



Albergo "Valamar Lacroma Resort" - Babin kuk

Programma della 7. Fiera mediterranea dei cibi ecologici e delle erbe medicinali

GIORNI PRIMA DELL'APERTURA (Giovedì, 8. Aprile 2010)

09.00 Sala Bokar - albergo "Valamar Lacroma Resort"

„HACCP workshop per catering, imprese e mestieri “

Conferenziere: mr.sc.Nevenka Gašparac, Assistente Direttore del Centro per la Qualità, Camera dell'Economia Croata

12.00 Sala Bokar - albergo "Valamar Lacroma Resort"

„HACCP workshop per operatori, aziende e imprese “ - Conferenziere: mr.sc.Nevenka Gašparac, Assistente Direttore del Centro per la Qualità, Camera dell'Economia Croata

15.30 Sala Bokar - albergo "Valamar Lacroma Resort"

Ministero dell'Agricoltura, della pesca e dello sviluppo rurale della Croatia in cooperazione con Società tedesca per la Cooperazione Tecnica, terrà un seminario regionale per le sette contee dell'Adriatico con lo scopo di creazione del PIANO D'AZIONE PER LO SVILUPPO ECOLOGICO DELL'AGRICOLTURA NELLA REPUBBLICA DELLA CROAZIA DAL 2010 AL 2015. Il piano è attuato nell'ambito del progetto **“Stimolare l'economia e l'occupazione nel settore alimentare”** .

Conferenziere: mr. sc. Ranko Tadić

PRIMO GIORNO (Venerdì, 9. Aprile 2010)

11:30 Cerimonia dell' apertura, sala convegno "Valamar Lacroma Resort"- Babin Kuk il programma artistico culturale: il gruppo vocale Bakus di Dubrovnik, suonatori di tambura di Slavonia.

Presentatore: Darija Mikulandra Žanetić

12:00 Workshop dell'associazione Deša:

1. Workshop dell'intrecciamento delle palme
2. Workshop della tessitura (i prodotti tessuti con i campioni tradizionali)
3. Workshop del ricamo (Ricamo di Konavle e Dubrovačko primorje)

12:00 Presentazione della Camera di Commercio della Croazia,

La promozione dei prodotti titolari di caratteri: **Qualità di Croatia e Originariamente croato.**

12:30 Conferenza stampa della Camera di Commercio della Croazia nel bar Nocturno dell'albergo "Valamar Lacroma Resort".

13,00 Mostra di lavori dei bambini presso lo stand della Contea Dubrovnik Neretva

13,30 Cerimonia di premiazione per il meglio valutati tipi di miele

13:00 Tavola rotonda, Sala Bokar - albergo "Valamar Lacroma Resort":

"L'importanza di minerali per la salute umana "– moderatore prof.dr.sc. Marijan Jošt

"La diversità biologica è il fondamento della vita " – Dr.sc. Vesna Samobor

"L'agricoltura biologica e la produzione alimentare come un prerequisito per uno sviluppo rurale regionale sull'esempio di attuazione del progetto COAST in Dalmazia"

mr.sc. Ranko Tadić dipl. ing. arg - Consulente ambientale per l'agricoltura per il progetto COAST

Partecipanti: rappresentanti del Ministero dell'Agricoltura, della Pesca e dello Sviluppo rurale, i rappresentanti del Ministero dell'Economia, del Lavoro e l'imprenditoria, rappresentanti del Ministero del Mare, Agenzia dello Sviluppo Regionale della Contea Dubrovnik-Neretva Dunea,

rappresentanti degli ambiti economici e le camere degli artigiani delle contee e delle città, Centro di Dubrovnik per l'imprenditorialità e rappresentanti e uomini d'affari della Repubblica della Croazia e dei paesi mediterranei.

13:00 Presentazione della sede regionale HBOR (Banca croata per la ricostruzione e lo sviluppo) per la Dalmazia: Come ottenere i finanziamenti del governo croato per le misure per la ripresa economica e lo sviluppo?

espositore dr.sc. Mira Krneta capo ufficio regionale per la Dalmazia
Sala Asimon dell'albergo "Valamar Lacroma Resort"

15:30 Albergo "Valamar Lacroma Resort" - ristorante
Workshop del canzoniere culinario Veljko Barbijerij:
"GASTRONOMIA DI IVAN FRANO GUNDULIĆ – MAČICE"
I sponsor del workshop: PZ Jedinstvo Smokvica, DB Kantun Dubrovnik,
Dubrovački podrumi.

