

Patrocini

Regione del Veneto
Regione Friuli Venezia Giulia
Regione Lombardia
Regione Istriana
Provincia autonoma di Trento
Provincia di Alessandria
Provincia di Asti
Provincia di Brescia
Provincia di Como
Provincia di Cuneo
Provincia di Gorizia
Provincia di Lecco
Provincia di Novara
Provincia di Torino
Provincia di Treviso
Provincia di Trieste
Provincia di Udine
Provincia di Verona
Provincia di Vicenza

Camera di Commercio di Bergamo
Camera di Commercio di Novara
Camera di Commercio di Padova
Camera di Commercio di Torino
Camera di Commercio di Treviso
Camera di Commercio di Trieste
Camera di Commercio di Udine
Camera di Commercio di Verona
Unaprol Consorzio Olivicolo Italiano
Federdop olio
ICIF - Istituto di Cucina, Cultura ed Enologia delle Regioni d'Italia
Azri - Agenzia per lo Sviluppo Rurale dell'Istria srl
Ciase
Aipol lombardia
Consorzio di tutela dell'olio Garda dop
Consorzio di tutela dell'olio Veneto dop
Consorzio tutela olio extra vergine di oliva dop laghi Lombardi

Come raggiungere l'Hotel

Per chi proviene da Ovest (Autostrada A4), prendere direzione Valdadige per poi proseguire in direzione Vicenza Nord.

Per chi proviene da Sud (Autostrada A13), uscita consigliata Padova Est, proseguire per Camposampiero e Castelfranco Veneto.

Per chi proviene da Nord (Autostrada A4), uscita consigliata Treviso Nord, proseguire per Vicenza e Castelfranco Veneto.

Segreteria Organizzativa

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

Viale del Lavoro, 52 - 37135 Verona
Tel. +39 045 8678260 Fax +39 045 8034468
www.aipoverona.it - info@aipoverona.it



Olivicoltura: innovazione e mercato

9° Concorso Oleario AIPÓ D'ARGENTO

Hotel Antica Postvmia

Via Monte Grappa, 36 - 31050 - Fanzolo di Vedelago (TV)

venerdì 05 ottobre 2012 - ore 15.00



Campagna finanziata con il contributo della Comunità Europea e dell'Italia

REG. CE 867/08 - 1220/11



Innovazione. Mercato.

Due concetti di non vuoto significato, bensì due termini che sono i pilastri del futuro più prossimo dell'olivicoltura dei nostri territori.

D'altro canto, oggi essi sono parte integrante dei programmi di lavoro di AIPO a supporto di quel sistema imprenditoriale della Pianura Padana, associato o meno, che ha trovato in questa attività importanti motivazioni.

Programma che sarà, il prossimo **5 ottobre** (venerdì), la base di riflessioni e dibattiti a tutto campo. Da qui la scelta del tema: **"Olivicoltura: innovazione e mercato"** ovvero sui due pilastri di un programma di lavoro che animerà il prossimo futuro, in un progetto di lavoro che sarà alla base dell'impegno tanto dell'Associazione quanto delle singole imprese associate.

Mentre l'**innovazione**, infatti, è lo strumento operativo di quel potenziamento verso cui ogni azienda deve proiettarsi per quel contenimento dei costi di produzione di oli di certificata qualità, anche attraverso l'abbattimento dei costi per lo smaltimento degli scarti di lavorazione, il **mercato**, argomento decisamente complementare al

primo, rappresenta invece quell'opportuna analisi necessaria a comprendere come superare le barriere della competizione e affermarsi in quegli spazi che premiano la qualità e la genuinità del prodotto.

Due tematiche che, in sintesi, rappresentano le nuove frontiere dell'attività, presente e futura, dell'AIPO sempre più strumento di emancipazione delle imprese olivicole del Nord Est per la qualità dei servizi con cui si propone all'attenzione degli associati e per il dinamismo con cui è in grado di anticipare le esigenze della "nuova" olivicoltura.

