



Programma

Venerdì 18 Marzo 2016

Perugia
Alla Posta dei Donini - Residenza d'epoca
Via Deruta, 43, San Martino In Campo

Ore 16.30

Accoglienza e registrazione
dei produttori finalisti

Consegna tempietti ed attestati di partecipazione

Coordina i lavori Mario Pera - Segretario Generale
Camera di Commercio di Perugia

Ore 17.30

The Extraordinary Italian Taste
Il mercato USA per l'olio di Oliva
a cura dell'Agenzia ICE - Mirella Menglide

Ore 18.30

Qualità, una scelta obbligata
A cura di Mauro Rosati - Direttore Generale
Fondazione Qualivita

Ore 20.00

Cena in onore dei produttori finalisti



Programma

Sabato 19 Marzo 2016

Perugia
Aula Magna Università Per Stranieri di
Perugia - Piazza Fortebraccio, 4

Ore 10.30

Giornata di premiazione XXIV edizione

Saluto di benvenuto
del Presidente del Comitato di Coordinamento
Giorgio Mencaroni e delle autorità presenti

Cerimonia di premiazione
con le Associazioni nazionali Olivicole

Mostra dei 100 oli finalisti
Hotel Brufani Palace – Piazza Italia,12

Ore 13.00

Pranzo in onore dei vincitori
