



## PROGRAMMA GENERAZIONE OLIO

Dal contest 2017 indetto da Mercato Mediterraneo e vinto da due studenti del [Master di Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media dell'Università di Roma "Tor Vergata"](#) anno 2017/2018, nasce il progetto **Generazione Olio**. Generazione Olio si sviluppa all'interno della Fiera dei prodotti agroalimentari [Mercato Mediterraneo](#) nelle giornate dal **23 al 26 novembre 2018** presso **Fiera di Roma**.

L'obiettivo del progetto è **sensibilizzare le nuove generazioni** alla **consapevolezza** nell'acquisto e nel consumo dell'**olio evo**, attribuendo un grande valore alla trasparenza ed alla qualità delle materie prime.

L'evento si snoda in diverse giornate, proponendo una **comunicazione innovativa** dell'olio extra vergine di oliva per trasmetterne la storia e la cultura. Ci saranno **dibattiti, laboratori**, momenti di **confronto, divertimento e degustazioni**, pensati per attrarre e coinvolgere soprattutto la generazione dei Millennials.

Uno scambio tra aziende, speaker e giovani consumatori che andranno a scoprire tutti i segreti dell'olio evo attraverso tre fasi: **conosciamOLI**, **scegliamOLI** e **gustiamOLI**.

*Il concept "Conoscere, Scegliere e Gustare" è stato ideato da Paola Assante e Leonardo Murizzi, studenti del Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media dell'Università di Roma "Tor Vergata" anno 2017/2018.*

*ed è stato rivisitato da Alessia Saraceno e Doriana Guarino, studentesse del Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media dell'Università di Roma "Tor Vergata" anno 2018/2019, con la collaborazione di Francesca Rocchi Barbaria, Coordinatore Culturale di Mercato Mediterraneo e Vice-Presidente di Slowfood Italia.*

Lo spazio Generazione Olio, interno a Mercato Mediterraneo, è fruibile per tutti i partecipanti della fiera. È prevista la partecipazione gratuita per tutti gli iscritti all'evento Food, Wine & Co – The Italian Food Experience.

Per tutta la durata dell'evento sarà presente in stand un **minifrantoio della linea OLIO** offerto dall'azienda MORI-TEM, nata nel 1974, la famiglia Mori inizia la produzione in un piccolo fabbricato nel paese di Tavarnelle Val di Pesa, nel Chianti Fiorentino (FI). Negli anni 2000 vengono prodotti i modelli Oliomio con maggiore produzione per arrivare sino a 500 Kg di olive/ora. Lo spirito innovativo in campo tecnologico ha portato l'azienda a diventare leader nella produzione di impianti enologici e oleari per la lavorazione di alta qualità del prodotto con passione e rispetto della natura.

## Venerdì 23 Novembre

Ore 10:00 – 17:00 - sezione **gustiamOLI**

presenza in stand della **Società Agricola DonnaLivia ed altri olivicoltori**: tasting e testimonianze

**Società Agricola DonnaLivia\_Livia Bortoletto e Andrea Maragno** sono due olivicoltori, nonché proprietari dell'azienda olivicola con certificazione Biologica e DOP che si estende per 30 ettari sui saliscendi della Vena del Gesso Romagnola. La particolarità della loro azienda è che le olive raccolte a mano da ottobre a dicembre, sono molite entro 4 ore nel frantoio aziendale a ciclo continuo a due fasi.

DonnaLivia aspira ad essere un'azienda a ciclo chiuso, cercando di riutilizzare tutti gli scarti della produzione dell'olio extravergine d'oliva come risorsa per la produzione energetica, usando le rimanenze alimentari vegetali derivanti dal ristorante e dalla casa come nutrimento per gli animali d'allevamento, per le More Romagnole in primis, concimando buona parte delle colture con il letame dei nostri cavalli.

Daranno informazioni sulla cultura dell'olio extravergine, anche attraverso delle degustazioni effettuate in un apposito corner della loro cultivar più diffusa: la **Nostrana di Brisighella**, celebre ed apprezzata per il suo alto contenuto di polifenoli.

## Sabato 24 Novembre

Ore 10:00 – 17:00 – sezione **gustiamOLI**

presenza in stand della **Società Agricola DonnaLivia ed altri olivicoltori**: tasting e testimonianze

Ore 10:00 – 13:00 – Intervista alle organizzatrici di Generazione Olio da parte del programma televisivo di Rai1, **Linea Verde**

