

Convegni:

Domenica 25 marzo, ore 10,00 – Sala Mantegna

Azione antifrode e tutela della legalità. La fiamma dell'**Arma** fa luce sulle frodi. Iniziativa che apre di fatto gli incontri del SOL. L'attività viene svolta con la collaborazione dei **NAC – Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari e Unaprol**. Sarà presentato il catalogo "*senzaimbrolio*" (vedi invito allegato).

Lunedì 26 marzo, ore 11,00 – Sala Salieri

La Filiera Olivicola italiana incontra il mercato. Si tratta del convegno inaugurale del SOL che tradizionalmente viene organizzato da Unaprol. Si parlerà di strumenti ed opportunità per migliorare il reddito delle imprese ed il loro rapporto con i consumatori. Iniziativa realizzata con la collaborazione del Gambero Rosso che al termine registrerà la presentazione della seconda guida "I migliori oli d'Italia" e la consegna degli attestati alle migliori aziende della guida e degli oli tracciati di alta qualità Unaprol. (vedi invito e programma allegato).

Martedì 27 marzo, ore 12,00 – Sala Olio d'Autore

Le chiavi dell'olivicoltura – Studi ed esperienze per migliorare l'efficienza delle imprese olivicole. Saranno presentati da Unaprol i risultati degli studi scientifici realizzati nel corso del programma 867 relativi a multifunzionalità, nuovi prodotti e alta qualità. L'evento è organizzato con la collaborazione dell'Aipol di Brescia. (vedi invito allegato).

Ore 14,30 – Sala Mantegna

OLI DOP presentazione rapporto Unaprol sull'andamento del mercato delle denominazioni di origine protetta. L'incontro è organizzato con la collaborazione di Federdop Olio. Dati e previsioni in un settore che rappresenta la punta di eccellenza dell'offerta di qualità dei mille territori italiani. (Vedi invito e programma allegato).

Ore 15,30 – Sala Olio d'Autore

X edizione del premio nazionale Sirena d'Oro di Sorrento. Si svolgerà a Sorrento dal 28 aprile al 1° maggio e vedrà premiare le migliori aziende produttrici di olio extra vergine di oliva. Interventi delle istituzioni e dei rappresentanti delle Dop con la regia di Unaprol consorzio olivicolo italiano. (Vedi invito e programma allegato).

Mercoledì 28 marzo ore 10,30 sala riunioni MIPAAF

BRUSCHETTA VS MERENDINA - E' fissata a Verona per mercoledì 28 marzo 2012 - con l'incontro "Come conoscere e riconoscere l'olio extravergine d'oliva" cui parteciperanno gli studenti delle scuole superiori del Veneto - l'ultima tappa del calendario di incontri "**bruschetta vs merendina**, dedicati alla cultura dell'extravergine e alla sana alimentazione Organizzati da **Pandolea** su tutto il territorio nazionale con la collaborazione ed il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e in partnership con il Corpo Forestale dello Stato. L'incontro si svolgerà presso l'Area del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali - Sala 1 del Palaexpo Verona Fiere. (Vedi locandina veneto allegata).

Degustazioni e prove di assaggi

Da Domenica 25 a Mercoledì 28 – Sala Olio d'Autore

I mille sapori dell'olio italiano – Un articolato programma di degustazioni guidate dal capo panel Giulio Scatolini per far conoscere i migliori oli extra vergini di oliva italiani. Una competizione virtuosa tra le eccellenze del nostro territorio dove a vincere è l'alta qualità del prodotto made in Italy. (Vedi calendario degustazioni allegato).

Roma, 23 marzo 2012