

LUNEDÌ, 27 NOVEMBRE 2006

- ore 9.00 Registrazione dei partecipanti
- ore 9.30 Introduzione dei lavori:
Luigi Verrini
Presidente Fondazione Qualivita
- ore 10.00 1° Gruppo di Lavoro
- ore 11.30 Pausa caffè
- ore 12.00 2° Gruppo di lavoro
- ore 13.30 Pranzo
- ore 15.00 Sessione pomeridiana
- ore 15.15 3° Gruppo di lavoro
- ore 16.45 4° Gruppo di lavoro
- ore 18.30 Chiusura lavori
- ore 21.30 Cena di gala offerta dalla Junta de Andalusia

MARTEDÌ, 28 NOVEMBRE 2006

- ore 9.00 Registrazione dei partecipanti
- ore 9.30 Presentazione dati e progetti sulle produzioni Agroalimentari di qualità Spagnole ed Italiane.
Almudena Rodriguez
Dir. Gen. Industrie Agroalimentari ed Alimentazione, MAPA Spagna
Laura La Torre
Dir. Gen. per la Qualità dei Prodotti Agroalimentari, MIPAAF Italia
- ore 10.10 Sintesi dei lavori dei 4 gruppi a cura dei coordinatori
- ore 11.00 **Corrado Pirzio Biroli**
Pres. comitato scientifico Fondazione Qualivita
- ore 11.30 Autogrill. Itinerari eno-gastronomici
- ore 11.40 Pausa caffè
- ore 12.00 Intervento speciale di **Jacques Audier**
Università Paul Cezanne Aix-Marseille III
- ore 12.30 Conclusioni dei lavori
Ministri Agricoltura di Spagna e Italia
- ore 13.00 Chiusura del Forum.
Luigi Verrini
Presidente Fondazione Qualivita

Elena Espinosa e Paolo De Castro

- ore 13.30 Conferenza stampa dei Ministri Agricoltura Spagna ed Italia
Buffet di prodotti italiani offerto da ASSICA e Enoteca Italiana

MADRID



Il Forum si svolgerà presso:

Hotel Puerta America - Avenida de América, 41, - 28002 Madrid, España
Tel +34 917 445 400 - Fax +34 917 445401
www.hotelpuertamerica.com

FONDAZIONE
QUALIVITA

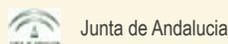
Fondazione Qualivita

Piazza Matteotti, 30 - 53100 Siena
Tel. +39 0577 202545 Fax +39 0577 202562
www.qualivita.it - e-mail: info@qualivita.it

Patrocinio:



Collaborazione e Sponsorizzazione:



Main Sponsor:



Organizzazione tecnica e scientifica:



III FORUM EUROPEO sulla **QUALITÀ** **ALIMENTARE**



Madrid

27 - 28 novembre 2006



FONDAZIONE
QUALIVITA

PRESENTAZIONE

Il III Forum Europeo sulla Qualità Alimentare della Fondazione Qualivita si sposta a Madrid. Molte le similitudini tra il sistema di produzione di qualità italiano e quello spagnolo: tipologia produttiva, mercato di riferimento circoscritto, ridotte dimensioni produttive, elevata notorietà dei prodotti. Inoltre, mentre il mercato italiano mostra segnali di sofferenza, sebbene gli acquisti alimentari rappresentino ancora una componente significativa nella spesa delle famiglie, quello spagnolo è in continua crescita. Una sorta di gemellaggio tra i prodotti DOP e IGP italiani e spagnoli, promosso da questo Forum, non può quindi che produrre risultati positivi in entrambi i sistemi produttivi dei due Paesi.



GRUPPI DI LAVORO

1. LA FRUTTA DI QUALITÀ

La Spagna e l'Italia dispongono di una grande offerta di varietà di frutta di elevatissima qualità e di altri prodotti trasformati di marca che si commercializzano con successo nei nostri rispettivi Paesi, in tutta Europa ed anche nel resto del mondo. Questo gruppo di lavoro analizzerà la situazione attuale e le possibilità della competitività commerciale del comparto degli agrumi e delle drupacee di ogni paese al fine di rendere note le caratteristiche specifiche (produzione, mercato e commercializzazione) ed analizzare una possibile collaborazione tra i produttori dei due Paesi per dare maggior dinamismo ed ampliare la commercializzazione a livello globale.

