



## **CATANIA**

## Martedì 25 ottobre 2016 Ore 14.30-19.30

Catania

Ismea nell'ambito del progetto Competitività e Filiere agroalimentari della Rete Rurale Nazionale organizza un workshop sul tema della filiera corta e della vendita diretta.

Il workshop, in programma martedì **25 ottobre a Catania** dalle 14:30 alle 19:30 è dedicato alle imprese agricole della Sicilia che sono attive nella vendita diretta dei prodotti agroalimentari.

Il workshop rappresenta un momento di incontro per le imprese agroalimentari sui temi della Filiera corta e vendita diretta allo scopo di:

- definire i punti di forza e di debolezza che caratterizzano il canale vendita diretta nella specifica realtà locale;
- individuare soluzioni già sperimentate o da sperimentare per problematiche di tipo pratico;
- far emergere ed approfondire le cause dell'applicazione disomogenea delle normative a livello locale attraverso il confronto tra gli operatori della vendita diretta e le istituzioni locali (Comuni, ASL, ecc.);
- individuare i fabbisogni informativi ed operativi da tradurre in nuovi servizi e contenuti del sito web dedicato (http://vedi.ismea.it).

Il workshop prevede lo svolgimento in contemporanea di tre tavoli di discussione sui seguenti temi:

- 1. Vendita diretta e consumatori
- 2. Vendita diretta e ristorazione professionale
- 3. Aggregazione, logistica ed innovazione









## Programma (PROVVISORIO) del workshop

14.30 - 15.00	Benvenuto e compilazione di un breve questionario per le imprese
15.00 - 15.20	Saluti delle Istituzioni
15.20 - 15.40	Verso nuovi canali di distribuzione: opportunità e problematiche (Prof.ssa Flaminia Ventura - Università di Perugia)
15.40 - 16.00	Cooperare per lo sviluppo delle Filiere corte (Dott.Gaetano Cimò - Dirigente Generale Regione Siciliana)
16.00 - 16.15	Presentazione del sito VeDi e di introduzione ai temi dei tavoli (Antonella Giuliano e Mario Schiano Lo Moriello - ISMEA)
16.15 - 18.00	Lavoro delle sessioni parallele
	<ol> <li>Vendita diretta e consumatori (Sala 1)</li> <li>Vendita diretta e ristorazione professionale (Sala 2)</li> <li>Aggregazione, logistica ed innovazione (Sala 3)</li> </ol>
18.00 - 19.00	Report sintetico dei tre coordinatori  • Avelio Marini  • Fabio Morosato  • Gianluigi Sagarriga Visconti
19.00 - 19.30	Dibattito in sessione plenaria
19.30	Cena a buffet

## **PER INFO:**

Tel. 06 855 68 599 – Stefania Urso





