



8° RASSEGNA NAZIONALE OLI MONOARIETALI

Per la valorizzazione delle varietà autoctone italiane

Abbadia di Fiastra (MC) 28 - 29 Maggio 2011

SABATO 28 MAGGIO 2011

DOMENICA 29 MAGGIO 2011

(Aula Verde)

- ✓ Ore 10.00 Profumi e sapori degli oli monovarietalitaliani
Degustazione guidata a cura di B. Alfei - ASSAM e C. Lapadula - AIS Marche
- ✓ Ore 11.00 Inaugurazione della 8° Rassegna Nazionale Oli Monovarietalitaliani
- ✓ Ore 12.30 e ore 14.00 "Mangiando s'impara"
- ✓ Ore 15.30 Seduta di assaggio oli monovarietalitaliani
a cura dell' ASSAM in collaborazione con OLEA (seduta certificata)
- ✓ Ore 16.30 Tavola rotonda
"Oli monovarietalitaliani: estrazione, etichettatura e salute" (Sala convegni)
- ✓ Ore 20.30 Cena a tema "Gli Oli monovarietalitaliani incontrano i vini monovitigni autoctoni delle Marche"

Tavola Rotonda

"Oli monovarietalitaliani: estrazione, Etichettatura e salute"

Sabato 28 maggio, ore 16.30
Sala convegni

Saluto delle Autorità

- . Oli extravergini di oliva monovarietalitaliani tra ottimizzazione del processo e qualità del prodotto
Maurizio Servili - Università di Perugia
- . Problematiche relative alla etichettatura del monovarietalitale
Angelo Mangoni - ICQRF - Ancona
- . Ultimissime su olio e salute
Cinzia Chiarion - medico, curatrice di www.olioesalute.it

Coordinamento lavori

Luigi Caricato, Direttore Teatro Naturale

- . Presentazione Catalogo Nazionale degli oli monovarietalitaliani - Edizione 2011
- . Presentazione vetrina oli monovarietalitaliani on-line

Consegna riconoscimenti speciali:

- . Premio Fedeltà al produttore
- . Varietà di nuova presentazione

(Aula Verde)

- ✓ Ore 10.00 Seminario di aggiornamento oli monovarietalitaliani
a cura di B. Alfei - G. Pannelli
- ✓ Ore 11.00 Gioco a squadre "Indovina la varietà!"
a cura dell' ASSAM
- ✓ Ore 12.30 e ore 14.00 "Mangiando s'impara"
- ✓ Ore 15.30 "L'olio del vicino è sempre più verde?! Mettici il naso..." Confronto Marche-Campania
a cura dell'ASSAM in collaborazione con OLEA (seduta certificata)

1 varietà 1 olio:
i produttori si presentano
SABATO 28 - DOMENICA 29 MAGGIO
dalle ore 10.00 alle 19.00

MANGIANDO S'IMPARA

Eventi gastronomici rivolti al pubblico
in collaborazione con I. P. S. S. A. R. T. "G. Varinelli" - Cingoli

Sabato 28 maggio ore 12.30 e ore 14.00

Il "Festival della carne bovina della Razza Marchigiana" incontra la "Rassegna Nazionale degli oli monovarietalitaliani"

Domenica 29 maggio ore 12.30 e ore 14.00

"Leguminaria" incontra la
"Rassegna Nazionale degli oli monovarietalitaliani"
(Prenotazione obbligatoria, costo 5 euro)

"Italia: Terra dell'olivo"

Mostra fotografica di Giorgio Tassi
nell'ambito degli spazi dedicati alla Rassegna
SABATO 28 - DOMENICA 29 MAGGIO

Iniziative collegate:

Informazioni e prenotazioni:



Obbligatoria la prenotazione

per sedute di assaggio, cena a tema ed eventi in programma, fino ad esaurimento posti

Segreteria Organizzativa ASSAM:

Donatella Di Sebastiano

Tel. 071.808303 - disebastiano_donata@assam.marche.it

Per informazioni:

Barbara Alfei Tel. 071.808319 alfei_barbara@assam.marche.it

www.assam.marche.it - www.olimonovarietalitali.it - www.vetrinaolimonovarietalitali.it

