

Bolzano 24 - 26 maggio 2013
www.festivaldelgusto.it

Simposio del Gusto


SICUREZZA E PROVENIENZA REGIONALE

I nuovi valori plus nel mondo del food globale... e come sensibilizziamo i consumatori?

Data&Luogo: Venerdì 24 maggio 2013, Camera di commercio di Bolzano

Moderazione: Klaus Mehler (Redattore capo per la distribuzione alimentare, Rundschau)
Armando Garosci (Giornalista di Largo Consumo)

Programma:

- ore 12.30 Registrazione
- ore 13.00 Territorio alimentare Alto Adige: 100 % regionale e sicuro: Hansjörg Prast, Direttore EOS
- ore 13.10 Quanto é e deve essere sostenibile la regionalità.... e quali offerte convincono il consumatore? – Sergio Soavi (Coop)
- ore 14.00 Di quale e quanta regionalità necessita una strategia sostenibile nel settore alimentare – Rudolf Kirchner e Matthias Reuter (Edeka)
- ore 14.50 Get-Together con prodotti tipici dell'Alto Adige
- ore 15.15 Dalla psicologia della fiducia – quanta fiducia si cela dietro la regionalità - Judith Barbolini (Rheingold Institut Colonia)
- ore 15.50 Quanto importante é la provenienza regionale per il consumatore italiano e quale ruolo può svolgere l'Alto Adige - Laura Cantoni (Astarea Milano)
- ore 16.25 Vissuta provenienza regionale... e come si sensibilizzano i consumatori: Relazioni dal Trentino, Alto Adige e Tirolo – Euregio:
- Tirolo: Bioalpin - cooperativa del Tirolo con focus sulla distribuzione regionale – Heinz Gstir (Bioalpin eGen)
 - Trentino: Olio Extravergine di Oliva Trentino – Massimo Fia (Agraria Riva del Garda)
 - Alto Adige: Come si conquista il cuore del consumatore? Esempio promozione vendite – Paul Zandanel e Hannes Tauber (EOS)
- Con il gentile sostegno di: 
- ore 17.30 Round Table provenienza regionale
- ore 18.00 Aperitivo conclusivo con prodotti tipici dell'Alto Adige