Ore 15:00 – 16:00 – sezione **scegliamOLI**

**“Come scegliere il miglior EVO?”**

Intervento a cura di **Marcella Cipriani** di **Pandolea**, *Associazione di sole donne, che conta oltre 40 socie produttrici e promotrici della cultura dell'olio extravergine d'oliva*, il cui obiettivo è aiutare soprattutto i giovani consumatori ad allenare il palato all'extravergine e a riconoscere le differenze tra un prodotto e l'altro in base alle caratteristiche di provenienza. Le socie di Pandolea mettono in comune le loro conoscenze, il loro lavoro e la loro esperienza per promuovere la cultura dell'olio in Italia, specialmente tra i più giovani. Per esempio, organizzano attività nelle scuole primarie e secondarie, proponendo pane olio come merenda alternativa e più salutare rispetto a quelle

preconfezionate, o organizzano visite alle aziende per mostrare come viene prodotto l'extravergine. Pandolea lavora anche in stretta collaborazione con Unaprol e con il Corpo forestale dello Stato per diffondere una migliore conoscenza delle giuste procedure di etichettatura per gli oli Dop e Igp. Inoltre, organizzano brevi tour sul territorio aperti al pubblico per spiegare ai partecipanti da dove viene il prodotto e come sceglierlo al meglio.

## **Domenica 25 Novembre**

Ore 10:00 – 17:00 – sezione **gustiamOLI**

presenza in stand della **Società Agricola DonnaLivia ed altri olivicoltori**: tasting e testimonianze

Ore 13:00 – 14:00 – sezione **conosciamOLI**

Presentazione dell'evento **Venolea**, giunta alla VI edizione, organizzata dall'Ente Parco Regionale storico agricolo dell'olivo di Venafrò, per valorizzare non solo l'olio come prodotto, ma soprattutto la cultura rurale, con il rispetto della storicità dei paesaggi dove si produce "l'oro verde".

Venafrò era conosciuta anche al tempo degli antichi romani (lo scrittore latino Marco Terenzio Varrone, nel De Rustica, scrisse "Quod oleum comparem venafrano?". Oggi a Venafrò ci sono olivi millenari, che mantengono intatto il patrimonio della cultivar Aurina. Per questo motivo ha ottenuto l'inserimento nel Registro Nazionale dei paesaggi rurali storici. L'evento è strutturato in incontri, dibattiti, degustazioni e un concorso di pittura e fotografia "*Bello e buono come l'olio*" che nasce, per idea della giornalista Simonetta D'Onofrio, per coinvolgere i ragazzi nella scoperta dell'indissolubilità tra territorio e prodotto. Riservato ai ragazzi delle scuole secondarie di primo grado, l'obiettivo è quello di premiare l'idea più originale, chi riesce a vedere qualcosa oltre l'albero, oltre a ciò che vedono tutti. Intervento a cura del Sindaco di Venafrò, **Alfredo Ricci**

Ore 15:00 – 16:00 – sezione **scegliamOLI**

Carlo Hausmann è Direttore generale di AGRO CAMERA, azienda speciale della Camera di Commercio di Roma. Nel gennaio 2016 al marzo 2018 è stato Assessore all'Agricoltura, Caccia e Pesca della Regione Lazio. Ha contribuito alla nascita della Strada dell'olio Extra Vergine d'oliva Sabina dop e ha lavorato su progetti di recupero di materiale di scarto proveniente dalla lavorazione extra, creando prodotti per cosmesi.

Partendo dal paradosso che, oggi, è più facile vendere pillole da derivati delle colture olivicole (foglie d'olivo, acqua di estrazione, le olive stesse) che olio extravergine d'oliva, parlerà delle opportunità del prodotto a livello nazionale e internazionale.

## **Lunedì 26 Novembre**

Ore 10:00 – 17:00 – sezione **gustiamOLI**

presenza in stand della **Società Agricola DonnaLivia ed altri olivicoltori**: tasting e testimonianze

Ore 11:00 – 12:00 – sezione **conosciamOLI**

*"Per una vita liscia.. come l'olio! I benefici dell'olio extravergine"*

Intervento a cura di **Marco Antonucci**, giornalista, architetto, assaggiatore professionista di olio con qualifica di capo Panel. Da tanti anni è impegnato a livello internazionale nella diffusione della cultura dell'extravergine e dell'analisi sensoriale attraverso conferenze, corsi, incontri, guide, articoli e pubblicazioni di carattere sia divulgativo che universitario. Attualmente è il *Presidente dell'International Olive Oil Experts Association e founder TTO*

Ore 14:00 – 15:00 – sezione **conosciamOLI**

*"Fake news: tutte le bufale sull'olio extravergine d'oliva"*

intervista a **Luca Sperati**, proprietario del *Frantoio Sperati*, sommelier dell'olio AISO e membro del Comitato di Assaggio Panel Aspol di Frosinone, per dare chiarezza sul prodotto Olio EVO e il suo contributo per la salute e combattere la disinformazione e scarsa conoscenza attorno a questo prodotto unico e inimitabile.

**Frantoio oleario Sperati** si trova a La Forma di Serrone di proprietà della famiglia Sperati dal 1946. Oggi, consta di un sistema continuo a tre fasi (Alfa Laval) estrazione a freddo con controllo della temperatura attraverso rivelatore elettronico. Deramifogliatore e lavatrice prima della frangitura a martelli.