

PROGRAMMA

Venerdì 13 maggio

Ore 9.00-13.00 - Gara gastronomica
"PENNE AL DENTE"

MUST Museo Storco Città di Lecce - LECCE

Sabato 14 Maggio

Ore 9:30-13.00 - Showcooking "OLIO DI GOMITO"

MUST Museo Storco Città di Lecce - LECCE

Ore 11.00-12.30 Presentazione guida O.L.E.A.
"L'ORO D'ITALIA, IN TASCA, 2016"

MUST Museo Storco Città di Lecce - LECCE

Ore 17.30-19.00 Tavola Rotonda
"L'ORA DELL'OLIVICOLTURA"

Castello Carlo V, Sala Maria d'Enghien - LECCE

Ore 19.00-21.00 Cerimonia di premiazione concorsi 2016

7° Premio nazionale "L'ORO D'ITALIA"

5° Premio Internazionale "L'ORO DEL MEDITERRANEO"

8° Concorso regionale "L'ORO DELLA PUGLIA"

Presentazione della bottiglia "L'Olio Ambasciatore"

Castello Carlo V, Sala Maria d'Enghien - LECCE

Ore 21.00 Cena di Gala (Prenotazione obbligatoria)

Risorgimento Resort - LECCE

Domenica 15 Maggio

Ore 10.00-12.30 Incontro di degustazione "PresentiamOLI"

I migliori oli de L'Oro d'Italia in assaggio

A cura di esperti O.L.E.A.

MUST Museo Storco Città di Lecce - LECCE

Nel corso dell'evento EXTRAVERGINE IN PUGLIA 2016 sarà allestita la mostra di pittura e di fotografia "OLIO E PAESAGGIO" a cura di OLEA e "Pareid'ulia" a cura di Maurizio D'Anna.



l'eccellenza si incontra

MUST - Museo Storico Città di Lecce
Via degli Ammirati, 11
LECCE

Castello Carlo V - Sala Maria d'Enghien
Via Duca degli Abruzzi
LECCE



Segreteria organizzativa

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

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



REGIONE PUGLIA

con il Patrocinio di:



CITTÀ DI LECCE



extravergine® PUGLIA



semplicemente
extravergine

13-14-15
Maggio 2016
Castello Carlo V e MUST
LECCE





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'interno 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.

PREMIO NAZIONALE "L'ORO D'ITALIA 2016"

7ª edizione del prestigioso premio nazionale dedicato agli oli eccellenza e che ha visto la partecipazione di oltre 350 tra le più importanti aziende produttrici di olio extravergine di oliva, provenienti da tutte le regioni olivicole italiane.



PREMIO "L'ORO DEL MEDITERRANEO 2016"

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 mediterranea favorendo scambi culturali e commerciali tra gli operatori degli Stati medesimi.

TAVOLA ROTONDA "L'ORA DELL'OLIVICOLTURA"

Tavola rotonda in cui gli stakeholder, le aziende olivicole e il mondo della ricerca si incontrano per discutere sulle questioni principali che riguardano la filiera olivicola-olearia, con particolare ocularità sulle opportunità di crescita che la nuova riforma Politica Agricola Comunitaria offre.

GARA GASTRONOMICA "PENNE AL DENTE"

I giornalisti diventano chef per un giorno. Infatti

gli "improvvisati" cuochi, affiancati da prestigiosi chef del territorio, si sfideranno nella preparazione di piatti con ingredienti con i prodotti della Campagna Amica Km 0 dove l'olio extravergine d'oliva sarà l'ingrediente protagonista.

SHOWCOOKING "OLIO DI GOMITO"

Manifestazione che vedrà coinvolti gli allievi degli istituti alberghieri insieme ad esperti professionisti del settore culinario nella preparazione di gustose pietanze, coinvolgendo ristoratori ed appassionati di cucina.

"L'ORO D'ITALIA, IN TASCA"

Presentazione ai produttori e alla stampa della Guida realizzata da O.L.E.A. dedicata alle migliori aziende e oli del concorso "L'Oro d'Italia 2016".

PRESENTIAMOLI Incontro di presentazione e degustazione guidata dei migliori oli partecipanti al concorso "L'Oro d'Italia" 2016. Gli esperti assaggiatori dell'O.L.E.A. si intratterranno con i produttori e il pubblico per degustare insieme le eccellenze premiate e illustrarne le caratteristiche organolettiche emerse dalle valutazioni della giuria del Concorso.