

12° RASSEGNA NAZIONALE OLI MONOVARIETALI

20 - 21 giugno 2015

San Benedetto del Tronto (AP)

Centro Agroalimentare Piceno - Via Valle Piana, 80



1 VARIETA' 1 OLIO — Mostra mercato dei migliori oli monovarietali italiani

Non sol'olio: le eccellenze italiane a base d'olio

SABATO 20 giugno dalle ore 15.00 alle ore 19.00

DOMENICA 21 giugno dalle ore 9.00 alle ore 19.00

Profumi e sapori degli oli monovarietali — Degustazioni no stop

in collaborazione con FLAVOR – culturadigusto e Associazione Nazionale Oli monovarietali

Sabato 20 Giugno 2015

- Ore 15.00 **Inaugurazione della 12° Rassegna Nazionale degli oli monovarietali**
- Ore 16.00 **Seminario di aggiornamento oli monovarietali**, a cura di Barbara Alfei e Giorgio Pannelli
- Ore 17.00 **8° edizione Gioco a squadre "Indovina la varietà"** (rivolto ad esperti assaggiatori)
- Ore 18.30 **UNGE E LAVA – Laboratorio "Impariamo a fare il sapone"**, a cura di FLAVOR - culturadigusto

Domenica 21 giugno 2015

- Ore 9.00 **"L'ABC dell'olio – l'assaggio non ha età"**
a cura di Barbara Alfei e le aziende del progetto "Longevità attiva in ambito rurale"
- Ore 10.00 **Incontro "OLIONGEVITA': con l'olio extravergine d'oliva...oltre i 100 anni"**
Mauro Mario Mariani : Medico mangiologo – Responsabile Scientifico EDEN PICENO "Mangia Meglio Marchigiano"

Interverranno:

Barbara Alfei, Giorgio Pannelli, Antonio Ricci: Comitato Scientifico Rassegna Nazionale oli monovarietali
Cristina Gagliardi: INRCA – Ancona, coordinatore progetto "Longevità attiva in ambito rurale"

Moderatore: Alberto Grimelli - Direttore Teatro Naturale

Francesca Petrini — Testimonial olio Marche Expo

Presentazione Catalogo oli monovarietali — Olivo & Olio n. 3 — New Business Media

Consegna riconoscimenti agli oli di eccellenza e alle varietà di nuova presentazione

La Voce ai produttori: **Assemblea Associazione Nazionale oli monovarietali**



"Mangiando s'impara" (due turni, ore 13.00 e ore 14.00)

A cura di "La Mattra" di Offida ...bio, territorio, stagionalità

in collaborazione con Istituto Professionale Alberghiero "F. Buscemi" di San Benedetto del Tronto

Prenotazione obbligatoria, costo 5.00 euro



- Ore 15.00 **UNGE E LAVA – Laboratorio "Impariamo a fare il sapone"**, a cura di FLAVOR - culturadigusto

- Ore 16.00 **Focus "Le peculiarità di un'annata anomala"** (con degustazione guidata)
a cura di Barbara Alfei e Associazione Nazionale Oli monovarietali

Pillole di "FRITTO MISTO"



Prenotazioni eventi e sedute di assaggio (obbligatoria, fino ad esaurimento posti disponibili):

Barbara Alfei, tel. 071.808319

alfei_barbara@assam.marche.it

Donatella Di Sebastiano, tel. 071.808303

disebastiano_donata@assam.marche.it