

con il patrocinio di



per contatti:
info@aipoverona.it

AIPO P
SOC. COOP. ARL

con il contributo di

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



per informazioni:
www.aipoverona.it

16 Giugno 2017

I MILLENNIALS e i consumi agroalimentari

14°
AIPO
D'ARGENTO

2°
EVOO
TOP WINNERS

14° Concorso Oleario Internazionale “AIPO D'ARGENTO 2017” 2° Trofeo “EVOO TOP WINNERS”



PROGRAMMA DELL'EVENTO

POMERIGGIO:

- Ore 16.00 **Visita guidata di Villa Della Torre Allegrini**
con Giancarlo Mastella, Direttore della Villa

CONFERENZA:

Olio Veneto DOP Donne Impresa e Federconsumatori

- Ore 16.30 **Intervento su i Giacimenti Agroalimentari:**
“L'Olio Veneto DOP, un illustre sconosciuto”.
Franca Castellani, Coordinatrice regionale Donne Impresa
Coldiretti e Giovanna Capuzzo, Presidente Federconsumatori

CONVEGNO: “I MILLENNIALS E I CONSUMI AGROALIMENTARI”

- Ore 17.00 **Indirizzi di salute.** Autorità presenti
e Presidente dell'Aipo, comm. Albino Pezzini
- Ore 17.15 **Introduzione.** Daniele Salvagno, Presidente Consorzio
Olio Veneto DOP e Presidente Nazionale Federdop
- Ore 17.30 **i Millennials:**
scelte d'acquisto e nuovi modelli di consumo.
Prof. Diego Begalli, Università degli Studi di Verona
- Ore 17.45 **Prodotti tipici e paesaggio nella percezione
dei Millennials.** Prof. Gianni Moriani Univ. Vita e Salute,
San Raffaele, Milano
- Ore 18.00 **i Millennials, il vino ed il web.**
Caterina Mastella Allegrini, az. agricola Allegrini,
Fumane di Valpolicella
- Ore 18.15 **Presentazione del volume**
“Destino che s'incontrino: l'olio Veneto DOP
incontra il consumatore”. Enzo Gambin, Dir. AIPO OP

Moderatore: Michele Bungaro, Direttore aggiunto F.O.O.I.

SERA: PREMIAZIONI

**14° Concorso Oleario Internazionale
“AIPO D'ARGENTO 2017”
e 2° Trofeo “EVOO TOP WINNERS”**

- Ore 18.45 **Saluto delle autorità.**
- Ore 19.00 **Presentazione e Premiazioni vincitori.**
Cerimonia di premiazioni della 14° edizione
del Concorso Oleario Internazionale
“Aipo d'Argento 2017” e del 2° Trofeo
“EVOO Top Winners”, 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:

Degustazione prodotti tipici del territorio veneto
nel peristilio della villa (XVI sec.)

Intrattenimento musicale con la Contrada Lori

I Millennials, in altre parole i nativi “digitali”, stanno modificando stili dei consumi e abitudini alimentari, dando il via a una specie di “food devolution” sui consumi di prodotti tipici, l'olio d'oliva in particolare. Eppure costoro, più delle generazioni precedenti, sono molto attenti ai requisiti di qualità, salute, novità e sostenibilità dell'alimentazione, e sono disponibili a spendere, in cibo, più dei padri. Tuttavia esigono un'informazione completa e specifica su quello che mangiano. I Millennials sono, pertanto, una generazione che rivolge attenzione alla qualità del prodotto, alle proprietà benefiche e nutrizionali degli alimenti; l'ottanta per cento di loro vuole essere edotta sulla provenienza e sulla tracciabilità del cibo che consuma, dimostrando una particolare sensibilità e attenzione alla sostenibilità ambientale. Tra i “food trend” dei Millennials vi sono i prodotti biologici e quelli a “Km Zero”. L'incontro testimonia di questo cambio generazionale e al contempo vuole essere una verifica sulla cultura e sui comportamenti dei Millennials, il tutto inserito nella tradizione dei nostri consumi alimentari, oleari in particolare. A seguire si procederà alla consegna dei riconoscimenti alle aziende partecipanti alla 14ª edizione del “Concorso Oleario Internazionale AIPO d'Argento” e al 2° Trofeo “Evoov Top Winners”.

➤ Villa della Torre, via della Torre, 25 - Fumane di Valpolicella - Verona ➤

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

