

Venerdì 23 Novembre

Friday November 23

TEATRO MED

Ore 10.30

INAUGURAZIONE

Ore 15.00

Mediterraneo, un Mare di opportunità.

Seminario

a cura di **Fondazione Craxi.**

Introduce **Stefania Craxi,**
V.Presidente Commissione Affari
Esteri, Senato della Repubblica.

Invitati: **Ambasciatori di Algeria,
Egitto, Giordania, Kosovo,
Marocco, Tunisia.**

Relatori:

Giovanni Ottati, Confindustria
Assafrica & Mediterraneo.

Giuseppe Nucera, Presidente
Confindustria Reggio Calabria.

Ore 17.00 - 18.00

I Fondi Europei per il MED: un'opportunità di Sviluppo e Civiltà

Seminario tecnico condotto dal
Dott. Valerio Valla, CEO di Studio
Valla, rivolto agli operatori ed
imprenditori del Mediterraneo.

Fare impresa nel Mediterraneo
Claudio Melotto, imprenditore.

MED STAGE

10.30 AM

OPENING CEREMONY

3.00 PM

The Mediterranean, the Sea of Opportunities Seminar

care of **Fondazione Craxi.**
Introduces **Stefania Craxi,**
V.President Foreign Affairs
Commission, Italian Senate.

Invited: **the Ambassadors of
Algeria, Egypt, Jordan, Kosovo,
Morocco, Tunisia.**

Speakers:

Giovanni Ottati, Confindustria
Assafrica & Mediterraneo.

Giuseppe Nucera, President
Confindustria Reggio Calabria.

5.00 - 6.00 PM

European Funding for the MED Area: opportunities of Civilization and Development

Technical seminar for MED
enterprises, conducted by **Dott.
Valerio Valla,** CEO of Studio Valla.

How to create business
in the Mediterranean
Claudio Melotto, entrepreneur.

Sabato 24 Novembre

Saturday November 24

TEATRO MED

Ore 10.00 - 13.15

Lezione Masterclass "Food, Wine & Co. - The Italian Food Experience", Università degli Studi di Roma Tor Vergata

In collaborazione con la settima edizione delle Masterclass Food, Wine & Co. - The Italian Food Experience, organizzate dal Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media della Facoltà di Economia dell'Università Tor Vergata, Mercato Mediterraneo ospita una delle 3 Giornate delle Masterclass, rivolta a laureati e professionisti del settore.

MED STAGE

10.00 AM - 1.15 PM

Masterclass Lesson "Food, Wine & Co. - The Italian Food Experience", Rome Tor Vergata University

In cooperation with 7th edition of the Masterclasses Food, Wine & Co. - The Italian Food Experience, organized by the Master in Economics and Media and Communication Management, Department of Economics of Tor Vergata Rome University, Mercato Mediterraneo 2018 hosts one of the Masterclasses, aimed at professionals and graduated of the sector.



Marketing e Comunicazioni innovative per i prodotti agroalimentari: nuove rotte culturali nel e per il Mediterraneo?

A cura della Prof. Simonetta Pattuglia, docente di Marketing, Comunicazione e Media, Facoltà di Economia, Università Tor Vergata, Direttore del Master.

Innovative Marketing and Communication for food agro-food products: new cultural routes for the Mediterranean?

Care of Prof. Simonetta Pattuglia, Full Professor in Marketing, Communication and Media, Department of Economics, Tor Vergata University, Master Director.

Sabato 24 Novembre

Saturday November 24

Programma

Ore 10.00
Registrazione partecipanti

Ore 10.30 - 12.00
Tavola Rotonda

Introduzione:
Simonetta Pattuglia, Direttore del Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media, Università degli Studi di Roma Tor Vergata.

Partecipano:
Sara Savastano, Direttore della ricerca e valutazione dell'impatto (RIA), IFAD, Fondo internazionale per lo sviluppo agricolo
Corrado Azzolini, Direttore editoriale, Al.ma Media Srl.
Francesca Rocchi Barbara, Curatore Culturale Mercato Mediterraneo.

Ore 12.00 - 12.45
Guest Speaker Internazionale
Daniela Puglielli, MDR Boston - USA.

Ore 12.45
Dibattito

Ore 13.15
Chiusura lavori

Ore 16.00
I beni naturali del MED, quale Futuro e Strategia
Seminar
a cura del **Prof. Francesco Sottile**, Università di Palermo.

Program

10.00 AM
Participants registration

10.30 - 12.00 AM
Round Table

Introduction:
Simonetta Pattuglia, Director Master Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media, Università degli Studi di Roma Tor Vergata.

Speakers:
Sara Savastano, Director of Research and Impact Assessment (RIA), IFAD, International Fund for Agricultural Development.
Corrado Azzolini, Chief Editor, Al.ma Media Srl.
Francesca Rocchi Barbara, Cultural Coordinator, Mercato Mediterraneo.

