

2015 米蘭世界博覽會暨義大利農業創新考察團

食的永續—前進 2015 米蘭世界博覽會！

以「滋養地球，生命的能源」為主題，義大利在時尚設計之都米蘭，以「食」為開端，結合技術、創新、文化、傳統與創造性，展現各國如何利用科技因應食品安全與全球化衝擊，解決糧食供給、永續農業等問題，展示糧食科技以及永續創新經營模式，呈現全球多元文化特色。1434期的商業週刊更以此為題進行了深入報導！

全球都在瘋農業，義大利農業到底有何迷人之處!?

義大利農企業—中小型、家族企業、傳統與現代化並存

義大利食品與農業 96%屬中小型企業，主要為具有家族精神與價值的家族事業。長期將義大利生產、製造的食材與食品，以優質形象行銷全世界。這些傳承百年的家族事業，以現代科技延續傳統精神與文化，因應國際市場動態、進行價值產業鏈整合、奠定行銷國際品牌價值。

此外，義大利 1980 年代起發展的農業觀光，將食品特色與當地文化及傳統緊密結合，每年吸引全球各地旅客到當地體驗鄉村式生活，傳統與現代科技並存，呈現多元飲食文化特色，呈現農村豐富的生命力，值得台灣學習。

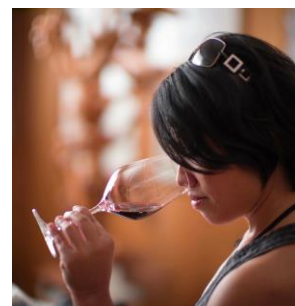
以台灣精緻農業技術為核心，學習義大利農企業發展經驗

台灣農企業發展軌跡從個人、家族經營起步，與義大利同樣具有小規模經營特色以及重視家庭情感的特質，正處於百花爭鳴的草創盛況，以倡導精緻農業，發展結合品牌、觀光文創、現代科技帶動新農業的新經營模式。義大利具悠久發展歷史、家族企業特色的中小型農企業如何因應國際市場動態、進行價值產業鏈整合、奠定行銷國際品牌價值以及農業觀光的發展經驗都值得台灣借鏡，其發展農業觀光的成功模式也值得台灣學習。

中國生產力中心將於 9 月 23 日至 10 月 2 日辦理「2015 義大利米蘭世界博覽會暨食品與農企業創新加值考察團」，由義大利美食學院創辦人楊馥如帶隊，拜訪當地代表性作物的小農及企業，深入講解義大利文化以及企業經營模式。探討義大利如何結合傳統智慧與現代化技術，建立義大利優質食品及農產品屹立不搖的地位、省思義大利農企業如何將食品與環境共存的态度與實踐，經由企業參訪之後，再到世界博覽會學習各國發展天地人的共生哲學，期許台灣在地農業也能藉由義大利農企業發展經驗，開拓展現台灣小而美、在地文化多樣性以及永續的生命力。適合台灣對義大利農業觀光經營與文化有興趣者、農企業參加。

名人帶路

楊馥如，專欄(鄉間小路、有機誌)、旅遊指南作家，熟悉義國風土文化與地方料理。在義大利帶領廚師、進口商、美食團遊走各城市；在台灣開設義大利飲食文化講座與廚藝課程。持有英國葡萄酒與烈酒教育協會(WSET L1-3)證書。英國牛津大學應用語言學碩士，義大利特倫多大學大腦認知神經科學博士，在輔仁大學開有《從文化角度探討義大利飲食》、《世界飲食文化史》等課程。



2015 米蘭世界博覽會暨義大利農業創新考察團

● 目的

全球糧食議題持續發燒，2015 米蘭世界博覽會以「滋養地球，生命的能源」為主題，展現各國糧食問題與永續經營的決心。多元飲食文化的義大利，農企業同時具現代化與傳統特色，講究的企業態度使「義大利生產」成為食材、食品高品質及安全的證明，主動吸引全球消費者一探究竟。

同樣具小規模、多元飲食文化的台灣，農企業尚處於起步階段，將藉由參訪義大利本土具家族經營特色之百年企業，結合傳統智慧與現代化技術的經驗，發展台灣結合多元文化底蘊發展在地特色農業，邁向國際市場。

