

## **extravergine@lecce.it - 2013**

8-9-10 febbraio 2013  
presso "Torre del Parco", viale Torre del parco 1 - 73100 Lecce (LE)

### **L'EVENTO:**

L'Assessorato Regionale alle Risorse Agroalimentari della Puglia, la Federazione Provinciale Coldiretti di Lecce, il C.E.A. (Centro di Educazione Ambientale) "Posidonia" di Ugento, l'O.L.E.A (Organizzazione Laboratorio Esperti e Assaggiatori) organizzano a Lecce l'evento "extravergine@lecce.it - 2013".

Nel cuore del territorio che ha fondato nell'olivicoltura la sua identità storica, la qualità dei migliori oli extravergini italiani si incontra e si confronta per crescere, migliorare, competere ed esplorare insieme le nuove frontiere della ricerca.

Extravergine@Lecce.it - 2013 è l'evento che ospita l'olivicoltura italiana, pensato e organizzato al fine di diffondere e discutere le dinamiche e le tendenze dell'intero settore e fornire strumenti concreti, utili allo sviluppo e alla promozione del comparto.

L'Evento si svolgerà dall'8 al 10 febbraio 2013 presso "Torre del Parco", viale Torre del parco 1 - 73100 Lecce (LE).

Nell'arco delle 3 giornate saranno realizzati diversi momenti culturali, educativi e d'intrattenimento con lo scopo di coinvolgere sia i portatori d'interesse che i consumatori. Infatti, le tante iniziative che coinvolgono il mondo della produzione, della ricerca, della trasformazione, sono aperte al grande pubblico perché la cultura della sana alimentazione e della qualità dell'olio possa affermarsi e diffondersi attraverso un percorso culturale e divulgativo sulle proprietà organolettiche e salutistiche dell'olio d'oliva.

### **IL PROGRAMMA:**

L'edizione Extravergine@Lecce.it - 2013 svilupperà il seguente programma:

#### Venerdì 8 febbraio

ore 10.30    Convegno: "Ricerca globale, identità locale".  
*la Filiera olivicola si racconta in un Convegno a cura di Unaprol*

ore 13.00    Pranzo buffet con i prodotti di "Campagna Amica"

ore 15.00    Conferenza: "La Puglia in movimento"  
*Il nuovo PIF. Più vicini alle imprese e all'Europa*

ore 16.00 Workshop: "La ricerca incontra le aziende"  
*Incontri tematici su ricerca, nuove tendenze e prospettive dell'olivicoltura*

### Sabato 9 febbraio

Ore 10.00 Laboratorio: "L'oro nel piatto"  
*Spazio culinario a cura dello Chef Andrea Seravezza e del Maestro pasticciere Antonio Campeggio*

Ore 18.00 Gran Galà di Premiazione: "L'ORO D'ITALIA 2013"  
*Prestigioso Premio nazionale riservato agli oli extravergini di oliva "prodotti in Italia da olive coltivate in Italia"*

ore 21.30 Cena Ufficiale (necessaria prenotazione)

### Domenica 10 febbraio

Ore 10.00 Incontro con le aziende: "PresentiamOLI"  
*Degustazioni guidate di oli extravergini condotte da esperti dell'OLEA.*

Nel corso dell'evento sarà allestita la Mostra di pittura e fotografia "Olivo e paesaggio" curata da O.L.E.A.

<b>DESCRIZIONE DETTAGLIATA DEI DIVERSI MOMENTI:</b>
---

#### **Gran Gala' di Premiazione del Concorso Nazionale: "L'Oro d'Italia ®"**

Centro d'interesse di tutto l'evento è il concorso Nazionale "L'Oro d'Italia ®", riservato agli oli extravergini di oliva "prodotti in Italia da olive coltivate in Italia".

il Premio Nazionale "L'Oro d'Italia ®" è un concorso ideato e realizzato dall'Organizzazione O.L.E.A (Organizzazione Laboratorio Esperti e Assaggiatori), in collaborazione con l'Assessorato Regionale alle Risorse Agroalimentari della Puglia, la Federazione Provinciale Coldiretti di Lecce e con il C.E.A. (Centro di Educazione Ambientale) "Posidonia" di Ugento.

