

Unaprol e Veronafiere presentano: Eventi e degustazioni delle filiere olivicole tracciate DAL 10 AL 13 Aprile 2016

DOMENICA 10 APRILE 2016

Ore 15.00 - 16.00 - Sala Polifunzionale

Le filiere tracciate incontrano il mercato - Incontro b2b

a cura di Unaprol e Veronafiere

Ore 15.00 - 17.00 - Sala Vivaldi

OLI D'ITALIA 2016 - i migliori extra vergine della raccolta 2015

- Presentazione della Guida ai migliori oli extra vergine del 2015
- Consegna degli attestati per i Premi Speciali e per le Tre Foglie

Organizzata da Unaprol e Gambero Rosso con la collaborazione di Veronafiere e Agenzia ICE

Ore 16.30 - Sala Mantegna

Scuola di extra vergine - Degustazione guidata

Mini corso di degustazione dedicata agli operatori del settore e giornalisti accreditati italiani ed esteri

Organizzata da Unaprol con la collaborazione di Veronafiere

Ore 17.00 - 18.00 - Sala Agorà

Cooking Show - Prosciutto Iberico dop all'extra vergine

con gli oli della guida Gambero Rosso - Unaprol

degustazioni e contaminazioni all'extra vergine delle filiere tracciate

LUNEDÌ 11 APRILE 2016

Ore 10.30 - 12.00 - Sala Polifunzionale

Convegno: Inaugurazione Sol&Agrifood

a cura di Unaprol presentazione Dati filiere olivicole tracciate

Ore 12.30 - 13.30 - Sala Polifunzionale

sCUOLA DI EXTRA VERGINE - Eccellenze Olearie e territori dell'erole olivario

a cura di Unaprol e Agenzia ICE

Ore 15.00 - 16.00 - Sala Agorà

Cooking Show - legumi e cicoria di galatina (le)

con oli extra vergine di oliva di Terra d'Otranto - tracciati Unaprol

MARTEDÌ 12 APRILE 2016

Ore 11.30 - 12.30 - Stand Unaprol

Le filiere tracciate incontrano il mercato - Incontro b2b

Organizzato da Unaprol e Agenzia ICE

Ore 12.30 - 13.30 - Sala Polifunzionale

flow:una bottiGlia per oli tracciati 100% made in italy

Organizzata da Unaprol con la collaborazione di Agenzia ICE

Ore 15.00 - 16.00 - Sala Agorà

Cooking Show - gelato ninfale all'extra vergine

con oli extra vergine del Lazio tracciati Unaprol

Ore 15.30-17.00 - Sala Polifunzionale

Le filiere tracciate incontrano il mercato - Incontro b2b

Organizzato da Unaprol e Veronafiore

Ore 16.00 - 17.00 - Sala Mantegna

Scuola di extra vergine - Degustazione guidata

Mini corso di degustazione dedicata agli operatori del settore e giornalisti accreditati italiani ed esteri

Organizzata da Unaprol con la collaborazione di Veronafiore

MERCOLEDÌ 13 APRILE 2016

Ore 12.00 - 13.00 - Sala Mantegna

Scuola di extra vergine - Degustazione guidata

Mini corso di degustazione dedicata agli operatori del settore e giornalisti accreditati italiani ed esteri

Organizzata da Unaprol con la collaborazione di Veronafiere

Ore 13.00 - 14.30 - Sala Agorà

Cooking Show

l'extra vergine tracciato unaprol sposa pasta, mozzarella e formaggi

con oli extra vergine di oliva di Aprod Campania - tracciati Unaprol