

Programma

Sabato 3 marzo 2018

Ore 10.00 Apertura fiera con taglio del nastro

Sala Oceania AB

Ore 10.15 Saluti delle Autorità

Premiazione vincitori concorso Olio Capitale edizione 2018

Ore 10:30 – 12.00 Convegno “LA SCIENZA E IL VALORE DEL PAESAGGIO OLIVICOLO”

Apertura Lavori

Antonio PAOLETTI, Presidente Camera di Commercio Venezia Giulia

Saluti delle Autorità

Introduzione

Enrico LUPI, Presidente Associazione nazionale Città dell’Olio

I Sessione “L’impatto dei cambiamenti climatici sull’olivicoltura”

Relazione

I cambiamenti climatici e la produzione olivicola

Alessandra PESCE, Dirigente di Ricerca CREA Segreteria tecnica Vice
Ministro Olivero, MIPAAF

Interventi

Olivicoltura e cambiamenti climatici: esperienze a livello del 46° Parallelo Nord”

Roberto ZAMPICCOLI, olivicoltore Arco (TN)

II Sessione “Il DNA delle cultivar dell’oliva”

Relazione

Il marchio “DNA controllato”: uno strumento a servizio della tracciabilità di filiera

Pamela ABBRUSCATO, Responsabile della Piattaforma Genomica del PTP
Science Park

Tracciabilità geografica e varietale dell’olio extravergine di oliva e la questione dell’utilizzo della tecnica analitica del DNA e di altre metodologie da parte di un Organismo di controllo

Maria Grazia PIANGERELLI, Dirigente Ufficio PREF IV - Laboratorio
centrale di Roma presso ICQRF, MIPAAF

Interventi

DNA controllato cultivar Taggiasca

Simone ROSSI, olivicoltore Imperia (IM)

III Sessione "La valorizzazione del Paesaggio Olivicolo"

Relazione

Paesaggio e olivicoltura: riflessioni ed opportunità in vista della nuova PAC

Mauro AGNOLETTI, Coordinatore Gruppo Paesaggio MIPAAF Docente
Università Agraria di Firenze - Dipartimento di Gestione dei Sistemi
Agrari, Alimentari e Forestali

Interventi

Paesaggio rurale e olivicolo in Sardegna: esperienze e opportunità

Cristiano ERRIU, Assessore degli Enti Locali, Finanze e Urbanistica
Regione Sardegna

La Fascia Olivata Assisi-Spoleto

Bernardino SPERANDIO, Sindaco di Trevi (Pg), Coordinatore Fascia
Olivetata Assisi-Spoleto

Modera:

Carlo CAMBI, giornalista enogastronomico

Magazzino 42 - OIL ROOM

- | | |
|-------------------|--|
| Ore 11.00 - 12.00 | "La bellezza dell'olio"
A cura di Marilù Surico – Associazione Nazionale Donne
dell'Olio |
| Ore 15.00 – 16.00 | Sessione assaggi oli vincitori e menzioni d'onore del 12°
concorso Olio Capitale |
| Ore 17.00 - 18.00 | " EVO SOAP "
A cura di Marilù Surico - Associazione Nazionale Donne dell'Olio |

OIL BAR SALA NORDIO

- | | |
|-------------|--|
| 10.00-19.00 | Degustazioni Guidate di tutti gli oli presenti in fiera a cura di esperti
assaggiatori di O.L.E.A |
|-------------|--|

Scuola di cucina 1° piano

Le dimostrazioni di cucina coinvolgeranno chef stellati, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi per scoprire i migliori abbinamenti tra oli e pietanze.

