



SUCCESSO PER L'INCONTRO PROMOSSO DA APINDUSTRIA E MARCO POLO GEIE A MOGLIANO (TV)



E' stata molto partecipata la recente iniziativa del Convegno - Workshop promosso da Apindustria Venezia e dal Gruppo Europeo di Interesse Economico "Marco Polo" presso il Move Hotel di Mogliano Veneto, **improntato alle tematiche di accesso alla progettualità europea, agganciate alle possibili iniziative enogastronomiche e turistiche del territorio.**

La struttura ospitante, ideale per tale tipologia di incontri, data la sua collocazione strategica, ha visto

infatti una qualificata partecipazione di operatori economici, ristoratori e tecnici particolarmente del settore enogastronomico delle tre province, Venezia, Treviso e Belluno, maggiormente coinvolte dal progetto "Tipico Piave" al quale è stato dedicato uno spazio particolare.



Presente il vice presidente della Provincia di Treviso Floriano Zambon che ha portato anche il saluto di adesione dell'europarlamentare on.le Giancarlo Scottà, trattenuto dal cattivo tempo, i **lavori hanno preso l'avvio con le relazioni introduttive di Pier Orlando Roccato, direttore di Apindustria Venezia su Aggregazioni e filiere, strategie per la crescita**, seguito da **Ferdinando Martignago, presidente di Marco Polo Geie su che cosa si può fare un G.E.I.E. per superare la crisi** ed infine di **Stefania De Zorzi, Esperta di progettazione europea.**

Sono seguiti successivamente numerosi e interessanti gli interventi di imprenditori e opinion leader presenti, stimolati dal moderatore dell'incontro **Luigi Russolo** corrispondente di *Italia a Tavola*

Ha aperto la serie **Ivano Pocchiesa, giornalista**, che è intervenuto appunto sul *Progetto Tipico Piave: 10 anni di esperienze sul territorio Veneto.*



Tra gli altri, hanno preso la parola **Giampiero Comolli, direttore di Altamarca**, **Romolo Cacciatori, enogastronomo e consulente di organizzazione**, **Luciano Cescon, imprenditore ed enogastronomo**, **Giuseppe Gandin, presidente Nazionale C.I.A..**



Ha concluso quindi la **professoressa Laura Di Renzo, dell'Università di Tor Vergata - Roma**, presidente nazionale dell'Associazione Italiana Cucina Mediterranea, nonché direttore delle ricerche dell'Istituto Nazionale di Nutrigenomica.

Al termine dell'incontro, il progetto proposto, indirizzato alle Piccole e Medie imprese del settore Agroalimentare, Turistico e dell'Accoglienza del Territorio, **è stato recepito positivamente dai partecipanti, particolarmente nella parte propositiva dell'associarsi per fare rete**, attraverso il coinvolgimento sempre maggiore di aziende operanti in sinergia sul prodotto veneto, aumentandone l'interesse e la visibilità.

L'impegno di tutti è ora volto ad attuare in pratica l'impegno assunto per passare alla fase operativa.



E' seguito infine, nelle eleganti sale del Move Hotel, un ricco buffet che, dalle enunciazioni teoriche alla pratica, con ulteriori interventi di: Ivano Pocchiesa, Giancarlo Zuccato *chef* – *patron* del Ristorante

La Cucina de Belun, Luciano Cescon, Massimo Rossi,

titolare della Cantina "Pian delle Vette" e contemporanea degustazione delle piacevolzze enogastronomiche di "Tipico Piave", con i I Piavettini-Consorzio



Radicchio di Treviso- Trota Piave- Ermen Gretti salumificio- Torresano salumificio- Lattebusche formaggi - Prontolatte Zanchetta- Malga Val Morel- Il

pastin della "Cusina de Belun"- Spumanti Bortolini DOCG- Al Canevon DOCG- Az. Agricola S. Giovanni - Bellini - Canella- Cantina Sandre- Distilleria Da Ponte- Acqua Dolomia- Dolcerie Veneziane

prime 2 foto i relatori **Pier Orlando Roccato, direttore di Apindustria Venezia**
Ferdinando Martignago, presidente di Marco Polo Geie
Stefania De Zorzi, esperta politiche europee

3^ foto: **Ivano Pocchiesa, giornalista**

4^ foto: **prof.ssa Laura Di Renzo, Università di Tor Vergata - Roma**
direttore dell'Istituto di Ricerca Nutrigenomica.

Altre foto del momento conviviale

De Gusto Dolomiti si trova lungo la strada provinciale N° 1 della Sinistra Piave, a metà strada tra Belluno e Ponte nelle Alpi.

Il locale è facilmente riconoscibile oltre che per l'imponenza della struttura e il grande cartello con il nome, anche per le notevoli dimensioni del parcheggio.

Dal punto di vista logistico, si trova a pochi chilometri dall'uscita dell'autostrada A27 e a circa tre chilometri dal centro della città di Belluno.



DIVISIONE AGROALIMENTARE E TURISMO

**INSIEME PER CRESCERE - 2° WORKSHOP
AGROALIMENTARE & TURISMO: DOVE VENDERE E COME VENDERE**

martedì 6 marzo 2012, ore 19.00 c/o Ristorante de Gusto Dolomiti

Via Sagroana 35 32100 Belluno (vedi piantina allegata) www.degustodolomiti.it

Organizzato da Marco Polo G.E.I.E., (Gruppo Europeo di Interesse Economico) in collaborazione con Apindustria Venezia, ha lo scopo di divulgare concrete possibilità di sviluppo e crescita per le Piccole e Medie imprese del settore Agroalimentare, Turistico e dell'Accoglienza del Territorio.

Punto di partenza sono le idee e soluzioni adottate e disponibili, pronte a realizzare una rete attraverso il coinvolgimento di sempre più aziende del territorio che operino in sinergia sul prodotto/servizio tipico veneto, aumentarne l'interesse, la visibilità e fare business.

PROGRAMMA

19.00 **Aggregazioni e filiere, strategie per la crescita**

Pier Orlando Roccato, Direttore Apindustria Venezia

19.15 **Le strategie di Marco Polo G.E.I.E. per superare la crisi**

Ferdinando Martignago, Presidente Marco Polo G.E.I.E.

19.30 **Fondi Comunitari a sostegno dello sviluppo**

Nicola Zanoni, le politiche europee

19.45 **Pianificare e realizzare le vendite tramite un'aggregazione**

Francesco D'Antonio, Studio D'Antonio – Milano

Imprenditori e Opinion-leader. Interventi e domande dal pubblico

moderatore *Luigi Russolo*, corrispondente per il Triveneto della Rivista "Italia a Tavola"

Brindisi finale con degustazione Prodotti di Tipico Piave
approfondire temi e possibili rapporti di collaborazione.



allo scopo di continuare il dialogo tra gli ospiti e i relatori per