



12° RASSEGNA NAZIONALE OLI MONOARIETALI

20 - 21 giugno 2015

San Benedetto del Tronto (AP)

La festa degli oli monovarietali con i colori dell'EXPO

Il **20 e 21 giugno** la **12° Edizione della “Rassegna Nazionale degli oli monovarietali”**, organizzata da Assam e Regione Marche, debutterà alla Riviera delle Palme nell'ambito del calendario eventi del **Presidio territoriale di Marche Expo 2015, San Benedetto del Tronto (AP)** – Centro Agroalimentare Piceno, via Valle Piana, 80.

Una manifestazione ricca di appuntamenti ed iniziative rivolte ad esperti, buongustai e famiglie. Circa venti **aziende** provenienti da diverse regioni italiane proporranno i loro oli monovarietali di eccellenza selezionati dal Panel regionale ASSAM-Marche, oltre ad alcuni prodotti a base di olive/olio e qualche curiosità.

Una manifestazione di assoluto rilievo nazionale che richiama ogni anno tecnici, produttori, assaggiatori, consumatori.

Il tema di quest'anno, in linea con Expo, la **longevità attiva** in agricoltura. Relatore di tutto riguardo, Mauro Mario Mariani, medico mangiologo – Responsabile Scientifico EDEN PICENO “Mangia Meglio Marchigiano” intratterrà il pubblico sul tema “**OLIONGEVITA'**: con l'olio extravergine di oliva...oltre i 100 anni”, accompagnato dal Comitato Scientifico della Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, Cristina Gagliardi dell'INRCA e Alberto Grimelli – Direttore di Teatro Naturale.

Per **tecnici ed esperti assaggiatori** sono previsti un seminario di aggiornamento sugli oli monovarietali e il gioco a squadre “Indovina la varietà”, giunto alla ottava edizione, e per finire un Focus su “Le peculiarità di un'annata anomala” (con degustazione guidata), in collaborazione con l'Associazione Nazionale degli oli monovarietali.

Diverse **le iniziative rivolte al pubblico**, a partire dal mini corso “L'A B C dell'olio – l'assaggio non ha età”, ai laboratori “Unge e lava” per imparare a fare il sapone, agli eventi gastronomici “Mangiando si impara”, dove gli oli monovarietali incontrano ...prodotti bio, territorio e stagionalità, fino alle “Pillole di FRITTO MISTO” per i più golosi.

Gli assaggiatori professionisti dell'Associazione Flavor – culturadigusto saranno inoltre disponibili a guidare il pubblico in un percorso sensoriale alla scoperta del ricco mondo degli oli monovarietali.

E ancora, la presentazione del Catalogo Oli monovarietali a cura di New Business Media, la consegna di riconoscimenti agli oli di eccellenza e alle varietà di nuova presentazione, la voce ai produttori, con l'Assemblea dell'Associazione Nazionale degli oli monovarietali, l'intervento della testimonial olio Marche ad Expo – Francesca Petrini.

La manifestazione è ad ingresso libero, tutti gli appuntamenti sono gratuiti (tranne gli eventi gastronomici, costo 5,00 euro), ma la prenotazione è obbligatoria, fino ad esaurimento posti disponibili.

Il programma dettagliato dell'intera manifestazione può essere consultato sul sito www.assam.marche.it, www.olimonovarietali.it

Per info e prenotazioni:

Barbara Alfei alfei_barbara@assam.marche.it

Donatella Di Sebastiano disebastiano_donata@assam.marche.it

Elenco produttori presenti a San Benedetto del Tronto, 20-21 giugno 2015

MARCHE

Soc. Agr. Il Conventino di Monteciccardo sas – PU: olio monovarietale Ascolana tenera

L'Olivaiolo di Cestini Valter - AN: oli monovarietali Raggia e Ascolana tenera

Az. Agr. "I Tre Filari" di Sabbatini Silvia – MC: oli monovarietali Ascolana tenera, Raggia, Piantone di Mogliano, Coroncina, prodotti a base di olive e olio

Az. Agr. Pacioni Barbara - FM: olio monovarietale Raggia

Az. Agr. Gregori Stefano - AP: olio monovarietale Ascolana tenera, olive in salamoia

Frantoio e Biofattoria Aleandri – AP: oli monovarietali Leccino e Piantone di Mogliano

Oleificio Silvestri Rosina - AP: olio monovarietale Ascolana tenera, olive in salamoia, oli aromatizzati, confetture, prodotti cosmetici

Evergreenlife Products (distributori indipendenti) - MC: integratori e cosmetici a base di infuso e foglie di olivo

ABRUZZO

Frantoio Oleario Claudio Di Mercurio - PE: olio monovarietale Bella di Cerignola

MOLISE

Az. Agr. Tamaro Giorgio - CB: olio monovarietale Oliva nera di Colletorto

CAMPANIA

COPROVOLI - AV: olio monovarietale Ravece

PUGLIA

Az. Agr. Piano - FG: olio monovarietale Peranzana, olive da mensa, sottoli

Az. Agr. "Le Tre Colonne" di Salvatore Stallone - BA: oli monovarietali Coratina, Racioppa

Oro di Rufolo - BA: oli monovarietali Coratina, Ogliarola barese

Az. Agr. Nicola Monterisi - BA: olio monovarietale Coratina, patè e verdure sottolio

Az. Agr. Stea Giuseppe - BA: olio monovarietale Coratina, crema carciofi e prodotti a base olio

Az. Agr. Spaccavento - BA: olio monovarietale Coratina

Az. Agr. Maselli - BA: olio monovarietale Cima di Melfi

CALABRIA

Sorelle Garzo - RC: olio monovarietale Ottobratica

SARDEGNA

Delogu Baingio Antonio e Delogu Leonardo ssa - SS: olio monovarietali Bosana, saponi all'olio

Foddi Sisinnio - VS: olio monovarietale Nera di Gonnos, olive in salamoia

Barbara Alfei

c/o ASSAM

Via dell'Industria, 1

60027 Osimo (AN)

Tel. 971808319, Cell. 347.5326487

alfei_barbara@assam.marche.it