● 考察重點

1. 2015 米蘭世界博覽會。
2. 義大利本土具家族經營特色之百年企業經營方式。
3. 傳統技術與現代科技結合的農業生產方式。
4. 百年企業由本土市場邁向國際的經營策略。
5. 義大利農業與文化結合的觀光營運模式。

● 參加對象

1. 對於參加 2015 米蘭世界展覽會有興趣者。
2. 對義大利農企業、農業觀光、家族文化有興趣並結合台灣產業之企業主與中高階主管。
3. 對於義大利油品、紅酒、乳酪、肉品、咖啡、巧克力等農業加工及文化有興趣者。

● 行程特色

1. 義大利英語並不普及，本團全程將由通曉義大利語言及在地文化的顧問隨團解說並介紹產業特色，深度考察產業文化。
2. 行程規劃參訪分別具在地化、國際化、傳統與現代化的義大利代表農企業。
3. 安排私人景點及推薦餐廳。
4. 集中活動於義大利北部，縮短車程旅途。
5. 多家米其林餐廳饗宴，最後一晚增加米蘭**河岸酒吧體驗義大利的開胃酒文化活動**，體驗義大利風情文化。

● 參訪點簡介

1. LAVAZZA—義式咖啡文化起源地

Lavazza 是世界上最主要的咖啡烘焙商之一，佔據 48% 的國內零售份額，經營點遍佈全世界 90 多個國家。杜林工廠是世界最大的、最現代化的咖啡烘焙和生產工廠之一，主要進行產品的烘焙、研磨和包裝。最近更與 Novamont、杜林理工大學合作開發出環保膠囊咖啡，將咖啡注入添加綠色能量。將觀摩現代化生產工藝及加工設備以及國際企業經營發展策略及品味義大利咖啡文化。

<http://www.lavazza.com/>

2015 米蘭世界博覽會暨義大利農業創新考察團

2. Eataly—世界最大的食材美酒超市

皮爾蒙特區(Piemonte)杜林「慢食之都」的美食地標，總面積超過 3000 坪，一間結合高檔食材、精緻料理和美食推廣中心的高級超市。它們相信每個人都有權利享有高品質的食物，同樣也有責任去保護生物多樣性、文化及知識遺產。超市選用的食材，一半產於皮爾蒙特本區，45%來自義大利其他地區，進口只佔 5%。讓顧客能盡情享受採購來自義大利各地的優質農產品，同時享有色彩繽紛、舒適又美味的逛街環境，而團員們將在此選購品嚐當地美味料理。

http://www.eataly.net/it_it/negozi/torino-lingotto/

3. Gudino Gobino 巧克力—北義榛果王公認的巧克力貴族

Gobino 家族由 1964 年開始發展巧克力事業，從提煉可可開始發展到巧克力製作與專業生產，例如有名的杜林 Giandujotto 巧克力。第三代執行長 Guido Gobino 是全球最有天賦的巧克力製作大師，對於品質控制和不斷投入新產品技術的投資開發了許多獨一無二的產品，為了控制榛果的品質，他在接手品牌之後開始種植並開發榛果園，還開設了自己的巧克力實驗室，維持傳統的口感和巧克力種類之餘，運用創意做出更符合時代的巧克力。他坐落於市中心的巧克力工坊瀰漫著二十世紀初的復古氣氛，相信任何嘗試過的人都會喜歡這些獨特的手工製作的傳統巧克力。將帶領團員至巧克力工坊參觀製作流程，再一邊品味杜林風光，一邊步行前往展示間品嚐巧克力。

<http://guidogobino.it/>

4. Ceretto 切雷多酒莊—最國際化的北義雙 B 酒莊

皮耶蒙特區(Piemonte)生產世界知名的王者之酒，酒中之王—Barolo 紅酒，本團將帶領大家前往 Barolo 最知名的代表莊園—Ceretto 酒莊。酒莊創立於 1930 年代，由被國際酒壇稱為「巴羅鏤兄弟(Barolo brothers-Bruno Ceretto & Marcello Ceretto)」的第二代於 1960 年代以其高品質的酒款名揚國際酒壇。目前已傳承給第三代四名子女共同經營。十九世紀的酒莊建築結合現代化藝術建築，並有太陽能板綠色能源的應用，持續在酒罈上發光發熱。到此了解酒莊如何釀出聞名遐邇的 Barolo 紅酒、將本土的 Arneis 葡萄推向國際以及酒莊的營運與未來的經營方向。