19:00 Fine del giorno lavorativo della Fiera

SECONDO GIORNO

Sabato, 10. Aprile 2010

II. Giorni di miele della Contea Dubrovnik - Neretva

09:00 Conferenza, Sala Bokar dell' albergo "Valamar Lacroma Resort":
"La possibilità di utilizzare i fondi per le imprese cooperative dei fondi IPA "
Conferenziere: Helena Kangjera – collaboratore professionale, Dunea srl

II. Giorni di miele della Contea Dubrovnik - Neretva

09.30 Conferenza, Sala Bokar dell' albergo "Valamar Lacroma Resort":
"L'apicoltura nel 21. secolo "
Conferenziere: Nikola Kezić - prof.dr. Facoltà di Agronomia, Università di Zagabria.

10:00 Inizio del giorno lavorativo della Fiera

10:00 Collegamento dalla Fiera con la Radio croata, Radio Dubrovnik

10:30 Workshop dell'associazione Deša:

1. Workshop dell'intrecciamento delle palme
2. Workshop della tessitura (i prodotti tessuti con i campioni tradizionali)
3. Workshop del ricamo (Ricamo dal Konavle e Dubrovačko primorje)
4. Workshop del produzione della „marmellata amara di Dubrovnik"

11:00 Tavola rotonda, Sala Bokar dell' albergo "Valamar Lacroma Resort":

" Relazioni economiche tra le contee ",

moderatore: Camera di Commercio della Croazia – camera regionale Dubrovnik

" Le opportunità di finanziamento con fondi dell'UE con particolare riguardo ai fondi IPA "

Agenzia dello Sviluppo DUNEA srl

12:00 Tavolo Mediterraneo: davanti all'albergo "Valamar Lacroma Resort":

Presentazione del formaggio originale Trapist che producono i monaci Trapisti di Banja Luka, **espositore: P. Tomislav Topić**

Laboratori di cucina (preparare il cibo, mobili cucine) Gastro designeri
presentazione dei prodotti alimentari, pane, dolci e bevande.

Il programma artistico culturale: **il gruppo vocale Bakus, Žutopas Smokovljani – Visočani,**

Partecipanti: titolari di ristorazione turistica della Contea Dubrovnik - Neretva, espositori alla fiera,
collaboratori professionali: **Veljko Barbijeri, Marija Bačić, Prof. Josip Žuvela**

Presentatore: **Darija Mikulandra Žanetić**

15:00 Conferenza, Sala Bokar dell' albergo "Valamar Lacroma Resort":

“Chimica violenza sui cibi”

Conferenziere: dr.sc. Ivana Vinković Vrček – collaboratore scientifico dell'Istituto per la ricerca medica e la medicina del lavoro.

" Tossine nel piatto – che cosa deve sapere ogni consumatore sui pesticidi “

Conferenziere: mr.sc. Ranko Tadić agronomo, Zadruga AgriBioCer

16:30 Ministero del mare, dei trasporti e delle infrastrutture: Presentazione del progetto „Prodotto croato dell'isola“ Docenti: Ljubica Ajduković Ugarković, Maja Dvornik

Sala Asimon dell' albergo "Valamar Lacroma Resort"

**16:30 Conferenza, Sala Bokar dell' albergo "Valamar Lacroma Resort":
" Sette grani nei cibi"**

moderatore: Bernarda Orehovec - presidente dell'associazione Duga di Čakovec.

19:00 Fine del giorno lavorativo della Fiera.

20:30 Cena di Gala – ristorante dell'albergo "Valamar Lacroma Resort":

Relazioni informali degli espositori, rappresentanti dei Media e gli altri partecipanti con la sfilata di moda ed il programma di musica speciale del **gruppo Amadeus** di Dubrovnik.

Premiazione e una targa di ringraziamento

Presentatore: Darija Mikulandra Žanetić

TERZO GIORNO

Domenica, 11. aprile 2010

10:00 Inizio del giorno lavorativo della Fiera

II. Giorni di miele della Contea Dubrovnik - Neretva

10:00 Conferenza, Sala Bokar dell' albergo "Valamar Lacroma Resort":

" Le malattie delle api: rischi e le sfide "

Conferenziere: Zlatko Tomljanović - dr. vet. med

10:30 Workshop dell'associazione Deša:

1. Workshop dell'intrecciamento delle palme

2. Workshop della tessitura (i prodotti tessuti con i campioni tradizionali)

3. Workshop del ricamo (Ricamo di Konavle e di Dubrovačko primorje)

II. Giorni di miele della Contea Dubrovnik - Neretva

11:00 Conferenza, Sala Bokar dell' albergo "Valamar Lacroma Resort":

„Produzione organizzata di ceta dell'ape regina"

Conferenziere: Ferid Velagić - Tuzla, BiH

12:30 Conferenza, Sala Bokar dell' albergo "Valamar Lacroma Resort":

"Cibo dell'uomo moderno - l'importanza di disintossicazione del corpo "

Conferenziere: Ivan Lesinger – Associazione Vita Sana Rijeka.

"L'argilla al servizio della salute e della bellezza "

Conferenziere: ing. Nedjeljka Jurin, terapeuta – Associazione Vita Sana Rijeka.

18:00 La chiusura della Fiera