Modera: Giuseppe Cordioli, giornalista

- Ore 11.00 – 12.15 **Emanuele Scarello** (2 stelle Michelin) ristorante “Agli amici” (Godia - Udine)
" La seta di cioccolato bianco con olio Evo. La zuppa di Olio"
- Ore 12.30-14.00 Sapori del nostro Territorio a cura di Despar
- Ore 14.30-15.50 **Edoardo Iurkic** - Eppinger - Cake con olio EVO Bianchera e Ganasse al cioccolato con olio EVO (senza grassi animali e senza glutine)
- Ore 16.00 - 17.30 **Paolo Zoppolatti** (1 stella Michelin) ristorante Al Giardinetto (Cormòns)
"Broccoli aglio olio e peperoncino. Millefoglie all'olio con baccalà mantecato"
- Ore 17.45 – 18.45 “Vita da blogger ai fornelli” con blogger **Chiara Giglio** (Voglia matta), **Annalisa Sandri** (Manca il sale) e **Angela Maci** (Storiebuone)

Associazione Nazionale Donne dell'Olio Stand H 5

- Ore 11.00 - 12.00 Giochi all'olio d'oliva, destinati ai bambini
- Ore 12.00 - 13.00 I percorsi del gusto. Assaggi alla cieca non solo d'olio, destinati ad adulti e bambini
- Ore 16.00 - 19.00 Suggestioni d'autore. Aperitivi all'olio d'oliva
- Ore 10.00 - 19.00 L'Olio in Mostra. Mostra dei disegni del Maestro Valerio Marini

Domenica 4 marzo 2018

CONVEGNI

Sala Oceania AB

- Ore 10.15 – 12.30 Forum Cordons Bleus 2018 “5° FORUM DI FORMAZIONE Olio EVO e Non Solo”

Indirizzo di saluto
G.Sedmak, T.Sarcina

L'Olivicoltura a Trieste
Elena Parovel

Olio EVO e Cucina Stellata

Piero Zanini

Olio EVO e Cioccolato
Olio EVO e Vini del Collio

Tavola Rotonda Moderatore T.Sarcina

Magazzino 42- OIL ROOM

- Ore 11.00 -12.00 "La bellezza dell'olio. "
A cura di Marilù Surico - Associazione Nazionale Donne dell'Olio
- Ore 15.00 -16.00 L'assaggio dell'olio extravergine d'oliva. Tre Regioni a confronto
Calabria, Puglia, Sicilia
- Ore 17.00 - 17.45 " EVO SOAP"
A cura di Marilù Surico - Associazione Nazionale Donne dell'Olio

OIL BAR SALA NORDIO

- 10.00 -19.00 Degustazioni Guidate di tutti gli oli presenti in fiera a cura di esperti
assaggiatori di O.L.E.A

Scuola di cucina 1° piano

Le dimostrazioni di cucina coinvolgeranno chef stellati, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi per scoprire i migliori abbinamenti tra oli e pietanze.

- Ore 11.00 - 12.15 **Fabrizio Nonis Il Beker** "Macarons di carne e olio. Sfilacci, pane e olio"
- Ore 12.30 - 14.00 Sapori del nostro Territorio a cura di Despar
- Ore 14.15 - 14.50 Barman Damiano Pellaschiar - Bar Urbanis - cocktail
"bruschetta in " con olio EVO timbro istriano
- Ore 14.50 – 15.00 Presentazione vincitore concorso "Le Teresiane"
- Ore 15.00 – 15.45 Barman Matteo Pizzolini - Antico caffè Torinese - cocktail "Km Øil"
- Ore 16.00 - 17.30 Sapori del nostro Territorio a cura di Despar

Associazione Nazionale Donne dell'Olio Stand H 5

- Ore 11.00 - 14.00 Suggestioni d'autore. Aperitivi all'olio d'oliva
- Ore 12.00 - 13.00 I percorsi del gusto. Assaggi alla cieca non solo d'olio, destinati ad adulti e bambini

Ore 14.00 - 15.00	Giochi all'olio d'oliva, destinati ai bambini
Ore 17.00 - 18.00	La grande tombola dell'olivo e dell'olio. Gioco e premi. A cura dell'Associazione Nazionale Donne dell'Olio e di Dialoghi fluidi
Ore 10.00 - 19.00	L'Olio in Mostra. Mostra dei disegni del Maestro Valerio Marini