<http://www.ceretto.com>

5. Raineri 橄欖油莊—北義高品質橄欖油莊

北義橄欖生長較慢，口感比南義的橄欖油更顯細緻。位於義大利西北區利古利亞省(Liguria)的 Raineri 橄欖油莊於 1910 年創立，由橄欖油貿易商發展到橄欖油生產商，秉持者「客戶至上」的經營理念，提供消費者高品質、生產過程透明、合理價格的橄欖油。將於此學習橄欖油加工技術、品質控管模式、體驗橄欖油品評活動。

http://www.olioraineri.com/raineri_gb/company.html

2015 米蘭世界博覽會暨義大利農業創新考察團

6. BIRRA BALADIN—100%在的生產的義大利手工啤酒

創辦人 TEO MUSSO 在 1996 年將比利時啤酒的製造法帶入義大利，為義大利第一間從大麥、啤酒花、到所有的啤酒原料的種植、採收跟製程都在本地農場供應鏈裡的手工啤酒廠，產品已在台灣販售。家族共同經營並以啤酒為特色開發餐點，將帶領團員觀摩其推動在地特色的產業經營模式並品嚐結合啤酒主題的特色風味餐。

<http://www.baladin.it/en>

7. 聖莉塔有機乳酪工坊

8. Antica Corte Pallavicina 帕爾瑪火腿工坊—傳統工藝與現代化生產

帕馬森起士、帕爾瑪火腿生產過程費時嚴謹，需結合環境條件和當地傳統工藝才能製作出優質保證的產品。將探訪最道地的生產工坊，比較傳統與現代化兩者的技術與經營策略。(這類食品企業參訪機會越來越難得，敬請把握!)

<http://www.caseificiosantarita.com/?page=0&lang=uk>

http://www.anticacortepallavicinarelais.it/?page_id=2

9. 法拉利博物館—純正義大利豪華跑車製造工藝

創辦於 1947 年的 FERRAFI 至今已跨過半個世紀的挑戰，旗下所生產的車款無不受全球車迷的愛戴，就連所成立的博物館也堪稱是 FERRAFI 迷一生必須前往朝拜的聖地。除了經典跑車，博物館裡還陳列著法拉利從 1947 年至今所有的一級方程式冠軍車，濃縮車廠重要車型和歷史文化精華。這些汽車的意義在於追求終極完美汽車的概念，展現一名工匠不受禁錮、創意可以自由揮灑時，對於汽車的詮釋。

<http://museomaranello.ferrari.com/>

10. Acqua di Parma—義式傳承~帕爾瑪之水

1916 年位於 Parma 小香水工廠起家，其生產名為 Colonia 的古龍水成為義式優雅的重要標誌。目前納入法國 LVMH 集團企業旗下，依然秉持產品全以義大利手工製作，2013 年更策展義大利工藝精萃之美特展，展現義大利講究的工藝精神，是世界前十大香水唯一由義大利生產的品牌。同時為現代企業大量生產趨勢下少有秉持手工精神生產的國際精品。

<http://www.acquadiparma.com/en/>

11. 2015 米蘭世界博覽會

全世界 94%人口所居住的 145 個國家齊聚米蘭，以「滋養地球，生命的能源 Feeding the Planet, Energy for Life.」為主題，分主題有食品安全、保障與質量的科學、農產品供應鏈的創新、農業與生物多樣性技術、飲食教育、食品方面的團結與合作、滿足更佳生活方式的食品、世界各文化與種族群體的食品。將從「未來超市」出發、探索各特色作物的議題聚落，最後在義大利及荷蘭農業科技館一探最新農業科技。

<http://www.expo2015.org/en>

2015 米蘭世界博覽會暨義大利農業創新考察團

12. 生活資訊

A. 義大利米其林餐廳—講究的食材與工序完美呈現

➤ LA PIOLA 阿爾巴米其林餐廳(或同等級餐廳)：

結合當地盛產之白松露、葷、肉品、榛果乳酪與 Barolo & Barbaresco 紅酒，將皮耶蒙特文化具體展現於餐桌上的米其林餐廳。

<http://www.lapiola-alba.it/en>

B. 當地特色景點

本團將依據屆時實際參訪時間，調整部分行程，納入義大利當地私人特色景點，讓團員在考察之餘，也能體驗義大利的生活，包括杜林城市漫步、海濱小鎮 Alassio、富商們的海濱度假區 Portofino 或 Lerici、米蘭三年展設計博物館、米蘭大教堂及廣場、史卡拉歌劇院/米蘭聖西羅足球場(自費觀賞)、開瓶器博物館/Barolo 葡萄酒博物館、在地特色餐館...等。

