



Le Città dell'Olio di Liguria, Puglia, Calabria e Sicilia a Sapori da Sfogliare

IN PROGRAMMA PIÙ DI 20 APPUNTAMENTI CULTURALI ED ENOGASTRONOMICI

Cinquecento mq di stand, 4 grandi regioni italiane protagoniste con le loro eccellenze (Liguria, Puglia, Calabria e Sicilia), un programma di eventi con più di 20 appuntamenti culturali ed enogastronomici - tra i quali il convegno di apertura "La comunicazione delle eccellenze. Nuovi modi di sfogliare gusti e luoghi" e lo Starbooks Lab con 22 foodblogger provenienti da tutta Italia - uno spazio di 36 mq che ospiterà una imponente macchina per fare la carta del prestigioso Museo della Carta di Fabriano.

Sono i numeri e le iniziative che segnano la partecipazione dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio a 'Sapori da Sfogliare', il Salone del Libro e delle Eccellenze Enogastronomiche che debutta a Genova, dal 21 al 23 giugno, presso il Padiglione Blu della Fiera di Genova. La Rete delle Città dell'Olio è, infatti, il principale partner della tre giorni dedicata ai prodotti agroalimentari di eccellenza e all'editoria enogastronomica e nell'occasione si è fatta promotrice di una serie di importanti iniziative. Si comincia venerdì 21 giugno alle 11.00 con il convegno di apertura dal titolo "La comunicazione delle eccellenze. Nuovi modi di sfogliare gusti e luoghi". All'incontro che si svolgerà nella Sala Convegni, interverranno Enrico Lupi, Presidente Associazione Nazionale Città dell'Olio, Paolo Massobrio, giornalista enogastronomo, Giovanni Cocco, Direttore Generale Istituto Nazionale Ricerche Turistiche (IS.NA.R.T.) con una relazione sul tema: "Realtà aumentata e nuove tecnologie nei ristoranti nel mondo Ospitalità Italiana", Franco Ardisson, Presidente GAL Riviera dei Fiori con un intervento in merito a "I Gruppi di Azione Locale per la valorizzazione integrata del territorio" e Susanna Citi, Referente Capofila GAL Provincia della Spezia. Modera Egle Pagano, Giornalista del Secolo XIX.

Sabato 22 giugno alle 11.00 invece la Sala Convegni ospiterà lo Starbooks Lab, un incontro sul tema "Libri di cucina alla prova del fuoco. Le ricette dei libri di cucina verificate ogni mese sul web. Oltre la grafica, oltre la foto, dalla parte di chi cucina per davvero" del quale saranno protagonisti 22 foodblogger provenienti da tutta Italia, che insieme recensiranno il libro "La cucina dei Tabarchini" di Sergio Rossi (Sagep Editore).

Ma le iniziative firmate da Città dell'Olio sono molte di più. La **Puglia** sarà protagonista con un ricco programma di eventi. Venerdì 21 alle 13 ci sarà l'inaugurazione dello stand del Comune di Andria e GAL Città di Andria e Territorio di Castel del Monte. Alla cerimonia interverranno: Benedetto Miscioscia - Assessore al Marketing Città di Andria che presenterà il programma di iniziative previste, Paolo de Leonardis - Direttore Gruppo di Azione Locale "Le Città di Castel del Monte" Andria/Corato che illustrerà il territorio e le attività per la valorizzazione delle produzioni agroalimentari e del comparto turistico della zona; Antonio Nespoli - Assessore alla Cultura Città di Andria che presenterà il progetto AndriApp, l'app dedicata alla Città di Andria. Segue un "Happy oil, wine and cheese!", con degustazione di prodotti casari andriesi, olio extravergine d'oliva, vini "Doc Castel del Monte" e confetti tipici andriesi. Alle **18:30** ci sarà la presentazione del libro "La Cucina di un Artista nella Terra di Re Federico II" Note di arte, di ricette culinarie, di storia, di detti, di statistiche di Riccardo Campanile, alle 19:00 - "Bianco, Rosso e Verd'olio:



l'aperitivo "Made in Puglia!" un aperitivo tipico con laboratorio didattico per promuovere l'olio extravergine d'oliva del territorio di Andria e Corato, i prodotti caseari, i taralli e i confetti tipici, insieme ai vini autoctoni "Doc Castel del Monte"; in apertura, performance teatrale sull'olio a cura dell'attore Nicola Conversano. Sabato 22 giugno ancora altri appuntamenti da non perdere tra cui lo spettacolo teatrale dedicato all'olio d'oliva; monologo dell'attore Nicola Conversano (ore 17.00) e la presentazione del libro - "Buon Vento, Viaggio nel Gusto" - Luoghi e protagonisti per scoprire la Puglia - di e con Sabrina Merolla (ore 18.00) Degustazioni, aperitivi, incontri con buyers per tutta la giornata anche di domenica.

