

La Rassegna non trema **gli oli monovarietali approdano nell'area del sisma**

Una edizione diversa quella del 2017, una Rassegna segnata da una campagna olivicola particolarmente sfavorevole e dalle ferite del terremoto che ha colpito le Marche sin dall'agosto scorso. La Rassegna diventa il simbolo di una rinascita.



14° Rassegna Nazionale Oli monovarietali

30 aprile - 1 maggio 2017, San Severino Marche (MC)

Chiostro di San Domenico

Novità della Rassegna 2017: L'OLIO DELLA SOLIDARIETA' - il blend della biodiversità

- Dagli oli monovarietali italiani ammessi alla Rassegna 2017 verrà creato un blend, che sarà la fusione di una pluralità di eccellenze legate ai territori di provenienza, che sarà presentato durante la manifestazione come il simbolo di una rinascita.

- I produttori della Rassegna 2017 sono invitati a conferire gratuitamente un quantitativo di olio a piacere da donare alle mense collettive dell'area del sisma.

1 varietà 1 olio: il salone degli oli monovarietali

Mostra mercato delle eccellenze olearie italiane, orario 10.00 – 19.00

- ✓ *Esposizione oli ammessi alla 14° Rassegna Nazionale Oli monovarietali*
- ✓ *Mostra fotografica "Italia – terra dell'olivo" di Giorgio Tassi*
- ✓ *Video area del sisma*

PROGRAMMA DI MASSIMA DELLE DUE GIORNATE

Domenica 30 aprile

Ore 10.00: **Inaugurazione della 14° Rassegna Nazionale degli oli monovarietali**

Ore 10.30: Convegno **“NUTRIZIONE E SALUTE, PIACERE A TAVOLA”**

- *Presentazione del Catalogo degli oli monovarietali*
- *Consegna dei riconoscimenti: oli di eccellenza e varietà autoctone di nuova presentazione*

Ore 16.00: **10° edizione Gioco a squadre “Indovina la varietà”** (rivolto ad esperti assaggiatori)

Prenotazione obbligatoria (max 30 persone): Barbara Alfei, tel. 071.808319, alfei_barbara@assam.marche.it

Lunedì 1 maggio

Ore 9.30: **Iniziativa divulgativa rivolta a consumatori o ragazzi, a cura delle Associazioni di assaggiatori**

Ore 11.00: **Seminario di aggiornamento oli monovarietali - riconosciamo le tipologie sensoriali** (rivolto ad esperti assaggiatori)

Ore 16,00: **Iniziativa divulgativa rivolta a consumatori o ragazzi, a cura delle Associazioni di assaggiatori**

“Mangiando s’impara” – Gli oli monovarietali incontrano i prodotti del territorio



Per info e prenotazioni:

- Barbara Alfei, tel. 071.808319
- Donatella Di Sebastiano, tel. 071.808303

alfei_barbara@assam.marche.it

disebastiano_donata@assam.marche.it