci**, puoi ottenere certificati di merito spendibili sul mercato.



**EDIZIONE
2017**

214
campioni di olio analizzati

47
campioni di olio esteri

78%
delle aree olearie italiane

22%
del bacino mediterraneo

2 panel professionali
con 8 assaggiatori cadauno

500
ore di lavoro

500
schede di valutazione

2.200
bicchierini da degustazione

I NUMERI DELLA FIERA DI

Vita in CAMPAGNA

Le finali del concorso Aipo d'Argento - *L'Informatore Agrario* si svolgeranno il **23 e il 24 marzo al Salone di Origine della VIII Fiera di Vita in Campagna**: la manifestazione numero 1 per la qualità delle sue proposte formative e dei suoi prodotti, apprezzati da un pubblico selezionato.

In uno stand al **Padiglione 8** i visitatori potranno degustare gli oli giunti alla finale del concorso.

I NUMERI DEL 2017

6 Padiglioni Salone di Origine, Salone di Vivere la Casa in Campagna e Cura del Verde	
Oltre 40.000 visitatori	33.000 mq di esposizione
Oltre 150 corsi pratici	più di 300 aziende espositrici

CAMPAGNA AI MEDIA

Divulgazione a oltre 950.000 contatti fidelizzati	200.000 copie di <i>Vita in Campagna e Vivere la Casa in Campagna</i>
120 spot radiofonici su <i>Radio 24</i>	30.000 copie de <i>L'Informatore Agrario</i>
50.000 copie de <i>Il Giornale di Brescia</i>	oltre 40 milioni di utenti raggiunti con campagna web
50.000 copie de <i>L'Eco di Bergamo</i>	320.000 depliant su canali mirati



IL CONCORSO AIPO D'ARGENTO 2018 È RIVOLTO A

Olivicoltori e produttori d'olio in proprio che viene commercializzato con propria etichetta.

Frantoi, oleifici cooperativi, organizzazioni di produttori, associazioni di produttori.

Titolari di aziende e/o ditte imbottiatrici / confezionatrici / commercianti, sottoposte a qualsivoglia sistema di controllo o di certificazione, detentori, nella zona di loro competenza, di prodotto pronto per l'immissione al consumo.

Scarica il modulo d'iscrizione:

www.aipoverona.it/contenuti/pagina/743

COME ISCRIVERSI AL CONCORSO E COSA SERVE



Compila il modulo di adesione e la scheda aziendale. Quindi inviali insieme alle confezioni di olio **dal 15 gennaio 2018 - entro il 19 febbraio 2018** max, alla segreteria concorso AIPO Verona - viale del Lavoro 52 - 37135 - Verona.

Dal 22 febbraio al 23 marzo le commissioni tecniche svolgeranno la preselezione.

I vincitori saranno proclamati il 24 marzo in anteprima al Salone di Origine della Fiera di Vita in Campagna.

CATEGORIE:

- 1) olio extra vergine di Oliva **DOP/IGP** (italiano e internazionale)
- 2) olio extra vergine di Oliva **BIOLOGICO** - da Agricoltura Biologica (italiano e internazionale)
- 3) olio extra vergine di Oliva **MONOVARIETALE** (italiano e internazionale)
- 4) olio extra vergine di Oliva **100% ITALIANO**
- 5) olio extra vergine di Oliva **INTERNAZIONALE**
- 6) 3ª edizione **EVO TOP WINNERS**

Suddivise nei seguenti sottogruppi:

a) fruttato leggero | b) fruttato medio | c) fruttato intenso

NON DIMENTICARE IL BOLLINO AIPO – L'INFORMATORE AGRARIO

E se non vinci... comunque il concorso Aipo d'Argento-*L'Informatore Agrario* ti apre nuove opportunità sul mercato.

Se dopo esserti iscritto alla competizione supererai le due fasi di preselezione effettuate dal panel test Aipo-*L'Informatore Agrario*, avrai diritto ad acquistare un **bollino di qualità certificata** che potrai apporre su ogni bottiglia del tuo olio.



UN BOLLINO, TANTI VANTAGGI PER LA TUA AZIENDA

La professionalità di Aipo unita alla competenza de L'informatore Agrario e alla capillarità della campagna di comunicazione lungo tutta la filiera rendono il bollino di qualità certificata Aipo d'Argento **il mezzo più immediato e prestigioso per attrarre il tuo pubblico.**

Richiedilo Subito!

Perché il bollino di qualità certificata Aipo e L'informatore Agrario comunica subito al tuo consumatore:

- Garanzia di una produzione conforme alle normative e rigorosa
- Procedure adeguate di coltivazione e trasformazione dalle olive in olio
- Rispetto degli standard sanitari
 - Qualità fisica, chimica e organolettica dell'olio
- Impiego di tecnologie avanzate per mantenere la shelf life del prodotto
- Elevata e riconosciuta visibilità su consumatori e operatori

INFORMAZIONI

Antonio Volani | Info@aipoverona.it | Tel 045 8678260 | Fax 045 8034468
Vitina Marcantonio | v.marcantonio@informatoreagrario.it | Cell. 346 7014998

NUOVA ORGANIZZAZIONE

AiPO
ASSOCIAZIONE INTERREGIONALE
PRODUTTORI OLIVICOLI

**L'INFORMATORE
AGRARIO**
DAL 1945
LIBERO, CONSCIENTE, INNOVATIVO