

IL PROGRAMMA

Per maggiori informazioni contattaci su: info@oliocapitale.it
Programma soggetto a possibili modifiche

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 ABRUSCATO, 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 Olivata Assisi-Spoleto

Moderata:

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 a cura di **Giorgio SORCINELLI** – Capo panel – Comitato di assaggio O.L.E.A. e **Giovanni DEGENHARDT** – Capo Panel, Referente O.L.E.A. FVG

Ore 17.00 - 18.00

"EVO SOAP"

A cura di **Marilù Surico** - Associazione Nazionale Donne dell'Olio

DEGUSTAZIONI GUIDATE OIL BAR SALA NORDIO

Ore 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 di Trieste per scoprire i migliori abbinamenti tra oli e pietanze.

Moderata: **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 Eurospar Interspar**

Ore 14.30 - 15.50

Edoardo lurkic - 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 (Cormons)

"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

Suggerimenti 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

Giovanna Fonda

Olio EVO e Vini del Collio

Stefano Cosma

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
a cura di **Renzo Ceccacci Presidente O.L.E.A.**

Ore 17.00 - 17.45

"EVO SOAP"

A cura di **Marilù SURICO** - Associazione Nazionale Donne dell'Olio

DEGUSTAZIONI GUIDATE OIL BAR SALA NORDIO

Ore 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 di Trieste 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 Eurospar Interspar**

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 Eurospar Interspar**

ASSOCIAZIONE NAZIONALE DONNE DELL'OLIO STAND H 5

Ore 11.00 - 14.00

Suggerimenti 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

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

Gli oli extra vergini di oliva non sono tutti uguali, come scoprire le differenze

Alberto GRIMELLI

Le bufale nel frantoio, deontologia e informazione per creare valore

Alfonso DILEVA, giornalista

Marcello SCOCCIA

Cenni di degustazione, degustazione guidata 4 oli (difetto, intensità leggero, medio, intenso)
Assaggiatore ONAOC

Piatto che scegli, olio che trovi

Emanuele SCARELLO, Chef 2 stelle Michelin

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 e ristorazione

"Olio extravergine mai più un costo ma un ottimo guadagno" a cura di **Piero Palanti**

DEGUSTAZIONI GUIDATE 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 di Trieste 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 eva. Agnello & vitello servito con Knödel di patate e olio eva fruttato intenso"

Teo Fernitich (Ristorante San Rocco 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)"

Ore 17.30 - 19.00

"La Puglia è servita"

Paolo Leoci "L'accademia dei tipici: enogastronomia e oli eva di qualità"

ASSOCIAZIONE NAZIONALE DONNE DELL'OLIO STAND H 5

Ore 11.00 - 14.00

Suggerimenti 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

DEGUSTAZIONI GUIDATE OIL BAR SALA NORDIO

Ore 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 1° PIANO

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

Ore 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 Giatiotti

Scuola alberghiera **Civiform**

Antipasto di verdure spiruline con Zenzero e olio Bianchera
Stracotto di manzo con puntarelle mimosa e vinaigrette all'olio Bianchera

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.