Lo scopo del Concorso, fortemente condiviso dagli organizzatori, è quello di:

- a) Sviluppare, promuovere la cultura e rafforzare l'immagine dell'olio extra vergine di oliva italiano prodotto nelle varie Regioni, compresi gli oli D.O.P., gli oli monovarietali e biologici;
- b) Stimolare gli olivicoltori e gli operatori della filiera per migliorare la qualità delle produzioni, per favorirne la commercializzazione ed un uso appropriato;
- c) Valorizzare l'importante ruolo degli esperti assaggiatori di oli di oliva vergini grazie ai quali divulgare la conoscenza dell'olio extra vergine di oliva e le caratteristiche organolettiche e qualitative.

A questo importante evento per l'olivicoltura Regionale e Nazionale è stato concesso, negli anni, il Patronato del Presidente della Repubblica, il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e del Turismo ed il patrocinio di numerose cariche ed istituzioni statali, regionali e associazioni.

La proficua e sperimentata collaborazione tra l'O.L.E.A., la Coldiretti di Lecce ed il CEA "Posidonia" di Ugento ha contribuito a rendere il Concorso Nazionale "L'Oro d'Italia ®" uno

tra i più noti e prestigiosi nel territorio italiano riscuotendo un grandissimo e crescente interesse tra gli operatori del settore ed i consumatori. L'edizione 2012 ha visto la partecipazione di oltre 300 aziende nazionali ed il coinvolgimento attivo di Associazioni, Enti Locali ed Istituti Scolastici. In particolare, la partecipazione delle aziende pugliesi all'ultima edizione è stata indubbiamente significativa con quasi 100 iscrizioni. Questo dato, per un territorio vocato alla coltivazione dell'Olivo e con la maggiore produzione di olio in Italia, evidenzia l'aspettativa che i produttori ripongono in eventi di questo genere e, nello specifico, in questo Concorso Nazionale.

### **Convegno: “Ricerca globale, identità locale”**

La Filiera olivicola si racconta in un Convegno Nazionale, a cura di Unaprol, dal titolo “Ricerca globale, identità locale” finalizzato ad analizzare i principali temi della filiera e illustrare alle aziende, con il contributo di esperti relatori, le novità e le opportunità contenute all'interno del nuovo PIF, della PAC e dei bandi regionali. Il convegno rappresenta un importante momento di sintesi e divulgazione per tutti gli operatori di filiera.

### **Workshop: “La ricerca incontra le aziende”**

Momento caratterizzato da incontri tematici centrati su sviluppo della ricerca, tendenze delle nuove tecnologie e opportunità offerte dai piani finanziari utili alla crescita del settore olivicolo.

Competenti relatori incontreranno le aziende per rispondere a specifici quesiti che possano aiutare a migliorare il prodotto e la produzione.

### **Laboratorio: “L'oro nel piatto”**

Laboratorio d'intrattenimento ed approfondimento rivolto ai consumatori ed agli appassionati di cucina. Lo Chef Andrea Seravezza ed il Maestro pasticciere Antonio Campeggio, in collaborazione con esperti nutrizionisti, mostreranno come realizzare gustose pietanze nazionali e tradizionali utilizzando i migliori oli extravergini e le materie prime fornite dalle Aziende di “Campagna Amica”.

### **Mostra: “Olivo e paesaggio”**

Mostra di pittura e di fotografia per il mantenimento e la valorizzazione degli olivi storici e del paesaggio olivicolo italiano e del mediterraneo curata dall'Organizzazione Laboratorio Esperti e Assaggiatori (O.L.E.A.).

### **Iniziativa di promozione: “Olio ambasciatore”**

I migliori oli presentati al concorso “L'Oro d'Italia ®” sono stati fusi in un blend nel quale si vuol concretizzare un'unità di prodotto, immagine ideale dell'olio italiano. Le bottiglie, così confezionate, saranno donate ad autorità e personalità della cultura italiane ed estere e presentate nelle varie manifestazioni promozionali.

### **Incontro con le aziende: “PresentiamOLI”**

Incontro di degustazione guidata degli oli partecipanti al concorso “L'Oro d'Italia ®”. Gli esperti assaggiatori dell'OLEA si intratterranno con le aziende per degustare e commentare insieme ai produttori quanto emerso dall'analisi sensoriale dell'olio extravergine.