

## 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 Valdadastico 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"**