



## PROGRAMMA

### CONVEGNO

#### SABATO 13 APRILE

ORE 10.00 - 13.30 / PINACOTECA SAN DOMENICO (Via Arco d'Augusto)

Ore 10.00 - ASET Spa - Progetto smaltimento oli usati.

#### ORE 10,15 CONVEGNO OLIVICOLO NAZIONALE

**C'È OLIO E .....EXTRAVERGINE: qualità, valore e prezzo.**

#### Saluto di benvenuto dagli organizzatori

**Video saluto** da parte di **Alessandra Pesce** - Sottosegretario di Stato del MIPAAFT - Ministero delle Politiche Agricole;

Relatori:

**Renzo Ceccacci** - Presidente O.L.E.A. (salute e bontà sensoriale)

**Lanfranco Conte** - Food expert, Università di Udine ( il mondo della ricerca)

**Anna Cane** - Presidente ASSITOL - Associazione italiana dell'industria olearia. (l'industria)

**Massimiliano Dona** - Presidente Unione Nazionale Consumatori (i consumatori)

**Massimo Occhinegro** - Esperto di Marketing internazionale comparto olio di oliva (il marketing)

**Paolo Mariani** - Presidente FOOI - Filiera Olivicola Olearia Italiana. (l'interprofessione)

**Luca Guerrieri** - Produttore olivicolo regionale. (la produzione)

Moderatore:

**Luigi Caricato** - Direttore OlioOfficina Magazine

Parteciperanno:

**Renato Claudio Minardi** - Vicepresidente Assemblea Legislativa Marche;

Rappresentanti delle istituzioni locali, regionali e nazionali;

Ore 12.45 - Interventi

Ore 13.30 - Conclusioni

#### Segreteria convegno:

O.L.E.A e Accademia Agraria in Pesaro

### MOSTRE

#### SABATO 13 APRILE

ORE 10.00 - 19.30 / PINACOTECA SAN DOMENICO (Via Arco d'Augusto)

**MOSTRA DEGLI OLI** dei concorsi L'Oro d'Italia e del Mediterraneo;

**MOSTRA FOTOGRAFICA** - OLEA, L'OLIVO E L'OLIO - Foto di Giorgio Sorcinelli;

### PREMIAZIONI

#### SABATO 13 APRILE

ORE 16.30-19.00 / PINACOTECA SAN DOMENICO (Via Arco d'Augusto)

## **GRAN GALA' DELL'OLIO**

### **CELEBRAZIONE DEL DECENNALE de L'ORO D'ITALIA**

Apertura e inaugurazione con l'Inno di Mameli, eseguito dal Coro "Scuola Tra le Note" della Scuola Elementare F. Tombari di Bellocchi di Fano, diretto dal M° Giorgio Caselli;

#### **Saluto degli organizzatori e delle autorità.**

##### Assegnazione di Premi e riconoscimenti

- **PREMIO ANTONIO RICCI** - 3<sup>a</sup> Edizione

Assegnato al **Prof. Lanfranco Conte** - Autorità di livello mondiale sulle materie grasse;

- **OLIO DELLA SOLIDARIETÀ** - simbolico dono degli oli dei concorsi alla Mensa Opera Padre Pio ed al Comune di Castelsantangelo sul Nera - Mc;

- **OLIO AMBASCIATORE** - consegna della bottiglia celebrativa alle autorità e personalità.

#### **CERIMONIA UFFICIALE DI PREMIAZIONE DEI CONCORSI:**

- 10° Premio nazionale "**L'ORO D'ITALIA**"

- 8° Premio internazionale "**L'ORO DEL MEDITERRANEO**"

Saluti di arrivederci alla edizione 2020.

##### Parteciperanno:

Renato Claudio Minardi - Vicepresidente Assemblea Legislativa Marche;

Autorità civili e Militari, Rappresentanti delle Istituzioni locali, regionali e nazionali.

## **CENA CON I PRODUTTORI**

### **SABATO 13 APRILE**

ORE 20.00 - RISTORANTE OSTERIA IL CHIOSTRO

#### **CENA DI GALA**

a base di piatti della tradizione del territorio, preparati con prodotti locali e gli oli del Concorso.

La cena è riservata ai produttori premiati ai concorsi, dall'Italia e dall'estero.

La Torta, con raffigurata l'immagine de L'Oro d'Italia, verrà realizzata dal noto Maestro Pasticciere Stefano Ceresani de Il Caffè del Pasticciere di Fano

## **RADUNO ASSAGGIATORI**

### **DOMENICA 14 APRILE**

ORE 9.00 - 13.00 / PALAZZO SAN MICHELE - Aula magna Università di Urbino (Via Arco d'Augusto)

**ASSAGGIATORE DAY - MEETING INTERNAZIONALE** degli assaggiatori O.L.E.A.

Ore 9.30 - Premio MIGLIOR DEGUSTATORE - BEST OIL TASTER 2019 - Selezioni del Concorso Internazionale per la scelta del Migliore degustatore di olio per il 2019, riservato agli assaggiatori OLEA anche in formazione: prenotazioni entro il 7 aprile a [segreteria@olea.info](mailto:segreteria@olea.info) (domanda sul sito [www.olea.info](http://www.olea.info));

