

Olissea presenta

P^o - Poli^o

Programma

Audi- torium

Sabato 29 Febbraio

// WEGIL-Largo Ascianghi 5 //

**Pop Olio - un nuovo modo
per diffondere la cultura
dell'olio extravergine
di oliva di qualità**

« Una festa dell'olio
“nuovo” dove nuovo
non sta per “novello”
ma per “novità” »

Ore 10:00 Saluti inaugurali e ringraziamenti
a cura di Olissea Istituzioni e Partner

Ore 10:30 A seguire ▾ Degustazione dell'olio
↑ al buio nella Black Box

Ore 11:00 Workshop social network e olivicoltura
a cura di Agenzia Studio Mirage
Introduzione → Miriam Bianchi - Olissea
Clio Chaffardon - founder Mirage
↑ Luca Marciano - founder Madcrumbs

Ore 12:00 Il racconto dei raccolti - l'olio di qualità
risveglia i piatti della tradizione
Modera: Piero Palanti guida Extravoglio
Gabiella Pravato - narratrice del cibo
↑ Giuseppe Mazzocolin - Fattoria di Fèlsina
Maurizio Saggion - Presidente FIS
Emilia Romagna

Ore 14:00 Le storie di Olissea: Olive Truck,
innovazione, olivicoltura e sogno
Modera: Caterina Mazzocolin - Olissea
Samir Bayraktar - ideatore di Olive Truck
↑ Giorgio Mori - impianti oleari Mori Tem
Gian Luca Grandis - frantoiano e olivicoltore
Johnny Madge - assaggiatore e guida
tours dell'olio

Ore 15:30 Legalità e controlli nel settore oleario
Silvia Resta - giornalista
Maurizio Santori - capitano CC,
Comandante del N.A.S di Roma

17:00 ||| Musica con World Art Trio
Alesini - Mancini - Puorro

Ore 18:00 Format Teatrale Degustart
di Giammarco Spineo
ORGOLIO spettacolo teatrale scritto
per Olissea da Giammarco Spineo
- e recitato da Federica Biondo
e Mirko Marras

C'è un posto dove
si respira un olio diverso



Olissea presenta

P^o Poli^o
_ Pol:
=

Programma

C'è un posto dove
si respira un olio diverso

Black Box

Sabato 29 Febbraio

// WEGIL-Largo Ascianghi 5 //

Ore 12.00 - 18.00

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

12:00 ||| 18.00

Degustazioni con:

Piero Palanti - assaggiatore professionista

Milena Lolic - assaggiatrice Slow Olive
panel regionale Lazio

Francesca Rocchi - giudice
internazionale olio

Giulio Scatolini - capo panel.

11:00 |||

Prima degustazioni al buio con le istituzioni

a cura di **Antonio Organtini** - direttore Centro
Regionale S.Alessio - Margherita di Savoia

per i Ciechi e **Piero Palanti**

12:00 ||| 14:00

Esperienze di olio al buio in gruppi

da **12 persone** con turni di 40 minuti

15:00 ||| 16.00

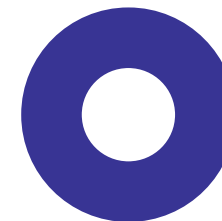
**Degustazione non al buio guidate
con i produttori** - Posti limitati - prenotare

16:00 ||| 17.00

**Esperienze di olio 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



Olissea presenta

Pop-Olio

Programma

Salone Pop- Olio

Sabato 29 Febbraio

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

MOSTRA MERCATO

40 produttori di tutte le regioni d'Italia
con un focus sulla regione Lazio.

Assaggi gratuiti di olio col pane presso
lo stand dei Maestri Panificatori
e Macinazione Lendinara e consulenze
offerte dai propri nutrizionisti

Format dei pop corn con l'olio a cura
di Piero Palanti

Baby olivi per i bambini offerti dal vivaio
Spoolivi

**Sarà possibile inoltre
degustare**

Le armonizzazioni tra olio e piatti
della tradizione proposti
da **Carla Trimani** in collaborazione
con **Piero Palanti**.

Assaggi del vino dei vignaioli del Lazio con
Enoteca Trimani.

Olio cocktail elaborati dal bartender **Mario
Farulla di Baccano** e sfida fra bartender.

Show-cooking-performance dello Chef
Marco Corradi in arte "Assaggia"

**A sorpresa nel corso
delle due giornate, nel
Salone Pop-Olio intervalli
di riflessione letteraria
sull'Olio con interventi
di attori e musicisti**

C'è un posto dove
si respira un olio diverso

Olissea presenta

P^o Poli^o

Programma

Sala Ter- razza

**Sabato 29 Febbraio
e Domenica 01 Marzo**

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

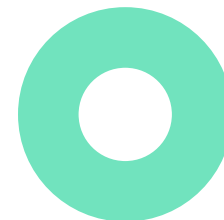
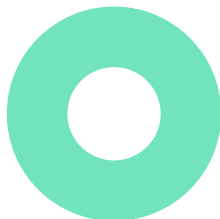
MORI TEME ED EVP SYSTEM

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