2. I SALUMI DI QUALITÀ

Sia la Spagna che l'Italia hanno prodotti di salumeria di gran qualità. Il prosciutto ed altri prodotti a base di carne suina fanno parte del regime alimentare delle due culture e hanno un'importanza socio-economica sempre crescente. Questo gruppo di lavoro studierà le particolari caratteristiche che rendono questi prodotti unici al mondo e le loro possibilità

di commercializzazione nell'arco dei prossimi anni.

3. L'OLIO D'OLIVA

L'olio d'oliva è il principale punto di unione delle nostre culture alimentari. Oltre all'incremento del consumo in tutta l'Unione Europea, alcune società anglosassoni si sono ormai arrese di fronte alla bontà dell' "oro liquido" e alle sue proprietà organolettiche e nutrizionali e ne richiedono notevoli quantità. La Spagna, principale produttore mondiale, ha lanciato la sfida della commercializzazione in nuovi mercati come gli Stati Uniti ma anche in Paesi, come l'Italia, dove l'olio è un settore tradizionale. Questo gruppo di lavoro analizzerà la



situazione attuale del settore e le possibili strategie congiunte per consolidare i mercati esistenti e penetrare nei nuovi.

4. AGROALIMENTARE ED INNOVAZIONE

Negli ultimi anni si sono registrati notevoli contributi nel settore dell' agroalimentare di qualità grazie all'impiego di nuove tecnologie e soprattutto alla ricerca scientifica applicata. In questa sessione saranno sviluppati e portati a confronto tutti quei progetti innovativi che grazie al settore dell'informatica e della ricerca avanzata hanno rappresentato un fattore determinante per il miglioramento della qualità ed una chiara ed inequivocabile origine territoriale dei prodotti.



PARTECIPANTI AI GRUPPI DI LAVORO

1. LA FRUTTA DI QUALITÀ

- Coordinatore **José María Pozancos**
Direttore Generale di FEPEX
- Relatore 1 La produzione ed il mercato della ciliegia in Europa.
Angel Maria Prieto Merchan - Presidente del Gruppo di cooperative Valle del Jerte
- Relatore 2 Marketing e promozione delle mele italiane DOP e IGP.
Roberto della Casa - Università degli Studi di Forlì

2. I SALUMI DI QUALITÀ

- Coordinatore **Gianni Gorreri**
Direttore Generale ASSICA
- Relatore 1 Il prosciutto di Huelva e i prodotti di suino Iberico nel mercato mondiale.
José Rodríguez de la Borbolla - Presidente del consorzio Prosciutto di Huelva
- Relatore 2 Produzione e commercializzazione del prosciutto.
Lamberto Ciani - Direttore Istituto Nord Est Qualità
- Relatore 3 Strategie di promozione nazionale e internazionale del Prosciutto Serrano STG.
José Ramón Godoy - Fundación Jamón Serrano

3. L'OLIO D'OLIVA

- Coordinatore **Juan Vicente Gómez Moya**
Direttore di Asoliva
- Relatore 1 L'esperienza tutta Italiana del Laudemio.
Diana Frescobaldi - Presidente Società per la valorizzazione dell'olivicultura di pregio Toscana
- Relatore 2 Il gruppo SOS leader del mercato mondiale dell'olio d'oliva.
Jesús Salazar - Presidente Gruppo SOS
- Relatore 3 La promozione dell'olio di oliva nel mercato mondiale.
Ricardo Dominguez - Direttore Generale Industria agroalimentare e promozione della giunta regionale Andalusia

4. LE INNOVAZIONI DELL'AGROALIMENTARE

- Coordinatore **Attilio Scienza**
Università degli Studi di Milano
- Relatore 1 L'Olio di oliva e la salute.
Francisco José Mataix - Università di Granada
- Relatore 2 Qualigeo. Atlante europeo dei prodotti di qualità.
Mauro Rosati - Fondazione Qualivita
- Relatore 3 La ricerca applicata al miglioramento delle caratteristiche organolettiche dei prodotti agroalimentari di qualità.
Pedro Navarro - CNTA della Navarra