Lunedì 5 marzo 2018

CONVEGNI

Sala Oceania AB

Ore 10.00 - 11.50	<p>Convegno "Fake news e cibo: il caso dell'olio Extra Vergine d'oliva" Lo scenario di produzione e consumo a livello internazionale, per non dare numeri a caso Alberto Grimelli</p> <p>Gli oli extra vergini di oliva non sono tutti uguali, come scoprire le differenze Alberto Grimelli</p> <p>Le bufale nel frantoio, deontologia e informazione per creare valore Alfonso Dileva, giornalista</p> <p>Marcello Scoccia Cenni di degustazione, degustazione guidata 4 oli (difetto, intensità leggero, medio, intenso) Assaggiatore ONA OO</p> <p>Piatto che scegli, olio che trovi Emanuele Scarello, Chef 2 stelle Michelin</p>
-------------------	---

Magazzino 42 - OIL ROOM

Ore 11.00 – 12.00	L'assaggio dell'olio extravergine d'oliva per operatori di settore
Ore 15.30 – 16.30	"Olio extravergine mai più un costo ma un ottimo guadagno" a cura di Piero Palanti

OIL BAR SALA NORDIO

10.00-19.00	Degustazioni Guidate di tutti gli oli presenti in fiera a cura di esperti assaggiatori di O.L.E.A
-------------	---

Scuola di cucina 1° piano

Le dimostrazioni di cucina coinvolgeranno chef stellati, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi per scoprire i migliori abbinamenti tra oli e pietanze.

- Ore 11.00 - 12.15 Pizza & Olio **Tomas Kavcic** (Prj Lojzetu Slovenia) "Omaggio a Olio Capitale con pogaca. Monologo by Tomaz Kavcic con gin estratto dalle foglie di olivo."
- Ore 15.00 - 17.00 Olio senza confini
Gottfried Bachler (Ristorante Bachler Althofen, Austria)
"Salmerino con i gnocchi di formaggio fresco con evo. Agnello & vitello servito con Knödel di patate e olio evo fruttato intenso"

Teo Fernetich (Ristorante Sanrocco di Verteneglio, Croazia)
"Coda de rospo e maionese leggera di olio d'oliva Istriano.
Crudo de canoce. Caramelle gommose - di olio d'oliva Istriano"

Lorenzo Cogo (Ristorante El Coq, Italia) "Pane e olio in dessert.
Spaghetto aglio e olio (con nocciole e Sakè)"

Associazione Nazionale Donne dell'Olio Stand H 5

- Ore 11.00 - 14.00 Suggestioni d'autore. Aperitivi all'olio d'oliva
- Ore 12.00 - 13.00 I percorsi del gusto. Assaggi alla cieca non solo d'olio, destinati ad adulti e bambini
- Ore 14.00 - 15.00 Giochi all'olio d'oliva, destinati ai bambini
- Ore 17.00 - 18.00 La grande tombola dell'olivo e dell'olio. Gioco e premi. A cura dell'Associazione Nazionale Donne dell'Olio e di Dialoghi fluidi
- Ore 10.00 - 19.00 L'Olio in Mostra. Mostra dei disegni del Maestro Valerio Marini

Martedì 6 marzo 2018

OIL BAR SALA NORDIO

- 10.00-14.00 Degustazioni Guidate di tutti gli oli presenti in fiera a cura di esperti assaggiatori di O.L.E.A

Scuola di cucina

Le dimostrazioni di cucina coinvolgeranno chef stellati, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi per scoprire i migliori abbinamenti tra oli e pietanze.

10.30 – 12.00 Scuole di cucina: dimostrazioni menù completo scuole alberghiere

Istituto - AD FORMANDUM presenta:
"Lasagne all'olio di carciofi in polvere con liquirizia"
Docente **Giulio Giaiotti**

Scuola alberghiera Civiform

Scuola alberghiera IAL
Chef de Cuisine: **Francesca Mattioli**
Barman: **Mario Frausin**

"Il passato guarda al futuro" - Gallina sott'olio e i suoi sottoaceti
"Piccolo compendio della dolcezza" - Crema alla nocciola mantecata all'olio d'oliva e
grissini all'olio d'oliva
Cocktail "Olio, amore e..."

Per riservare il vostro posto alle degustazioni di Olio extra vergine e alle sessioni di Scuola di cucina è possibile effettuare le iscrizioni presso gli info point.

Per maggiori informazioni contattaci su: info@oliocapitale.it

** programma soggetto a possibili modifiche*