

extravergine®  
PUGLIA

da 10 anni...  
per il territorio

**EXTRAVERGINE IN PUGLIA** è l'evento che, con il Premio nazionale L'Oro d'Italia, ospita l'olivicultura italiana nel territorio pugliese, nucleo propulsivo di una rinnovata filiera olivicola capace di coniugare tipicità e innovazione.

La partecipazione ed il coinvolgimento delle più importanti aziende produttrici di olio extravergine d'oliva favoriranno la discussione e il confronto su dinamiche e tendenze dell'intero settore, al fine di fornire strumenti concreti utili allo sviluppo ed alla promozione del comparto. Extravergine in Puglia racchiude diverse attività culturali e d'intrattenimento allo scopo di coinvolgere non solo le aziende olivicole e gli operatori del settore, ma anche i cittadini e i consumatori.



l'eccellenza si incontra

Con il Patrocinio di:



In collaborazione con:



SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

POSIDONIA  
Centro di Educazione Ambientale - Ugento  
73059 UGENTO (LE)  
Via M. Colosso, 78  
Tel. 0833.554911 • ceaposidonia@libero.it

COLDIRETTI LECCE  
UFFICIO PROVINCIALE  
Via Bari, 17 • 73100 LECCE  
Tel. 0832.228830-1 • Fax 0832.220729



extravergine®  
PUGLIA



26-27-28  
Maggio 2017  
Palazzo Ducale  
PRESICCE LE





# VENERDÌ

**PROGRAMMA** extravergine®  
**2017** PUGLIA

**Venerdì 26 Maggio**  
h 16.30-20,00 - Piazza del Popolo  
**Concorso "Olio di Gomito - Dalla terra alla tavola"**  
Destinato ai consumatori più giovani, ha come scopo quello di diffondere la cultura del mangiar sano, attraverso laboratori culinari.



# SABATO

**Sabato 27 Maggio**  
h 10.00 - Palazzo Ducale (Sala del Trono)  
**Workshop "L'olivicoltura si ricerca"**  
Il punto sugli avanzamenti della ricerca in difesa dell'olivicoltura e sulle innovazioni tecnologiche con imprenditori olivicoli, docenti universitari, scienziati e politici.

h 12.30 - Palazzo Ducale  
**Premiazione Extravergine in Puglia 2017**  
Riconoscimento destinato ad Enti, aziende e personaggi che si sono distinti per aver contribuito con idee innovative e lavoro, a dare "Valore Aggiunto" all'intero comparto olivicolo.  
h 16.00 - Escursioni nei frantoi ipogei

2017 / PREMIO NAZIONALE  
**L'ORO D'ITALIA®**



# DOMENICA

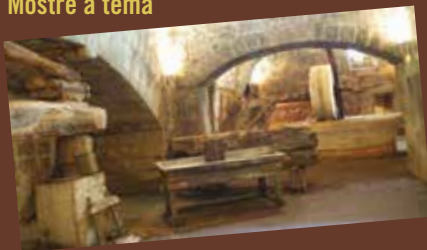
**Domenica 28 Maggio**  
h 9.30-11.30 - Palazzo Ducale  
**Minicorso di assaggio "Extravergine? ...Piacere!"**  
Tenuto da **Renzo Ceccacci**  
Rivolto ad appassionati e consumatori dell'olio extravergine di oliva.

h 11.30-12.30 - Casa Turruta  
**Momento di assaggio "PresentiamOLI" & "AssaggiamOLI"**  
I migliori oli del concorso, in degustazione guidata. A cura degli esperti OLEA - Incontro con i produttori e i consumatori.



Nel corso dell'evento **extravergineinPUGLIA 2017** saranno organizzate:

**Visite guidate ai frantoi ipogei**  
**Mostre a tema**



**Sabato 27 - h 18.00 - Palazzo Ducale**  
**Gran galà dell'Olio Italiano**

Presentazione Guida O.L.E.A.  
**L'ORO D'ITALIA, IN TASCA, 2017**  
Presentazione della bottiglia "OLIO AMBASCIATORE 2017";

Cerimonia ufficiale di premiazione  
• 8° Premio nazionale "L'ORO D'ITALIA";  
• 6° Premio Internazionale "L'ORO DEL MEDITERRANEO";  
• 9° Concorso regionale "L'ORO DELLA PUGLIA";  
• Assegnazione Premio "ANTONIO RICCI".

