Extravergine@gallipoli2015.it è l'evento che ospita l'olivicoltura 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@gallipoli2015.it 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.

PREMIO NAZIONALE L'ORO D'ITALIA

Prestigioso premio nazionale dedicato agli oli di eccellenza che vede la partecipazione delle più importanti aziende produttrici di olio extravergine di oliva.

L'ORO DEL MEDITERRANEO

Premio Internazionale rivolto ai Paesi che si affacciano sul Mar Mediterraneo (Croazia, Spagna, Grecia etc.) e con i quali si intende contribuire alla crescita culturale e qualitativa dell'olio extravergine di oliva italiano e di quello prodotto nell'area adriatico-ionica e mediterranea favorendo scambi culturali e commerciali tra gli operatori degli Stati medesimi.

L'OLIVICOLTURA SI RICERCA

Unaprol organizza un Convegno Nazionale sulle questioni riguardanti la filiera olivicola-olearia – con particolare focus su "Olio: un valore che non sta più nella borsa - Le rilevazioni delle borse merci tra costi reali delle aziende e prezzi applicati nella Grande Distribuzione Organizzata" – e sulle novità e opportunità fornite dal nuovo PIF, dalla PAC e da bandi regionali con l'obiettivo di rappresentare un importante momento di sintesi e divulgazione per tutti gli operatori di filiera.

EXTRAVERGINE? ...PIACERE!

Mini corso di assaggio tenuto da un team di esperti O.L.E.A. (Organizzazione Laboratorio Esperti e Assaggiatori) rivolto ad appassionati, estimatori e ad operatori della ristorazione.

OLIO DI GOMITO

Cucinare, servire, presentare l'olio extravergine d'oliva è l'obiettivo di questa attività. Pertanto, gli allievi dell'Alberghiero I.S.S. "F. Bottazzi" di Casarano insieme a esperti professionisti prepareranno gustose pietanze, coinvolgendo ristoratori ed appassionati di cucina.

ASSAGGIATORE DAY – Raduno nazionale 2015 – Oli mediterranei a confronto: Croazia, Grecia, Italia, Slovenia, Spagna –

Forum di aggiornamento O.L.E.A. aperto a capi panel ed assaggiatori iscritti o in formazione. Previste prove di valutazione sensoriale, comparative e riconoscimento varietale sui migliori oli dei concorsi L'Oro d'Italia e L'Oro del Mediterraneo, con rilascio di attestato di frequenza e di superamento delle prove.

PresentiamOLI

Incontro di degustazione guidata degli oli partecipanti al concorso **"L'Oro d'Italia"**. Gli esperti assaggiatori dell'O.L.E.A. si intratterranno con le aziende per degustare e commentare insieme ai produttori quanto emerso dalle valutazioni della giuria del Concorso.

con*diamo* con *qualità*

PROGRAMMA

Venerdì 17 Aprile

Ore 9:00 - Castello Angioino

LA SCUOLA RICERCA LA XYLELLA
Presentazione del progetto **"Scienza in campo: SOS_teniamo il salento"** a cura dell'I.I.S. "Quinto Ennio" di Gallipoli (LE).

Ore 10:00 - Castello Angioino

CONVEGNO "L'OLIVICOLTURA SI RICERCA"
A cura di Unaprol, esperti analizzeranno le tematiche su **"Olio: un valore che non sta più nella borsa - Le rilevazioni delle borse merci tra costi reali delle aziende e prezzi applicati nella Grande Distribuzione Organizzata"**.

Ore 13:00 - Hotel Bellavista Club

PRANZO BUFFET con i prodotti di **Campagna Amica**.