Ore 11.00 - **DEGUSTIAMOLI** - Sessione di assaggio degli oli premiati ai concorsi riservata agli assaggiatori esperti ed in formazione;

Ore 12.00 - **GEMELLAGGIO ITALIA-CROAZIA** - tra gli assaggiatori italiani e croati (provenienti da Rovigno, Zara, Sebenico e Spalato);

Saluto di benvenuto da parte delle autorità della Città di Fano;

Ore 12.30 - Investitura dei **MAESTRI ED ESPERTI DEGUSTATORI INTERNAZIONALI O.L.E.A**  
Consegna degli attestati;

Ore 13.00 - Assegnazione del Premio **MIGLIOR DEGUSTATORE - BEST OIL TASTER 2019.**

### **DOMENICA 14 APRILE**

Ore 9.00/11.00 / CENTRO STORICO

#### **CAMMINATA CON IL CUORE**

A cura dell'associazione **Soroptimist** Club di Fano

In collaborazione con Associazione Fano Cuore e Croce Rossa -Sezione di Fano

### **DEGUSTAZIONI**

#### **DOMENICA 14 APRILE**

Ore 9.00/19.00 / CHIOSTRO DI PALAZZO SAN MICHELE (Sede Università di Urbino)

#### **IL CHIOSTRO DELL'OLIO BUONO**

##### MOSTRE E ASSAGGI

**MOSTRA FOTOGRAFICA** - OLEA, L'OLIVO E L'OLIO - Foto di Giorgio Sorcinelli;

**MOSTRA DEGLI OLI** dei concorsi L'Oro d'Italia e del Mediterraneo;

**OIL CAFE'** - Banco di assaggio dei migliori oli italiani e del Mediterraneo;

**IL NASO NEL BICCHIERE** - Riconoscere i difetti e i pregi degli oli di oliva vergini;

**SPAZIO DIVULGATIVO O.L.E.A.** - Informazioni, attività e progetti;

**SPAZIO INFORMATIVO ASET SPA:** Progetto smaltimento oli usati.

### **I BAMBINI E L'OLIO**

#### **DOMENICA 14 APRILE**

Ore 9.00/19.00 / PALAZZO E CHIOSTRO SAN MICHELE (Sede Università di Urbino)

#### **LA SCUOLA ELEMENTARE ALL'UNIVERSITA'... DELL'ASSAGGIO**

##### **LABORATORI SENSORIALI PER I BAMBINI**

Ore 10.00/12.00 - 16.00/18.00

**IL NASO D'ITALIA** - Junior - Concorso olfattivo per riconoscere gli oli buoni e/o con difetto.

A tutti i bambini partecipanti sarà rilasciato un "**Attestato di partecipazione**" e un buono per un gelato e ai primi 3 classificati "**Attestato di Assaggiatore Junior**" più un buono per una gustosa pizza in un locale di Fano, offerta da OLEA.

Ore 10.00/12.00 - 16.00/18.00

**LA MERENDA BUONA - Pane & Olio**, per tutti i bambini Pane offerto da **Fornerie Longhini**

Ore 16.00/17.00: Aula Magna

**L'OLIO IN CASA** - Progetto promozionale per le famiglie - Presentazione e illustrazione dei risultati del progetto di educazione alimentare, svolto in collaborazione e a favore dei bambini delle Scuole elementari Corridoni e F.Tombari di Bellocchi di Fano.

**N.B.:** Nel **Punto di informazione O.L.E.A.**, dalle ore **10 alle 12 e dalle ore 16 alle 18**, potranno essere ritirate, in dai genitori e dai bambini delle Scuole elementari Corridoni e F.Tombari di Bellocchi di Fano interessate, le schede di valutazione contenenti la descrizione delle caratteristiche degli oli analizzati.

**19 MARZO - 19 APRILE** - Ristoranti di Fano e dintorni

### **BACALA'FEST 2019 - GIROBACALÀ**

#### **ANDAR PER BACCALA' NELLE TERRE DI PESARO E URBINO**

Giro gastronomico nei ristoranti e trattorie di Fano e dintorni, per apprezzare le varie ricette a base di Baccalà o Stoccafisso, rigorosamente cucinati con extravergine del territorio, marchigiano e regionale italiano. Piatto a prezzo promozionale nei locali aderenti (Baccalà €14,00, Stoccafisso €17,00, escluse bevande e coperto).

Periodo: dal 19 marzo al 19 aprile 2019 (giorni a scelta).

Prenotazioni direttamente ai ristoranti aderenti

(vedi elenco e menu allegati)

**MERCOLEDI 17 APRILE 2019** - ore 20.00 - Ristorante Alla Lanterna - Fano

### **11^ DISFIDA NAZIONALE "STOCCAFISSO & BACCALA' "**

PER CUOCHI "PROFESSIONALI" E "AMATORIALI "

Giuria tecnica e del pubblico durante la cena.

Prenotazioni alla cena al n. 0721-884778 - entro il 15 aprile fino ad esaurimento posti

A cura dei Viandanti dei Sapori e O.L.E.A.

Info: segreteria@saporiearomi - 338 8328092 - 392 9930653

Brochure scaricabile da [www.olea.info](http://www.olea.info)