

Note organizzative

Valorizzazione del prodotto agroalimentare

L'incontro si terrà il **15 giugno 2009**, presso la sala Giolitti del Centro Congressi Torino Incontra, via Nino Costa 8 a Torino, dalle 8.30 alle 17.00.

La partecipazione è gratuita, fino a esaurimento posti disponibili e previa iscrizione da effettuarsi sul sito web www.promopoint.to.camcom.it/iniziative selezionando l'iniziativa di interesse e completando la registrazione entro il 12 giugno 2009.

In alternativa è possibile contattare la segreteria organizzativa via email all'indirizzo alessandra.conti@scuolasicurezzaalimentare.it

Nome e cognome

Società/Ente

Indirizzo (via, cap, città)

Telefono

Fax

email

Segreteria organizzativa

Settore Promozione
Camera di commercio di Torino
via San Francesco da Paola, 24
10123 Torino
tel. 011 571 6388
fax 011 571 6381
promozione@to.camcom.it
alessandra.conti@scuolasicurezzaalimentare.it

Ulteriori segnalazioni

Valorizzazione del prodotto agroalimentare

L'evento prosegue il **16 giugno** con l'analisi, in sessioni parallele dalle ore 8.30 alle ore 13.00, di tre filiere agroalimentari importanti nell'economia agricola piemontese: vitivinicola (Sala Einaudi), lattiero - casearia (Sala Mollino) e carne bovina (Sala Sella).

La partecipazione è gratuita, previa iscrizione sul sito web www.promopoint.to.camcom.it/iniziative selezionando l'iniziativa d'interesse e completando la registrazione entro il 12 giugno 2009. In alternativa è possibile contattare la segreteria organizzativa via email all'indirizzo alessandra.conti@scuolasicurezzaalimentare.it

(note organizzative)



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



Valorizzazione del prodotto agroalimentare

Strumenti per migliorare
il rapporto tra produttore
e distributore

15 giugno 2009 dalle 8.30 alle 17.00
Sala Giolitti

16 giugno 2009 dalle 8.30 alle 13.00
Sale Einaudi - Sella - Mollino

Centro Congressi
Torino Incontra
via Nino Costa 8 - Torino

(INCONTRA)

(Obiettivi e destinatari)

Il Settore Promozione della Camera di commercio di Torino, in collaborazione con il suo Laboratorio Chimico e la Scuola di Sicurezza Alimentare, organizza due incontri al fine di trattare alcuni aspetti tecnico-pratici di valorizzazione e di marketing del prodotto agroalimentare.

Il programma della prima giornata (Sala Giolitti), articolato in quattro sessioni, ospita i rappresentanti di alcuni gruppi della GDO che presenteranno le prospettive di fornitura, strategie di sviluppo e regole per essere buoni fornitori.

Gli aspetti legali di base legati ai marchi collettivi ed al contratto di fornitura del prodotto, le migliori forme di valorizzazione per inserirsi sul mercato, l'evoluzione del ruolo dei marchi DOP e IGP ed una serie di case study aziendali, di esperienze di marchi e progetti di filiera, concluderanno i lavori.

La seconda giornata prosegue con l'analisi di alcune tra le più significative filiere del comparto agroalimentare piemontese (sale Einaudi - Sella - Mollino).

L'evento rivolto alle PMI nasce con lo scopo di creare sinergie e offrire stimoli e prospettive per un sistema agroalimentare organizzato ed efficiente.

(Valorizzazione del prodotto agroalimentare)

(Programma)

15 giugno 2009

08.30 Registrazione dei partecipanti

09.00 Saluti di benvenuto
Guido Bolatto, Segretario Generale Camera di commercio di Torino e Direttore Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
Ferruccio Dardanello, Presidente Unioncamere Piemonte, Presidente Camera di commercio di Cuneo

Sessione 1

Prospettive e opportunità per le piccole e medie imprese nel rapporto con la GDO

09.30 Le opportunità di mercato per le Piccole Medie Imprese
Salvatore Ranchetti, Direttore assicurazione qualità, Esselunga spa

09.50 Qualifica e mantenimento dei fornitori nel sistema Coop
Renata Pascarelli, direzione qualità, Coop Italia

10.10 Grande distribuzione e piccole medie imprese dell'agroalimentare italiano: strategie di sviluppo e di partnership. Il caso Terre d'Italia
Angelo Arrigoni, direzione acquisti, Carrefour

10.30 Le prospettive di fornitura alla Grande Distribuzione Organizzata nel rispetto dei principi di sicurezza alimentare
Gianni Di Falco, consulente Federdistribuzione

10.50 Dibattito

11.10 Coffee break

Sessione 2

Aspetti legali: conoscere per non sbagliare

11.30 Marchio collettivo: per essere più forti e protetti
Denise Fornero, Studio Legale Franco Baudino e Associati, Torino

11.50 Conseguenze e sanzioni per l'irregolare fornitura del prodotto alimentare
Gianclaudio Andreis, Studio Legale Andreis, Torino

Sessione 3

La valorizzazione del prodotto: possibilità, rischi, progetti

12.10 DOP, IGP: presente e futuro in un mercato europeo
Enrico De Micheli, Direttore Agroqualità spa

12.30 Certificazione volontaria: un percorso da seguire?
Valentina Gabriele, Montebovi spa

12.50 Dibattito

13.00 Lunch

Sessione 4

Cosa può fare l'azienda per qualificare e valorizzare il prodotto?

Esperienze di valorizzazione a confronto

14.00 Il progetto "Q ortofrutta di qualità" promosso dalla Camera di commercio di Cuneo: dal codice di comportamento alla vendita diretta
Andrea Milone, referente Coldiretti, Cuneo progetto "Q ortofrutta di qualità"

14.20 Sinergie di filiera: il caso "ortofrutta"
Spunti ed opportunità per migliorare l'efficienza del settore
Edoardo Ramondo, Amministratore Delegato, AgroT18 Italia srl

14.40 Le patate "Selenella" e "Jodi" felici intuizioni a profitto di agricoltori e distributori
Roberto Piazza, Direttore Fedagromercati ACOMO, Bologna

15.00 La valorizzazione del prodotto agroalimentare e il legame con il territorio
Alberto Quaglino, Dipartimento Ingegneria del Territorio dell'Ambiente e delle Geotecnologie, Politecnico di Torino

15.20 L'esperienza di certificazione: una linea produttiva NO OGM
Fabio Comaschi, Caseificio Pugliese F.Ili Radicci spa, Lauriano, Torino

15.40 Dibattito

16.30 Chiusura lavori