

# Audi-torium

**Domenica 01 Marzo**

// WEGIL-Largo Ascianghi 5 //

→ 10:30

**Workshop etichettatura prodotti biologici**

**Maria Manuela Russo** - consigliere dell'Ordine dei tecnologi alimentari Campania e Lazio  
"Nuovi aspetti in materia di produzione biologica ed etichettatura dei prodotti biologici con il Reg. UE 2018/848".  
Evento accreditato per i crediti formativi.

→ 11:30

**I profumi recuperati del pane di una volta e le tendenze alimentari errate: "Il pane lo togliamo per i carboidrati e l'olio per i grassi"**

Moderano: **Francesca Rocchi** -  
Giudice internazionale olio extravergine  
**Viviana Acclavio** - Nutrizionista consulente di Macinazione Lendinara spa  
**Pier Massimo Cavallari** - Titolare Macinazione Lendinara spa\*  
**Fabrizio Fiorentini** - Consulente panificazione Macinazione Lendinara spa  
**Leonardo Spadoni** - Presidente Associazione Panificatori di Roma e provincia\*

\*presso lo stand saranno presenti gli esperti in nutrizione (programma sala A)

→ 12:30

**La qualità dell'olio si basa anche sulla tecnologia sempre più raffinata con cui viene estratto. Aggiorniamo la visione romantica e nostalgica delle macine in pietra esponendo attrezzature e pezzi di meccanica "intelligente"**

Moderano: **Fiammetta Nizzi Grifi**  
- agronoma e produttrice di olio  
**Luciana Balestrieri** - EVP System  
**Domenico Fazio** - EVP System  
**Franco Balestieri** - EVP System

→ 14:00

**Yogayur presenta il progetto Borgo Consapevole e l'oliveto didattico di Olissea**

**Miriam Bianchi** - Olissea  
**Federico Insabato** - insegnante yoga

→ 14:30

**Nuovi linguaggi sensoriali  
Gli oli extravergine profumati sono sinonimo di biodiversità perchè sono espressione delle cultivar di olivo, la loro biodiversità ha risvolti positivi persino per la conquista del mercato.**

Moderano: **Alice Concari** - Olissea e **Piero Palanti** - Extravoglio  
**Gaia Morrione** - creativa e curatrice di eventi sensoriali  
**Laura Bosetti Tonatto** - "naso" professionista conosciuto in tutto il mondo  
**Cosmo di Russo** - olivicoltore del Lazio [cultivar itrana]  
**Giulio Scatolini** - uno dei migliori "nasi internazionali" dell'olio

→ 15:30

**Prezzo dell'olio: un concetto cruciale ma inflazionato  
Il consorzio degli allevatori della Granda hanno trovato la soluzione per ottenere il giusto prezzo fisso della carne. Proviamo a capire con gli Olivicoltori della Setteponti se è applicabile anche all'olio.**

Moderano: **Caterina Mazzocolin** - Olissea e **Piero Palanti** - Extravoglio  
**Sergio Capaldo** - La Granda  
**Marco Noferi** - Az. Agricola Paterna

**16:30 ||| Proiezione del docufilm "Legno vivo - Xylella, oltre il batterio"**

Moderano: **Pietro Barachini** - Spoolivi  
**Francesca Della Giovampaola** - giornalista e produttrice del film  
**Elena Tioli** - giornalista e produttrice del film  
**Filippo Bellantoni** - giornalista e regista  
**Simone Cannone** - videomaker film  
**Francesco Mastroleo** - olivicoltore e protagonista del film



Olissea presenta

P<sup>o</sup> Poli<sup>o</sup>  
\_ Pol:  
=

Programma

C'è un posto dove  
si respira un olio diverso

# Black Box

**Domenica 01 Marzo**

// WEGIL-Largo Ascianghi 5 //

Ore 11.00 - 17.00

**ESPERIENZE di olio  
al buio e DEGUSTAZIONI  
con i produttori.**

**11:00** |||

**Degustazioni al buio**

a cura di **Antonio Organtini** - direttore Centro Regionale S.Alessio - Margherita di Savoia per i Ciechi con **Piero Palanti**

**12:00** ||| **14.00**

**Esperienze al buio in gruppi da 12 persone**  
con turni di 40 minuti

**15:00** ||| **16.00**

**Degustazione non al buio guidate**

**con i produttori** - Posti limitati - prenotare

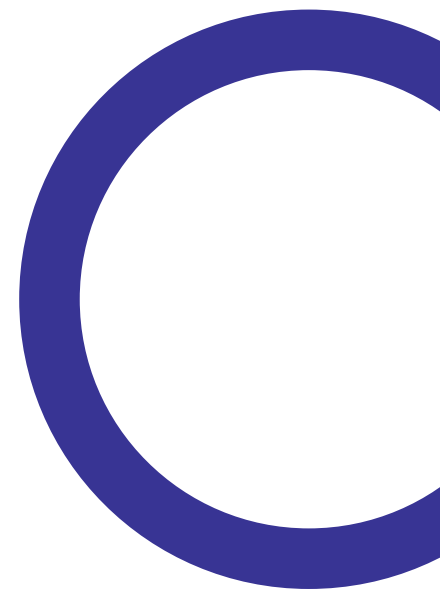
**16:00** ||| **17.00**

**Esperienze al buio in gruppi da 12 persone**  
con turni di 40 minuti

**17:00** ||| **18.00**

**Degustazione non al buio guidate**  
**con i produttori** - Posti limitati - prenotare

**Su richiesta degustazioni per gli stranieri**  
**in inglese, giapponese, portoghese scrivere**



Olissea presenta

P<sup>o</sup> Poli<sup>o</sup>

Programma

# Sala Ter- razza

**Sabato 29 Febbraio  
e Domenica 01 Marzo**

// WEGIL-Largo Ascianghi 5 //  
Ore 10.00 - 18.00

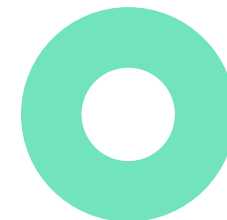
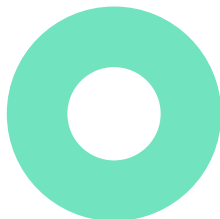
## MORI TEME ED EVP SYSTEM

Abbiamo coinvolto due aziende produttrici di frantoi, per aggiornare la visione romantica e nostalgica delle macine in pietra esponendo attrezzature e pezzi di meccanica "intelligente" affascinose quanto le sculture e il design contemporanei.

Comunicare la grande capacità innovativa presente nell'ingegneria delle aziende che producono frantoi, un know-how tutto italiano (l'esportazione in tutto il mondo di queste tecnologie abbia permesso un miglioramento generale) che è all'origine della produzione dell'olio extra vergine il cui salto di qualità, evidente negli ultimi anni, si basa non solo sulla corretta coltivazione e raccolta delle olive ma anche sulla tecnologia sempre più raffinata con cui sono frante.

**Sabato 29 Febbraio**

**16:00 in poi** ||| Il pop artist **Fabio Ferrone Viola** produrrà live una delle sue opere che sarà poi donata all'Associazione Culturale Olissea per sostenerla.



C'è un posto dove  
si respira un olio diverso