Esemplificazione di tanto impegno è rappresentata dalla **9ª edizione del Concorso Oleario "AIPO d'ARGENTO"**, di cui al termine del convegno si procederà alla consegna dei premi ai vincitori, che oggi con gli oltre 175 campioni partecipanti da 5 Paesi (Italia, Spagna, Croazia, Portogallo e Slovenia) rappresenta il più stimolante strumento di confronto, ad alto livello, del sistema olivicolo nazionale e internazionale.

Attività Guidate

Ore 10.00 – 12.00

Presentazione e illustrazione di oli extra vergini di oliva in concorso

A cura del Panel AIPO

Visita ai frantoi della Pedemontana Trevigiana, e precisamente nelle seguenti aziende:

- **Cooperativa Reitia** – Via Cal Alta, 57 – Cappella Maggiore (TV)
- **Cooperativa Tapa Olearia:**
 - **Frantoio Vittorio Veneto** – Via della Seta, 21 – San Giacomo di Veglia (TV)
 - **Frantoio di Cavaso del Tomba** – Via Decumana, 22 – Cavaso del Tomba (TV)
- **Soc. Agr. Baccichetti Tiziano e F.ilo** - via Enrico Toti, 46 – Vittorio Veneto (TV)

Le attività guidate vanno prenotate chiamando la Segreteria Organizzativa: Tel 045 8678260

Attività Convegno

Ore 15.00 – Registrazione dei partecipanti

Ore 15.30 – Saluto Autorità

Interventi

Ore 15.45 - **"Processi di innovazione nelle attività olivicole e olearie del Triveneto"**

Prof. Benedetto RUPERTI, Docente Dipartimento Agronomia Ambientale e Produzioni Vegetali, Facoltà di Agraria, Università di Padova

Ore 16.00 – **"La difesa fitosanitaria nell'olivicoltura e qualità delle produzioni"**

Prof. Nicola MORI, Docente Entomologia Agraria, Facoltà di Agraria, Università di Padova

Ore 16.15 – **"Commercializzazione dell'olio d'oliva certificato e di qualità: prospettive e opportunità"**

Prof. Diego BEGALLI, Docente Dipartimento di Economia Aziendale, Facoltà di Scienze Economiche, Università di Verona

Ore 16.30 – **"Ruolo degli chef della cucina internazionale e valorizzazione dell'olio d'oliva"**

Dott. Guido COLONNA, Direttore ICIF Italian Culinary Institute for Foreigners, Scuola di cucina, cultura ed enologia delle regioni d'Italia

Ore 16.45 – **"Olivicoltura e Unione Europea. PAC 2013-2020"**

Dott. Pietro SANDALI, Direttore Generale UNAPROL Consorzio Olivicolo Italiano

Ore 17.00 - **Interventi programmati:**

Sen. Anna Cinzia BONFRISCO, Ufficio di Presidenza e Componente Commissione Bilancio del Senato, Roma

On. Giancarlo SCOTTÀ, membro Commissione per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale, Bruxelles

Cap. Marco UGUZZONI, Comandante Nucleo Antifrodi Carabinieri, Parma

Dott. Gianluca FREGOLENTI, Direttore ICQRF-Ispettorato Centrale Qualità e Repressione Frodi, Conegliano

Dott. Benedetto ORLANDI, Presidente del Gruppo Olio d'Oliva e Prodotti Derivati Copa-Cogeca, Bruxelles

Dibattito

Ore 17.30 – **Conclusioni**

Dott. Franco MANZATO, Assessore Politiche Agricole della Regione del Veneto

Sen. Paolo SCARPA BONAZZA BUORA, Presidente Commissione Agricoltura e Produzioni Agroalimentari del Senato, Roma

Ore 18.00 – **Pausa Caffè**

Programma Premiazioni

Ore 18.15 – **Premiazioni 9º Concorso Oleario "AIPO D'ARGENTO"** per l'olio extra vergine di oliva di qualità

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 19.00 – **conclusione delle attività**

Moderatore: *Dott. Michele BUNGARO*, giornalista

Segue Buffet

L'invito al buffet si intende per 2 persone. E' obbligatorio confermare la partecipazione entro il 02 ottobre al numero: +39 045 8678260

Nel corso dell'evento verranno esposti i campioni di olio iscritti alla competizione e quelli dei vincitori del Concorso Oleario **"AIPO D'ARGENTO 2012"**