

## Al via la settimana dell'olio 2023 alla scoperta dell'oro verde di Vieste

Torna per il settimo anno consecutivo a Vieste, sul Gargano, l'appuntamento con "La Settimana dell'Olio", organizzata dal Comune di Vieste, con il patrocinio di Regione Puglia, Ente Parco Nazionale del Gargano, GAL Gargano, Associazione Italiana Frantoiani Oleari, Associazione Nazionale Città dell'Olio, CNA, Slow Food.

Dal 28 agosto al 1° settembre 2023 la capitale del turismo pugliese ospiterà un mondo di appuntamenti alla scoperta dell'oro verde. L'evento, presentato oggi in conferenza stampa a Bari, prevede mercatini, corsi di assaggio, spettacoli, degustazioni, laboratori, cooking show, speech e incontri a tema rivolti agli abitanti di Vieste, ai turisti, curiosi e appassionati di olio.

"La Settimana dell'Olio", infatti, mira a far conoscere ai numerosi visitatori che scelgono Vieste per le vacanze estive un mare diverso, fatto di ulivi e dei loro frutti; a creare connessioni tra gli operatori del settore, a favorire una formazione mirata e una maggiore conoscenza dell'olio extravergine di oliva.

"La Settimana dell'Olio in programma a Vieste - ha commentato l'assessore regionale all'Agricoltura, Donato Pentassuglia - è un esempio concreto di come è possibile tenere insieme le comunità locali, attive nella produzione dell'olio, con la volontà di estendere la riflessione sul valore salutistico e di promozione del territorio che l'olivicoltura ha alle nostre latitudini. È un sistema inclusivo che ruota attorno ad un prodotto come l'olio extravergine d'oliva, ambasciatore assoluto della Puglia nel mondo. Come Assessorato stiamo lavorando sul Complemento di sviluppo rurale 2023-2027 per quello che sarà il nuovo piano straordinario olivicolo della Regione Puglia: ma è importante avere le comunità locali che siano d'esempio nel fare rete per la valorizzazione del nostro olio di qualità. Passare dal paesaggio, dalla cultura dei nostri ulivi, all'assaggio degli oli che permette di comprendere le qualità organolettiche del prodotto, è un avanzamento culturale fondamentale per la tenuta della salute delle persone e dell'intero sistema economico-produttivo della nostra Regione".

"Siamo davvero felici di organizzare a Vieste, per il settimo anno consecutivo, questo appuntamento che ha l'obiettivo di promuovere il principale prodotto agroalimentare del territorio. Crediamo nella promozione e nella valorizzazione dell'olio, nella formazione dei produttori e dei ristoratori. Lavoriamo con continuità per diffondere una maggiore consapevolezza delle potenzialità di questo prodotto", ha sottolineato l'assessore all'Agricoltura del Comune di Vieste, Dario Carlino.

A ribadire l'importanza de "La settimana dell'Olio" è stata anche Sabrina Pupillo, direttrice organizzativa dell'evento, tecnologa alimentare e assaggiatrice professionista di olio, che ha dichiarato: "La Settimana dell'Olio fa parte di un progetto più ampio, messo in campo dal Comune di Vieste per la valorizzazione dell'olio extra vergine di oliva e per la crescita del comparto olivicolo-oleario viestano. Le attività divulgative rivolte al grande pubblico consentono di accrescere la consapevolezza del consumatore, facendogli conoscere le caratteristiche di un vero extra vergine. Dall'altro lato le attività formative e di confronto, maggiormente dirette agli operatori del settore, consentono ai produttori sia di accrescere le proprie conoscenze in un'ottica di miglioramento qualitativo continuo e costante della produzione olearia, sia di fare rete con altri produttori e attori della filiera provenienti da più parti d'Italia. Le attività in programma si svolgono su tutto il territorio viestano: dalle aziende agricole ai frantoi, dal borgo al mare.



L'olio diventa quindi il filo conduttore che accompagna il visitatore alla scoperta del territorio e delle sue realtà produttive".

Dal 28 agosto al 1° settembre sono attesi a Vieste non solo produttori, ma anche nomi importanti di assaggiatori, chef e sommelier provenienti da diverse parti d'Italia. Tra gli ospiti di questa edizione ci saranno Giuseppe Cupertino, presidente della Fondazione Italiana Sommelier Puglia e Sommelier dell'olio; Monica Caradonna, conduttrice insieme a Tinto (Nicola Prudente) di Pizza Doc su Rai 2 e già al timone dello show Linea Verde Discovery; Indra Galbo, giornalista e capo panel Gambero Rosso e vice curatore della guida Oli d'Italia. E poi, ancora, Francesca Petrini, frantoiana e Presidente nazionale CNA Agroalimentare, e Savino Muraglia, titolare del Frantoio Muraglia e Presidente Coldiretti Puglia, che insieme a Toni Augello porteranno "Chip", il microfestival d'innovazione sociale, all'interno della 7^ edizione de "La Settimana dell'Olio".

Ad aprire la manifestazione, lunedì 28 agosto alle ore 11 presso Tenuta Padre Pio, sarà l'incontro con Grani Futuri - il movimento culturale, economico e sociale ideato nel 2016 da Antonio Cera, che si pone come obiettivo la valorizzazione della terra e del pane - che prevede un focus su saper abbinare e riconoscere un buon pane e un buon olio. Oltre a "Pane & Olio" saranno tanti gli abbinamenti dell'oro verde: con yoga, musica, libri, talk, pesca, cocktail, cibo e pizza.

