

P^o-Polio

4 - 5 Dicembre
dalle 10 alle 19

Programma
Sabato 4 Dicembre



C'è un posto dove
si respira un olio diverso

WEGIL Largo Ascianghi, 5 - Roma

Main Room

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

**SABATO 4 DICEMBRE
MAIN ROOM E TERRAZZA**

// WEGIL-Largo Ascianghi 5 //

**Apertura e saluti.
A cura di PopOlio**

**TAVOLA ROTONDA:
Olio turismo: Un nuovo
luogo di sviluppo per
il turismo enogastronomico**

Sono stati invitati

Roberto Gualtieri Sindaco Di Roma
- Un turismo green per la capitale più verde d'Europa

David Granieri Presidente Unaprol
- IGP ROMA un nuovo luogo di tutela e sviluppo per l'extravergine.

Roberta Garibaldi A.D. ENIT
- Olio turismo, trends in crescita per i viaggi enogastronomici.

**Enrica Onorati Assessore
Agricoltura Regione Lazio**
- Il Lazio luogo di civiltà agricola.

In collegamento da New Heaven, USA:

**Tassos Constantinos Kyriakides,
Università Yale Health Department**
- Il mito dell'olio italiano nel mondo.

**L'incontro sarà moderato da
Alberto Grimelli,
Direttore di Teatro Naturale**

**QUALE OLIO PER
IL TUO PIATTO?**

Si accendono i fornelli e si assaggiano i piatti che daranno la possibilità di sperimentare e confrontare i diversi oli abbinati a preparazioni a cura di **Pro Loco Trastevere**.

EXTRA ZEN!

Sessione di degustazione guidata Hai mai assaggiato l'olio evo con il cioccolato fondente o con un caffè? C'è un nuovo mondo di degustazione dell'evo da scoprire che ci arriva dal Giappone che approccia il tema dell'analisi sensoriale con una visione di contrasto e sti-molo e mette in luce la versatilità dell'evo e che ci piace introdurre Popolio attraverso nuove collaborazioni:
Cacao Crudo e Caffè Fantini.

**TEATRO A CURA
DI DEGUSTART
Spettacolo teatrale:
Org-Olio!**

Un reading che si trasforma in recital e si fonde in avvincente concerto. I testi di **Giammarco Spineo** e le sonorità del sax del maestro **Nicola Alesini**, musicista ispirato dal vento, dal mare, dal rumore delle foglie e dall'olio, saranno i mezzi più ispirati per toccare gustose tematiche. Una performance che vanta una doppia vena d'autore (musica e testi) e il talentuoso supporto degli attori

Federica Biondo e Mirko Marras.

**LAZIO DELLE
MERAVIGLIE ARSIAL**

ARSIAL, agenzia regionale per la promozione e sviluppo dell'agricoltura nel Lazio, muove la sua visione principale rispetto alla necessità di difendere la biodiversità del Lazio, attraverso ricerche e tutela e sviluppo dei semi e quindi nel caso dell'olio, delle cultivar locali. Un incontro speciale con **Claudio Di Giovannantonio Responsabile Biodiversità di Arsiel** e i produttori della **Strada dell'Olio della Sabina Dop**, che incroceranno il lavoro di cultura e tutela che Slow Food porta avanti da più di vent'anni e che per il mondo olivicolo ha generato, oltre all'annuale Guida agli Extravergini, il progetto nazionale del Presidio Slow Food dell'Extravergine. Incontro a cura del gruppo Slow Olive regionale di Slow Food Lazio.

Incontro a cura del gruppo olio di Slow Food Lazio.

Black Box

DEGUSTAZIONE AL BUIO

APERTURA ATTIVITÀ

→ 13:00 ||| 14:30 ||| 16:00 ||| 17:30

→ 13:00 riservato stampa e istituzioni.

Le esperienze di olio al buio in collaborazione con il Centro Regionale S. Alessio - Margherita di Savoia per i Ciechi, in BLACK BOX sensoriale dove non vedenti e vedenti degusteranno insieme 3 extravergini, saranno guidate dai degustatori di Pop Olio dai i degustatori del gruppo Olio di Slow food Lazio.

Per l'istituto ciechi S. Alessio ecco le guide di eccezione che ci accompagneranno:

Antonio Organtini - Direttore Istituto Sant'Alessio
Gianluca Boccoli - Enotecario
Federico Bassani - Ingegnere biomedico e finalista alle paraolimpiadi 100 mt
Ada Nardin - Interprete
Filippo De Santis - Pediatra
Daniele Cassioli - Campione mondiale paraolimpico di sci nautico

≡ **Posti limitati:
prenotare su
www.pop-olio.it**

13:00 |||

Degustazioni al buio a cura di **Antonio Organtini** - direttore Centro Regionale S. Alessio - Margherita di Savoia per i Ciechi e la degustatrice Milena Lovic-Wilcox.

14:30 ||| 15.15

Esperienze al buio in gruppi da 10 pers. con turni di 45 minuti. Posti limitati - prenotare.

15:15 ||| 16.00

Esperienze al buio in gruppi da 10 pers. con turni di 45 minuti. Posti limitati - prenotare.

16:00 ||| 16.45

Esperienze al buio in gruppi da 10 pers. con turni di 45 minuti. Posti limitati - prenotare.

17:00 ||| 17:45

Esperienze al buio in gruppi da 10 pers. con turni di 45 minuti. Posti limitati - prenotare.

≡ **Su richiesta degustazioni per gli stranieri in inglese, scrivere a hello@pop-olio.it**

Oil bar

OIL BAR E MOSTRA MERCATO

→ 10:00 ||| 19:00

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

WE OIL BETTER. Assaggi gratuiti di olio col pane presso lo stand dell'associazione Panificatori di Roma

Apertura al pubblico ai banchi di assaggio e incontro con i produttori.
Piatti didattici, riflessioni intorno all'olio. Assaggi di olio nuovo, olio nuovo e pane, olio e verdure, olio e cioccolato, olio e caffè.
Preparazioni culinarie per stimolare la curiosità all'abbinamento.

PINZIMONIO LIBERO e per tutti a cura del CAR-Centro Agroalimentare Roma:

L'abbinamento ideale che fa bene a tutto, quello di verdure crude e olio vivo, ma anche preparazioni culinarie adatte per sperimentare oli diversi in compagnia di un maestro di qualità come **Vincenzo Mancino** di **ProLoco Trastevere**.

→ 14:00

SALUS PER OLEUM

La triade delle archeoricette dell'archochef **Gabriella Cinelli** e l'**Azienda Agr. Silvi Sabina Saporì**, ispirata alla Kalokagathia, il criterio dell'individuazione del bello e dedicate all'Elisir di Lunga Vita. Le archeoricette profumano di Silenzi, Emozioni, Kairos. Assaggeremo, durante una degustazione guidata: Oleum, Olive da mensa di Catone e **Epytirium**, antico pasticcio di olive.

