

“i Millenials e i consumi agroalimentari”

AL TERMINE:  
**DEGUSTAZIONE** PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO VENETO  
nel peristilio di Villa della Torre (XVI sec.)  
E INTRATTENIMENTO MUSICALE CON LA **CONTRADA LORÌ**



VILLA DELLA TORRE

fente  
fiera  
Isola della Scala



Segreteria Organizzativa

A.I.P.O. O.P. soc. coop. arl – Viale del Lavoro, 52 - 37135 Verona - Tel. +39 045 8678260 - Fax +39 045 8034468

[www.aipoverona.it](http://www.aipoverona.it) – [info@aipoverona.it](mailto:info@aipoverona.it)

Campagna finanziata con il contributo della Unione Europea e dell'Italia - REG. (UE) 611-615/2014



AIP O P  
SOC. COOP. ARL

16 Giugno 2017

**I MILLENNIALS  
e i consumi  
agroalimentari**



con il patrocinio di



per informazioni:

[www.aipoverona.it](http://www.aipoverona.it)

Villa della Torre  
via della Torre, 25 - Fumane di Valpolicella - Verona

14° Concorso Oleario Internazionale  
“AIPO D'ARGENTO 2017”

2° Trofeo  
“EVOO TOP WINNERS”

piccoli dettagli

## I MILLENNIALS E I CONSUMI AGROALIMENTARI

I Millennials, in altre parole i nativi “digitali”, stanno modificando stili dei consumi e abitudini alimentari, dando il via a una specie di “food devolution” sui consumi di prodotti tipici, l’olio d’oliva in particolare.

Eppure costoro, più delle generazioni precedenti, sono molto attenti ai requisiti di qualità, salute, novità e sostenibilità dell’alimentazione, e sono disponibili a spendere, in cibo, più dei padri. Tuttavia esigono un’informazione completa e specifica su quello che mangiano. I Millennials sono, pertanto, una generazione che rivolge attenzione alla qualità del

prodotto, alle proprietà benefiche e nutrizionali degli alimenti; l’ottanta per cento di loro vuole essere edotta sulla provenienza e sulla tracciabilità del cibo che consuma, dimostrando una particolare sensibilità e attenzione alla sostenibilità ambientale. Tra i “food trend” dei Millennials vi sono i prodotti biologici e quelli a “Km Zero”. L’incontro testimonia di questo cambio generazionale e al contempo vuole essere una verifica sulla cultura e sui comportamenti dei Millennials, il tutto inserito nella tradizione dei nostri consumi alimentari, oleari in particolare.

A seguire si procederà alla consegna dei riconoscimenti alle aziende partecipanti alla 14ª edizione del “Concorso Oleario Internazionale AIPO d’Argento” e al 2º Trofeo “Evoov Top Winners”.

AL TERMINE DEL CONVEGNO  
SARANNO CONSEGNATI I  
RICONOSCIMENTI ALLE AZIENDE  
CHE HANNO PARTECIPATO ALLA

14ª EDIZIONE DEL CONCORSO  
OLEARIO “AIPO D’ARGENTO”  
E AL 2º TROFEO “EVOOV TOP  
WINNERS”.



## PROGRAMMA DELL'EVENTO



### POMERIGGIO:

\* Ore 16.00 **Visita guidata di Villa Della Torre Allegrini** con Giancarlo Mastella, Direttore della Villa.

### CONFERENZA:

**Olio Veneto DOP Donne Impresa e Federconsumatori**

\* Ore 16.30 **Intervento su i Giacimenti Agroalimentari: "l'Olio Veneto DOP, un illustre sconosciuto"**. Franca Castellani, Coordinatrice regionale Donne Impresa Coldiretti e Giovanna Capuzzo, Presidente Federconsumatori.



**Moderatore del Convegno:**

**Michele Bungaro, Direttore aggiunto F.O.O.I.**

### CONVEGNO: "I MILLENNIALS E I CONSUMI AGROALIMENTARI"

\* Ore 17.00 **Indirizzi di salute.** Autorità presenti e Presidente dell'Aipo, comm. Albino Pezzini.

\* Ore 17.15 **Introduzione.** Daniele Salvagno, Presidente Consorzio Olio Veneto DOP e Presidente Nazionale Federdop.

\* Ore 17.30 **i Millennials: scelte d'acquisto e nuovi modelli di consumo.** Prof. Diego Begalli, Università degli Studi di Verona.

\* Ore 17.45 **Prodotti tipici e paesaggio nella percezione dei Millennials.** Prof. Gianni Moriani Univ. Vita e Salute, San Raffaele di Milano.

\* Ore 18.00 **i Millennials, il vino ed il web.** Caterina Mastella Allegrini, az. agricola Allegrini, Fumane di Valpolicella.

\* Ore 18.15 **Presentazione del volume "Destino che s'incontrino: l'olio Veneto DOP incontra il consumatore"**. Enzo Gambin, Dir. AIPO OP.

### SERA: PREMIAZIONI

**14° Concorso Oleario Internazionale "AIPO D'ARGENTO 2017" e 2° Trofeo "EVOOV TOP WINNERS"**

\* Ore 18.45 **Saluto delle autorità.**

\* Ore 19.00 **Presentazione e Premiazioni vincitori.** Cerimonia di premiazioni della 14ª edizione del Concorso Oleario Internazionale "Aipo d'Argento 2017" e del 2º Trofeo "Evoov Top Winners", consegna premi e certificati alle Imprese olearie che si sono distinte per la produzione di olio extra vergine d'oliva di alta qualità.

\* Ore 19.30 **Conclusione lavori.**