



UNA MOLE DI INCONTRI

Una passeggiata tra gli uliveti e i frantoi d'Italia
Museo del Risorgimento – Palazzo Carignano – Sala Codici

Eventi gratuiti per il pubblico fino ad esaurimento posti

Coordina e presenta: **Alessandro Felis**, agronomo e giornalista enogastronomico

SABATO 18 MAGGIO 2019

Ore 12.00 - 12.30 Saluti di benvenuto e presentazione della manifestazione. Con l'azienda agricola Mimosa di Pinerolo che farà degustare l'unico olio piemontese della rassegna.

Ore 12.30 - 17.00 Degustazioni di oli dalla nostra Penisola:

Ore 12.30 - 13.30 Calabria e Sicilia
Casa Alessio - Molochio (RC) - Calabria
Frantolio Acri - Rossano (CS) - Calabria
Viragì - Chiaramonte Gulfi (RG) - Sicilia

Ore 14.00 - 15.30 Puglia
Canapò - Vico del Gargano (FG)
Mia Poesia - Cerignola (FG)
Oleificio Casale - Trinitapoli (BT)
Oro di Trani - Trani (BT)
Terre Maiorum - Corato (BA)
Villa Pedestone - Giovinazzo (BA)

Ore 16.00 - 17.00 Toscana e Umbria
Tenuta di San Donato - Calenzano (FI) - Toscana
Stoica - Perugia - Umbria

Ore 17.15 - 18.00 Presentazione della Guida agli Extravergini 2019. A cura di Slowfood.

DOMENICA 19 MAGGIO 2019

Ore 12.00 - 12.30 L'extravergine nella ristorazione. Incontro con Guido Perino, chef patron di Casa Amélie di Torino. Con i condimenti "gli essenziali" di Fattoria dei Grilli - Valsamoggia (BO).

Ore 12.30 - 17.00 Degustazioni di oli dalla nostra Penisola:

Ore 12.30 - 13.30 Liguria
Beraldi - Imperia
Olio Ranise - Chiusanico (IM)

Ore 14.00 - 14.30 Friuli
Olio Ducale - Cividale (UD)

Ore 15.00 - 16.30 Abruzzo e Marche
Il Petruziano - Canzano (TE) - Abruzzo
Olio Persiani - Atri (TE) - Abruzzo
Rafaizza - Palmoli (CH) - Abruzzo
Uma Casanatura - Cellino Attanasio (TE) - Abruzzo
Oleificio Silvestri Rosina - Spinetoli (AP) - Marche

Ore 17.15 - 18.00 Non vi è olio senza... Aceto! Con l'Acetificio Varvello - La Loggia (TO).