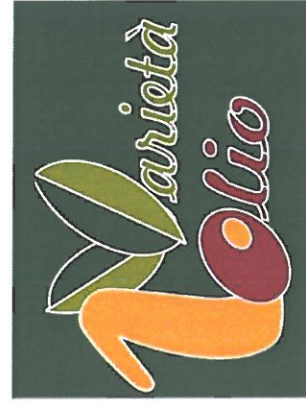


12° RASSEGNA NAZIONALE OLI MONOVARIETALI



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'A B C 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 "OLLONGEVITA': 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 Petri — 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 Mattrra" 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

Donatella Di Sebastiano, tel. 071.808303 disebastiano_donata@assam.marche.it

