



A Veronafiere il 20 e 21 febbraio 2017

AGLI EVOO DAYS

FORMAZIONE, INFORMAZIONE E BUSINESS PER LA FILIERA DELL'OLIO EXTRAVERGINE

Al via in occasione di Sol d'Oro Emisfero Nord la nuova iniziativa di Veronafiere pensata per dare strumenti di conoscenza che facciano crescere la filiera oleicola e l'export di olio extravergine di oliva di qualità made in Italy. Quattro le sessioni di lavoro, iscrizioni già aperte. Gli EVOO Days hanno il patrocinio dell'Accademia dei Georgofili e dell'Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio. Ai lavori partecipa anche il Consiglio Oleicolo Internazionale con il direttore esecutivo.

Verona, 30 gennaio 2017 – Due giorni di lavori, con un fitto programma di seminari che spaziano dalle tecniche di coltivazione, all'analisi del mercato mondiale e all'export, dal packaging al marketing, dalla comunicazione di impresa e di prodotto all'informazione, con relatori di fama internazionale provenienti oltre che dall'Italia, da Spagna, Giappone, Taiwan, Usa e Marocco. Sono gli EVOO (Extra virgin olive Oil) Days, il primo forum per la formazione e il networking della filiera dell'olio extravergine di oliva di qualità, ideato da Veronafiere/Sol&Agrifood.

La prima edizione è in programma lunedì 20 e martedì 21 febbraio 2017 a Verona durante Sol d'Oro Emisfero Nord, il più autorevole concorso oleario internazionale. Programma e iscrizioni su <http://www.solagrifood.com/it/area-espositori/evoo-days/>.

Gli EVOO Days nascono dall'esperienza di wine2wine, il forum sul business del vino giunto alla sua terza edizione nel dicembre scorso. L'obiettivo è quello di dare agli attori della filiera oleicola uno spazio di aggiornamento e di confronto su tutti gli aspetti che, dal campo alla tavola, servono a costruire un prodotto vincente sui mercati.

«Il focus è sempre il business, ma come per il vino a wine2wine l'ottica è quella di mettere le professionalità in rete per migliorare il risultato finale, con una ricaduta economica positiva per tutti», dice Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere. «Questa nuova iniziativa – prosegue – è stata pensata con l'intento di far crescere e valorizzare il potenziale umano e professionale della filiera oleicola, perché l'olio di qualità è frutto della cultura italiana. Un valore che deve essere mantenuto e allo stesso tempo aggiornato per essere leader e sviluppare sempre di più le opportunità del mercato interno ed estero».

Quattro le sessioni di lavoro, due per giorno:

- **lunedì 20 febbraio mattina** – Olio extravergine di oliva, una risorsa economica e di immagine del made in Italy agroalimentare nel mondo. Come produrre di più senza perdere identità. Confronto su tecniche semplici ma poco utilizzate che possono incidere su produttività e redditività dell'oliveto, senza investire in un nuovo impianto;
- **lunedì 20 febbraio pomeriggio** – La qualità rispetto all'evoluzione della normativa, la qualità organolettica e quella salutistica, cosa influenza la qualità dell'olio extravergine di oliva nei processi di produzione. Dal frantoio in poi, come, quanto e dove intervenire per ottenere la qualità desiderata;
- **martedì 21 febbraio mattina** – Analisi e prospettive del consumo di olio extravergine di oliva nel mondo, cosa si aspettano i mercati di riferimento (Usa e Asia) dal prodotto italiano, l'internazionalizzazione attraverso la partecipazione a fiere e concorsi;

➤ ***martedì 21 febbraio pomeriggio*** – Non basta produrre qualità e neanche saper vendere, il valore aggiunto si nasconde nei dettagli: da come si costruisce un'etichetta dell'olio al sito internet delle aziende olivicole, gli strumenti disponibili spendendo molto poco, ma senza improvvisare.

A conclusione dei lavori del primo giorno, verranno proclamati gli oli vincitori del Sol d'Oro Emisfero Nord. Durante il secondo giorno, previa registrazione, sarà possibile la degustazione guidata degli oli vincitori.

Gli EVOO Days hanno il patrocinio dell'Accademia dei Georgofili e dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio. Ai lavori partecipa anche il Consiglio Oleicolo Internazionale con il direttore esecutivo.

Servizio Stampa Veronafiere

Tel: + 39.045.829.82.42 – 82.85 – 82.10

E-mail: pressoffice@veronafiere.it – Twitter: @pressVRfiere – www.solagrifood.com