Immane il format con "A tu per tu con il produttore", che prevede assaggi guidati di oli extra vergini di oliva con "Le Tre Colonne", il Consorzio di tutela e valorizzazione dell'olio di Puglia IGP e la Cooperativa Agricola Colli Etruschi.

Durante "La Settimana dell'Olio" ci sarà, inoltre, la premiazione delle aziende vincitrici di ExtraGargano 2023, il concorso dedicato agli oli extra vergini di oliva del territorio diretto da Nicolangelo Marsicani. Il produttore cilentano, consulente, assaggiatore di oli extra vergini di oliva, esperto e specializzato in tecniche di estrazione dell'olio, terrà un incontro sulla corretta conservazione dell'extra vergine per il mantenimento delle sue caratteristiche qualitative.

Non mancherà lo Show Cooking Oliocentrico a cura dello chef Mario Falco, presidente dell'associazione Cuochi Gargano e Capitanata e di Emanuela Carbonara de Il cucchiaino saporito.

Spazio anche all'arte con il live painting a cura di Francesca Maiorano RedCinnamoon; alla poesia con "Versiam...oli", la declamazione di poesie sull'olio e l'ulivo e alla musica con le live band.

Tutte le sere la Piazza di Marina Piccola ospiterà il Mercatino dei produttori, una vetrina esclusiva delle eccellenze olearie del Gargano.

## LA SETTIMANA DELL'OLIO 2023 - PROGRAMMA

### Lunedì 28 AGOSTO

\_ Ore 11:00 Tenuta Padre Pio

Pane & Olio. La Settimana dell'olio incontra Grani Futuri. Saper riconoscere e abbinare un buon pane e un buon olio

\_ ORE 18:00 Trabucco di Santa Croce

Pesca & Olio. Esperienza di pesca dal Trabucco e degustazione guidata di oli EVO. In collaborazione con l'associazione La Rinascita dei Trabucchi storici

\_ ORE 20:00 Piazza Marina Piccola

MixOilogy, cocktails all'extra vergine

\_ ORE 21:30 Piazza Marina Piccola

ExtraGargano 2023. Premiazione delle aziende vincitrici del concorso oleario

\_ ORE 22:00 Piazza Marina Piccola



LIVE BAND Musica Live

Martedì 29 AGOSTO

\_ ORE 07:00 Oliveto Medina

Yoga & Olio. Yoga in oliveto e colazione oleocentrica\_ ORE 10:30 Oleificio San Luca

A tu per tu con il produttore. Speech e assaggi guidati con il Consorzio di tutela e valorizzazione dell'olio di Puglia IGP

Qualità & Olio. La corretta conservazione dell'extra vergine per il mantenimento delle sue caratteristiche qualitative. A cura di Nicolangelo Marsicani, Direttore Concorso ExtraGargano\_ ORE 17:00 Azienda Agricola Prencipe

Musica & Olio. Concerto di musica classica tra gli ulivi

\_ ORE 20:00 Piazza Marina Piccola

Show cooking oliocentrico a cura dello chef Mario Falco, Presidente dell'associazione cuochi Gargano e Capitanata, e di Emanuela Carbonara de Il cucchiaino saporito

\_ ORE 22:00 Piazza Marina Piccola

LIVE BAND Musica Live

Mercoledì 30 AGOSTO

\_ ORE 10:30 Oleificio Fratelli Vieste

A tu per tu con il produttore: assaggi guidati di oli extra vergini di oliva con Le Tre Colonne

\_ ORE 18:00 Terrazza Hotel Falcone

Cibo & Olio: abbinamenti a cura di Giuseppe Cupertino, Presidente Fondazione Italiana Sommelier Puglia

\_ ORE 20:30 Piazza Marina Piccola

Pizza & Olio: abbinamento olio extra vergine di oliva e pizza con Monica Caradonna conduttrice di Pizza Doc - Rai 2

\_ ORE 20:30 Piazza Marina Piccola

Live Painting a cura di Francesca Maiorano RedCinnamoon

\_ ORE 22:00 Piazza Marina Piccola

LIVE BAND Musica Live

Giovedì 31 AGOSTO

ORE 10:30 Tenuta Mandrione

A tu per tu con il produttore. Assaggi guidati di oli extra vergini di oliva con la Cooperativa Agricola Colli Etruschi

\_ ORE 17:00 Lega Navale di Vieste

VERSIAM...OLI declamazione di poesie sull'olio e l'ulivo

\_ ORE 19:30 Piazza Marina Piccola

Oli d'Italia 2023. Assaggi guidati di extra vergini del Gargano presenti nella guida oli del Gambero Rosso.

A cura di Indra Galbo, capo panel Gambero Rosso

\_ ORE 21:00 Piazza Marina Piccola

Libri & Olio. Presentazione libro "Oleotursimo. Opportunità per imprese e territori" con Dario Stefàno\_

ORE 22:00 Piazza Marina Piccola

LIVE BAND Musica Live

Venerdì 1 SETTEMBRE



Associazione Nazionale  
Città dell'Olio

\_ ORE 11:00 Piazza Marina Piccola

Viaggio sensoriale tra gli extra vergini di ExtraGargano a cura di Oleum

\_ ORE 19:30 Piazza Marina Piccola

CHIP il micro festival di innovazione sociale con Toni Augello, Francesca Petrini e Savino Muraglia

\_ ORE 20:30 Piazza Marina Piccola

Talk & Olio. I percorsi dell'extra vergine: dalla valorizzazione e tutela del territorio alla valorizzazione del prodotto.

\_ ORE 22:00 Piazza Marina Piccola

LIVE BAND Musica Live

Visita il sito [www.settimanadellolio.it](http://www.settimanadellolio.it)