Numerose le iniziative che si svolgeranno nello spazio dedicato alla **Liguria** dove sarà presente il GAL Riviera dei Fiori in compartecipazione con PromImperia, l'Azienda Speciale della C.C.I.A.A. di Imperia. Presso Il Salotto del Ponente Ligure sabato 22 giugno si svolgeranno una serie di incontri e di eventi: alle 11 i Comuni della Valle Impero presentano "A lecca" rivista-annuario, edita dall'associazione omonima e nell'occasione si fabbricheranno direttamente gli zufoli di canna; alle ore 15 si terrà l'incontro "Cento anni fa terminava la magnifica stagione di La riviera ligure" evento a cura della rivista Barolo & Co. e della Fondazione Mario Novaro. Segue alle 16 l'incontro sul tema "Comunicare il territorio, incontro tra gli editori del Ponente. Alle 18 si costruirà una gerla di vimini per l'uso antico di trasportare l'erba, evento a cura dell'associazione "A lecca".

Negli stand dedicati alla **Calabria** il Gal Alto Jonio Federico II promuoverà il territorio invitando giovani imprenditori che con i loro prodotti porteranno il sapore e i profumi di questo lembo di terra meraviglioso. Nello stand saranno presenti quattro espositori che presenteranno i loro prodotti. Fiore all'occhiello è Ulivar, l'amaro alle olive dell'azienda agricola 'Santa Marina' di Oriolo (CS) gestita dalla famiglia Adinolfi. Un prodotto innovativo e biologico, la cui qualità e naturalezza degli ingredienti lo hanno portato subito ad aggiudicarsi nel 2012 il premio nazionale Oscar Green nella categoria 'stile e cultura d'impresa'. Ci sarà naturalmente anche l'olio del frantoio 'Pasquale Rusciani' di Amendolara (CS), che proporrà anche marmellate di frutta. L'azienda 'AR srl di Alfano Maria Anna' di Roseto Capo Spulico (CS) porterà i suoi salumi, i formaggi e la frutta di stagione e i giovani imprenditori della 'SNG Food & Events' di Francavilla Marittima (CS) presenteranno un ricco paniere di prodotti fatto soprattutto di olio, insaccati e salumi stagionati, pane, frese, biscotti e molte altre prelibatezze del nostro territorio. Presso il IL GAL "Sila Greca Basso Jonio Cosentino" saranno presenti l'azienda Perla di Calabria di Rossano (CS) specializzata nella produzione di liquori artigianali senza uso di coloranti e conservanti, che porterà in degustazione gratuita i propri liquori, i confetti artigianali e i prodotti nuovi con i quali l'azienda punta ad allargare la produzione. Sarà presente il Consorzio CalabriaFood di Mirto Crosia (Cs) con i suoi insaccati - la soppressata, la pancetta, la salsiccia, il capocollo, la nduja e la spinata. - e la proposta di assaggio della salsiccia "TURU", salume brevettata dall'azienda, costituito da un salsicciotto piccante cotto al forno. Inoltre sarà presente l'Azienda Agricola Donato Parisi di Rossano (CS) che presenterà l'olio extravergine "D.O.P. Bruzio Colline Jonico Presilane" e i migliori oli inseriti nelle guide nazionali e gli agrumi da coltivazione biologica. Sarà presente anche il rinnovato Hotel San Luca luogo ideale per le vacanze e per gli impegni di lavoro. a pochi passi dal mare, possiede anche uno spazio adibito a spiaggia privata. Per il GAL SILA GRECA saranno presenti il Presidente, dott. Ranieri Filippelli e il Responsabile Amministrativo, dott. Fabio Greco.

Negli stand dedicati alla **Sicilia**, insieme alla CCIAA di Ragusa saranno presenti: il Consorzio di Tutela Olio Dop Monti Iblei, il Consorzio di Tutela del Formaggio Ragusano Dop, il Consorzio del Cioccolato Artigianale di Modica e il Consorzio Sikula. Inoltre sarà presente anche la ditta MaggioVini, che esporrà prodotti vitivinicoli locali. Saranno organizzate degustazioni e presentazioni di prodotti durante tutta la durata



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

della manifestazione.