● 行程表

行程(本中心保有依實際情形調整行程之權利):

日	日期	行程內容	交通	午餐	晚餐	住宿
1	9/23 (三)	重點：出發 台北桃園→轉機→義大利米蘭 預定時間：20:00→07:40(+1)	-	-	-	機上
2	9/24 (四)	企業往國際發展的通路經營 重點：抵達 米蘭→杜林 Torino、企業參訪(LAVAZZA、Eataly)	士	O	X	(杜林) 四星級
3	9/25 (五)	技術加值國外原料&傳統釀酒的現代化經營模式 路線：杜林→阿爾巴 Alba 重點：企業參訪 (Gudio Gobino 巧克力工廠、Ceretto 紅酒莊) 阿爾巴米其林餐廳 LA PIOLA、紅酒品評	士	O	O	Alba 阿爾巴 四星級
4	9/26 (六)	使用在地原料以國外技術加值策略 路線：阿爾巴→因佩里亞 Imperia 重點：卡福爾葡萄酒城堡觀光、企業參訪 (BIRRA BALADIN 在地啤酒莊) 特色啤酒餐	士	O	O	Alba 阿爾巴 四星級
5	9/27 (日)	掌握高品質，從競爭者中脫穎而出之經營策略 路線：因佩里亞→帕爾瑪 Parma 重點：企業參訪 (Raineri 橄欖油莊)、Lerici 地中海風光 橄欖油品評	士	O	O	菲諾港附近 四星級
6	9/28 (一)	面對工業化，生產量少質精農產品的在地小農經營理念	士	O	O	帕爾瑪 四星級或以上

2015 米蘭世界博覽會暨義大利農業創新考察團

日	日期	行程內容	交通	午餐	晚餐	住宿
		路線： 帕爾瑪 Parma 重點： 企業參訪(聖莉塔有機乳酪工坊、Antica Corte Pallavicina 帕爾瑪火腿工坊)、法拉利博物館 當地特色餐廳獵人小館				
7	9/29 (二)	面對全球化，持續以在地手工精神生產的國際品牌經營策略 路線： 帕爾瑪 Parma→米蘭 重點： 企業參訪(Acqua di Parma)、米蘭三年展設計博物館、米蘭大教堂和廣場、感恩聖母教堂	士	O	O	米蘭 四星級或以上
8	9/30 (三)	面對全球氣候變遷，農企業未來發展趨勢與定位 路線： 米蘭 重點： 2015 米蘭世界博覽會 ◇ 特色文化活動：米蘭運河區體驗特有的義式開胃酒時間 晚餐： Nerino Ciecì Trattoria	士	X	O	米蘭 四星級或以上
9	10/1 (四)	返回： 米蘭→轉機→台北桃園 預定時間： 13:15-10:00(+1)	士	-	-	機上
10	10/2 (五)	抵達台北	-	-	-	溫暖的家

● 活動期間

米蘭世界博覽會暨義大利農業創新考察團：104 年 9 月 23 日(三)至 104 年 10 月 2 日(五) (十日七夜)

● 團費與優惠說明：

1. 每人新台幣 135000 元整(含稅)。
2. 早鳥優惠價：新台幣 129000 元(含稅)(7/17 日完成報名並繳費完畢)
3. 以上費用皆為現金價，可匯款轉帳。
4. 團費繳納最後截止日期：104 年 7 月 31 日(五)
5. 繳納後請務必來電確認，已完成報名程序。

● 團費包含項目

1. 團務相關費用：報名費、各地參觀團體入場費、過路、過橋費及燃料費、來回經濟艙客機機票與相關稅捐、領隊、司機、導遊工資小費、當地遊覽車接送、行程中之餐費(9/24 晚、9/30 午自理)、行李接送運費(大小不拘乙件，以不超過 20 公斤為原則)。活動期間之住宿費 (以 2 人一房為原則，如欲申請單人房者，所增加費用悉由個人支付)、顧問費、業務管理費(企劃、聯絡、資料編制與相關

