



## Asolo ospita la XLVI Assemblea Nazionale delle Città dell'Olio

### VENERDÌ 29 E SABATO 30 GIUGNO NELLA CITTÀ DELL'OLIO IN PROVINCIA DI TREVISO

“Le eccellenze che rappresentano il made in Italy gastronomico nel mondo sono il risultato di storie umane e avventure professionali che abbiamo il dovere di raccontare”. Con queste parole Enrico Lupi, presidente delle Città dell'Olio, lancia la sfida che le 321 città della rete nazionale dovranno raccogliere per tutto il 2018 - Anno del Cibo Italiano - e anche oltre. Una sfida non facile iniziata con il riconoscimento da parte del Mipaaf di 5 paesaggi olivicoli delle Città dell'Olio nel Registro dei paesaggi rurali storici, che adesso va affrontata mettendo in campo nuove strategie sinergiche per promuovere la conoscenza dell'extravergine attraverso la narrazione del territorio da cui nasce. Ma quali strategie? Se ne parlerà il 29 e 30 giugno ad Asolo (TV), la Città dell'Olio veneta che per la prima volta ospita la XLVI Assemblea Nazionale delle Città dell'Olio, durante la tavola rotonda patrocinata della Regione Veneto e del Comune di Asolo a cui parteciperanno esperti di olio extravergine e di comunicazione e marketing del territorio.

La due giorni nel trevigiano, inizia venerdì dalle 15 in poi con due importanti incontri : il Consiglio Direttivo Associazione Nazionale delle Città dell'Olio e a seguire il tavolo tematico delle Città dell'Olio - 2018 Anno del Cibo italiano (Sala del Consiglio Comunale). Sabato 30 giugno invece dalle 9.30 alle 13.30 presso il Teatro Duse si terrà la tavola rotonda sul tema: “La Sfida dell'Anno del Cibo Italiano: dalla conoscenza dell'extravergine alla narrazione del territorio”. Dopo l'apertura dei lavori affidata a Enrico Lupi, Presidente Associazione nazionale Città dell'Olio sono previsti i saluti di Mauro Migliorini, Sindaco di Asolo e Orio Mocellin Consigliere nazionale Città dell'Olio Veneto. Subito dopo si entra nel vivo dell'incontro con la relazione di Riccardo Garosci Presidente Comitato Scuola Cibo MIUR su “2018 Anno del Cibo italiano: un'opportunità da non perdere”. Spazio poi ai due focus tematici della tavola rotonda: “Conoscere l'olio extravergine: dall'origine al mercato” con Giovanni Alberton, agronomo - fitopatologo e Marco Antonucci, responsabile progetto nazionale olio Slow Food. E “Comunicare il territorio: costruire la narrazione intorno all'olio” con Carlo Cambi, gastronomo giornalista Linea Verde Rai, Marzia Morganti Tempestini, giornalista e docente UniParma, Federica Palma Moroso, grafica e designer e Maurizio Gigola regista di “Gualtiero Marchesi-The Great Italia”. Le conclusioni sono affidate a Giuseppe Pan Assessore Agricoltura Regione Veneto. Conduce: Antonio Balenzano Direttore Associazione nazionale Città dell'Olio. La giornata si chiuderà con la XLVI Assemblea nazionale delle Città dell'Olio prevista alle 15.00 e riservata ai soci delle Città dell'Olio.