Ore 16:00-18:00 - Hotel Bellavista Club

EXTRAVERGINE? ...PIACERE!: mini corso di assaggio rivolto ad appassionati d'olio d'oliva e ad operatori della ristorazione (cuochi, chef, pasticceri etc.).
A cura di O.L.E.A. - Docenti Prof. E. Franca e Dott. R. Ceccacci - Gruppo Esperti O.L.E.A.
(Prenotazioni: Segreteria CEA - Tel. 0833.554911)

Sabato 18 Aprile

Ore 9:30-13:00 - Hotel Bellavista Club

OLIO DI GOMITO: Cucinare, servire e presentare l'olio extravergine d'oliva.
A cura dell'I.S.S. "F. Bottazzi" di Casarano (LE).

Nel corso dell'evento extravergine@gallipoli2015.it saranno allestite:
MostriamOLI - L'Oro d'Italia Esposizione degli oli premiati e partecipanti
OLIVO & PAESAGGIO Mostra fotografica OLEA - Foto Giorgio Sorcinelli

Sabato 18 Aprile

Ore 18:30 - Castello Angioino

GRAN GALÀ DI PREMIAZIONE
del 6° Premio Nazionale **"L'Oro d'Italia" 2015**
e 7° Concorso Regionale
"L'Oro della Puglia" 2015;
Premiazione del 4° Premio Internazionale
"L'Oro del Mediterraneo" 2015;
Presentazione della Bottiglia de
"L'Olio Ambasciatore" 2015;

Ore 20:30 - Hotel Bellavista Club

CENA DI GALA - L'ORO D'ITALIA A TAVOLA: Cena degustazione secondo ricette tipiche della tradizione salentina, a base di prodotti locali e i grandi oli extravergini de L'Oro d'Italia.
A cura di esperti OLEA, nel corso della cena saranno proposti consigli pratici di abbinamento olio-cibo, corretto utilizzo dei migliori oli per valorizzarne la peculiarità e unicità. Agli intervenuti saranno donate le bottiglie de "L'Olio Ambasciatore 2015".
(Contributo di partecipazione: euro 25,00. Prenotazioni Segreteria CEA - Tel. 0833.554911)

Domenica 19 Aprile

Ore 9:30-11:30 - Hotel Bellavista Club

ASSAGGIATORE DAY 2015 - Raduno nazionale 2015
Oli mediterranei a confronto: Croazia, Grecia, Italia, Slovenia, Spagna
Forum di aggiornamento OLEA aperto a capi panel ed assaggiatori iscritti o in formazione.
A cura dello staff tecnico O.L.E.A. - Coordinamento G. Sorcinelli
(Prenotazioni: segreteria@olea.info - Sms o whatsApp 3388328092 - 3387798125)

Ore 11:30-13:00 - Hotel Bellavista Club

PresentiamOLI: momento di assaggio guidato degli oli extravergini vincitori del concorso.

l'eccellenza si incontra

Collaborazioni

I.S.S. "F. Bottazzi" - Casarano (LE)
I.I.S. "A. Cecchi" Pesaro (PU)
I.I.S. "Quinto Ennio" - Gallipoli (LE)
Ass.ne "I Borghi del Gusto"

POSIDONIA
Centro di Educazione Ambientale • Ugento

Segreteria organizzativa
Via M. Colosso, 78 • 73059 **UGENTO** (LE)
Tel. 0833.554911 • ceaposidonia@libero.it

Patrocini

REGIONE MARCHE

FORUM delle Camere di Commercio dell'Adriatico e dello Ionio

Progetto realizzato con il contributo della Regione Puglia
Area Politiche per lo Sviluppo Rurale

COLDIRETTI LECCE

Ufficio Provinciale
Viale G. Grassi, 134 • 73100 **LECCE**
Tel. 0832.228830-1 • Fax 0832.220729

REGIONE PUGLIA
AREA POLITICHE
PER LO SVILUPPO RURALE

OLEA

COLDIRETTI LECCE

POSIDONIA
Centro di Educazione Ambientale • Ugento

CITTÀ DI GALLIPOLI

UNAPROL

PARTNER

CAROLI Hotels

La Dispensa di Caroli

extravergine@gallipoli2015.it

17-18-19 aprile 2015
Castello Angioino - **GALLIPOLI (LE)**