2015 米蘭世界博覽會暨義大利農業創新考察團

費用)。

2. 保險：除依旅行業管理規則投保責任保險及履約保險(200 萬+20 萬)另加保旅行平安險，投保金額每人新台幣 500 萬元，其中包括意外傷害、疾病住院的醫療給付及事故救難的給付額新台幣 50 萬元整。如非由台灣往返者，囿於保險公司相關作業規定，將無法承保，敬請自行加保。

● 團費不包含項目

1. 出國手續之護照費用(由承辦旅行社檢據報銷)。
2. 洗衣費、電話費、飲料費、逾重行李費或其他屬個人性質及未記載於行程之費用。

● 注意事項

1. 本團團員預定 16 人成行，未達此人數致無法成行時，所預繳之報名費用悉數退還。
2. 本團確定成行後，因事退出者所繳報名費恕不退還，團員於本團行程開始前如取消退出時，應負賠償本團之損失之責。
3. 本考察團出發後，必須團體行動，若因個人關係，未能參加全程者概不退費，個人變更行程所須增加之費用，由個人自行負擔。
4. 團員於本團行程開始後，未能及時參加排定之行程項目或未能及時搭乘飛機、車、船等交通工具時，視為自願放棄其權利，不得向本中心要求退費或任何補償。
5. 為適應各地交通時間表或政治變動及其他特殊狀況，基於維護團員之最高利益，本中心保留本團預定行程表之更動權。
6. 旅行中各航空公司及其他運輸公司自有其個別條例，直接對乘客及行李負責，行程如有交通延誤、行李損失或意外事件等情事時，悉由各該運輸公司依其所訂之條例直接對團員負責。

● 報名方式

1. 傳真報名：(02)2698-9072 農業創新組 陳思昀小姐收。
2. 電子郵件報名：將報名資訊傳送至 2776@cpc.tw。
3. 本中心將於報名截止日(7/31)後 7 日內決定本團是否成行，再通知已報名團員。

● 付款方式

1. 銀行匯款 / ATM：兆豐國際商業銀行松山機場分行 (銀行代號 017)；帳號：05520800001
2. 即期支票：抬頭「財團法人中國生產力中心」劃線並禁止背書轉讓，請將支票寄至【221 新北市汐止區新台五路一段 79 號 2 樓 中國生產力中心農業創新組 陳思昀 小姐收】
3. 郵政劃撥帳號：0012734-1 帳戶：中國生產力中心 (請於劃撥單背面註明「2015 米蘭世界博覽會暨義大利農業創新考察團」)
4. 以上各項繳費請註明活動名稱、日期、參加人員，並請將劃撥及匯款 / ATM 收據傳真至：02-2698-9072 陳思昀小姐備查，以便後續作業，謝謝。
5. 若有問題請致電：中國生產力中心農業創新組 陳思昀，電話 02-2698-2989#2776 或 2776@cpc.tw。

2015 米蘭世界博覽會暨義大利農業創新考察團

【報名表】

104 年 9 月 23 日(三)至 104 年 10 月 2 日(五) (十日七夜)

姓名 Name	中文 Chinese			
	外文 English		護照外文 姓名拼音	
職稱 Title	中文 Chinese			
	英文 English			
公司名稱 Company Name	中文 Chinese			
	英文 English			
地址 Mailing Address	中文 Chinese			
	英文 English			
電話(TEL)		分機(Extension)		傳真(FAX)
電子郵件信箱 (Email)		公司網站 (Website)		
護照號碼： /護照有效日期:至： 年 月 日 /生日：				
考察目的： ☐ 產業商情 ☐ 拓銷 ☐ 展覽及參展資訊 ☐ 拓銷 ☐ 採購 ☐ 投資 ☐ 觀光 ☐ 其他_____				
主要產品 Business Line	(請填寫中英文品名，最多填寫五項)			
公司屬性： ☐ Agricultural producer 農業生產 ☐ Agricultural processing 農產加工 ☐ Agricultural business 農業貿易 ☐ Agricultural equipment manufacturer 農業設備 ☐ Agricultural tourism 農業觀光 ☐ Others 其它 _____ (請填寫)				
團務聯絡人： 姓名： /電話： /Email：				
飲食禁忌/需求：				
備註	若需進一步資訊請聯絡本案承辦人： 中國生產力中心 陳思昀小姐，Tel：02-26982989 ext.2776 Email： 2776@cpc.tw Fax：02-26989072(註明：農業創新組)			