

Iscrizione al Trentennale della F.I.P.P.O.

Nichelino 21 • 22 • 23 Marzo 2025

Ogni partecipante dovrà compilare un modulo iscrizione personale indicando tutti i dati richiesti, per i membri della stessa famiglia/azienda, può essere indicato un solo indirizzo e-mail di riferimento.

Dati iscritto/a

Nome e Cognome

Azienda

Indirizzo..... N. CAP Città Prov.

E-mail Cell.

Partita IVA Cod. Fisc.

Codice Destinatario

Dati Fatturazione (se diversi dai dati iscritto/a)

Nome e Cognome

Azienda

Indirizzo..... N. CAP Città Prov.

E-mail Cell.

Partita IVA Cod. Fisc.

Codice Destinatario

Data	Descrizione	Contributo socio	Contributo NON socio	Per prenotare selezionare casella corrispondente alla scelta	Richieste speciali - intolleranze alimentari
21/03	Cena di Benvenuto	28,00 €	28,00 €		
22/03	Contributo evento**	90,00 €	150,00 €		
22/03	Pranzo buffet	24,00 €	24,00 €		
22/03	Cena di Gala	45,00 €	45,00 €		

*Tutti i prezzi indicati sono da considerare iva inclusa

Prenotazione visite in azienda del 23 Marzo.

Richiesta navetta trasporto dall'Hotel Paris alle aziende che visiteremo il 23/03/25. La disponibilità della navetta è soggetta al raggiungimento del numero minimo di richiedenti, in caso non fosse disponibile, il trasporto verrà organizzato alternativamente. Il costo della navetta verrà comunicato alla conferma della disponibilità del servizio.

EVENTO

Il contributo per l'evento comprende: seminario tecnico, coffee break, Celebrazione del Trentennale, le visite guidate di domenica.

**** Il contributo per l'evento sarà scontato del 30% a partire dal secondo partecipante facente parte della stessa azienda.**

Il seminario tecnico si svolgerà la mattina del 22/03 dalle ore 09:00 alle ore 13:00. La prenotazione è obbligatoria.

Per ogni partecipante della stessa azienda andrà compilato un modulo di iscrizione individuale, i moduli dovranno preferibilmente essere inviati in un'unica mail dall'indirizzo aziendale.

I POSTI SONO LIMITATI e riservati a chi effettua la prenotazione. è fortemente raccomandato effettuarla quanto prima.

RISTORANTE SANT'ANDREA

Il Ristorante Sant'Andrea è situato all'interno dell'Hotel Parisi.

La Cena di Benvenuto del 21/03, il Pranzo Buffet del 22/03 e la Cena di Gala del 22/03, sono a pagamento e sono disponibili soltanto tramite preventiva prenotazione.

I POSTI SONO LIMITATI e riservati a chi effettua la prenotazione, non assicuriamo la possibilità di sedersi al tavolo per coloro che non effettueranno la prenotazione entro il 14 Marzo.

La prenotazione dei pasti va effettuata tramite questo modulo e il pagamento deve essere eseguito tramite bonifico bancario a Fippo Produce.

Eventuali richieste dell'ultimo momento dovranno pervenire al personale responsabile dell'organizzazione dell'evento.

CONVENZIONE HOTEL PARISI

Per coloro che intendono soggiornare a Nichelino per il Trentennale, suggeriamo l'offerta convenzionata dell'Hotel Parisi che ospita l'evento.

La prenotazione delle camere andrà effettuata il prima possibile, il costo convenzionato è in scadenza.

CONTATTI HOTEL PARISI

Via Galvani 19 10042 Nichelino (TO)

+39 011 60.61.162

info@hotelparis.it

<https://hotelparis.it/>

CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Per regolarizzare la propria iscrizione sarà necessario compilare il modulo in ogni sua parte e inviarlo a info@fippo.org unitamente alla ricevuta di pagamento del saldo entro il 10 Marzo 2025.

Per iscrizioni successive alla data indicata si prega di fare richiesta a: info@fippo.org

PAGAMENTO FIPPO PRODUCE srl

Conto corrente Intesa Sanpaolo – Filiale 65037 Umbertide (PG)

IBAN: IT65G030 6938740100000005275

Intestato a FIPPO PRODUCE S.R.L.

Indicare nella causale:

NOME E COGNOME (o RAGIONE SOCIALE) e TRENTENNALE

PROGRAMMA

Venerdì 21 Marzo

Arrivo all'Hotel Parisi per il check in.

Camere disponibili dalle ore 16.

20:00 *Cena presso il Ristorante Sant'Andrea* (PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA)

Sabato 22 Marzo

06:00 / 09:00 Colazione presso Hotel Parisi

Seminario

09:00 Accettazione partecipanti

09:15 Andrea Primavera (F.I.P.P.O.): *Introduzione ai lavori*

09:30 Franco Chialva: *L'analisi dell'olio essenziali di menta: dalla densità alla gascromatografia*

10:00 Matteo Cacciaglia (F.I.P.P.O.): *Le buone pratiche di coltivazione e raccolta delle piante officinali (GACP) applicate nell'azienda agricola*

10:30 Silvio Gualco (Cadir Lab): *Le contaminazioni delle matrici principali delle piante officinali*

11:00 *Coffee break*

11:30 Valentina Fuoco (F.I.P.P.O.): *Applicazione pratica dell'HACCP dei prodotti base a piante officinali nell'azienda multifunzionale*

12:00 Margherita Brunori (Università degli Studi di Brescia): *La filiera delle piante officinali e la produzione degli <<alimenti della salute>>: una prospettiva giuridica*

12,30 Dibattito

13:00 *Pranzo buffet presso il Ristorante Sant'Andrea* (PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA)

14:30 **Celebrazione Trentennale F.I.P.P.O.**

16:30/18:30 **Assemblea Generale dei Soci F.I.P.P.O.**

20:00 *Cena di gala presso il Ristorante Sant'Andrea* (PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA)

22:00 *Degustazione guidata di liquori a cura di Marco Sarandrea*

Domenica 23 Marzo

06:00/09:00 *Colazione presso Hotel Parisi e check out*

09:30 *Visita presso la Cooperativa Erbe Aromatiche Pancalieri*

11:30 *Visita presso l'azienda Chialva*

13:30 *Rientro*