12.00 - 12.45 AM
International Guest Speaker
Daniela Puglielli MDR Boston - USA.

12.45 AM
Q&A

1.15 PM
Event closes

4.00 PM
Natural heritage of the MED, Future and Strategies
Seminar
care of **Prof. Francesco Sottile**, University of Palermo.

Agricoltura e Sostenibilità del Mediterraneo

Seminario

introdotta e moderata da:
Francesco Sottile,
Professore Scienze Arboree,
Università di Palermo, consulente
Fondazione per la Biodiversità
Slow Food International.

Interventi:

Invitato **Salvatore Micillo**,
Sottosegretario Ministero
Ambiente e Tutela del Territorio
e del Mare, con delega alle Politiche
del Mare e Marine Litter.

Gli obiettivi del Ministero dell'Ambiente rispetto ai temi della Sostenibilità del Mediterraneo.

Un nuovo modo di gestione della risorsa suolo
Luciano Gristina,
Università di Palermo.

Biodiversità e adattamento per sistemi mediterranei sostenibili
Cristiana Peano,
Università di Torino.

Un Mediterraneo sostenibile negli stili di vita.
Salvatore Giannino, Cattedra
UNESCO in Sviluppo Sostenibile
e Gestione del Territorio.

I colori e i volti del Mediterraneo.
Antonio Politano, giornalista
e fotografo, collaboratore
di La Repubblica e National
Geographic.

Agriculture and Sustainability in the Mediterranean Seminar

introduced and moderated by:
Francesco Sottile, Professor
Arboreal Sciences, University of
Palermo, consultant Fondazione
Biodiversity Foundation
of Slow Food International.

Speakers:

Invited Salvatore Micillo,
V. Minister Ministry of Environment,
Marine Litter and Sustainability.

Mediterranean Sea and Sustainability: the goals of the Italian Ministry of the Environment

New management modalities
of soil as a resource
Luciano Gristina,
University of Palermo.

Biodiversity and adjustment
for Mediterranean sustainable
systems
Cristiana Peano,
University of Turin.

A sustainable Mediterranean:
the correct lifestyles
Salvatore Giannino, UNESCO
Education in Sustainable
Development and Soil
Management.

Colors and Faces of the
Mediterranean.
Antonio Politano, journalist and
photographer, collaborator of
La Repubblica and National
Geographic.

Domenica 25 Novembre

Sunday November 25

TEATRO MED

Ore 10.30 - 16.00

**MDR: una Tavola Rotonda
per la Dieta Mediterranea
(English Language Italian
Translation Available)**

Seminario

a cura di MDR Daniela Puglielli,
Boston, US

Dalle ore 11:00

**Le opportunità di business
della Dieta Mediterranea**

Ore 10:30

Introduzione e saluti di apertura

Ore 10:45

Istantanee dal Mercato USA:
trend, comportamenti
di consumo e oltre

Phil Kafarakis, President -
Specialty Food Association.

Ore 11:30

**"Menus of Change: La dieta
mediterranea e l'imperativo
globale del Futuro"**

a cura del Culinary Institute
of America - Anne E. McBride,
Direttore Programmi Culinari
e Iniziative Strategiche,
Culinary Institute of America
(a breve V.Direttore, Torribera
Mediterranean Center (TMC),
The Culinary Institute of
America - University of Barcelona.

Ore 12:15

Pausa

Ore 13.00 - Durante la pausa
Assaggia gli Oli del Lazio

Unioncamere Lazio in
collaborazione con AGRO CAMERA,

MED STAGE

10.30 AM - 4.00 PM

**MDR: a Roundtable
for the Mediterranean Diet
(English Language Italian
Translation Available)**

Seminar

care of MDR Daniela Puglielli,
Boston, US

Starting at 11:00 AM

**Business Opportunities through
the Mediterranean Diet**

10:30 AM

Introduction and greetings

10:45 AM

**US Market snapshots: trends,
consumers' behaviors
and beyond.**

Phil Kafarakis, President, Specialty
Food Association, USA.

11:30 AM

**"Menus of Change:
The Mediterranean Diet
and the Global Plant - Forward
Imperative"**

by Culinary Institute of America
Anne E. McBride, PhD / Director,
Culinary Programs Director, Strategic
Initiatives, the Culinary Institute of
America (upcoming Deputy Director,
Torribera Mediterranean Center
(TMC), The Culinary Institute of
America-University of Barcelona)

12:15 AM

Break Lunch

1.00 PM - During Break Lunch

Tasting of prized Evo Oils from Lazio
Unioncamere Lazio, in co-
operation with AGRO CAMERA,

Azienda Speciale, organizza il Concorso regionale per i migliori oli Extravergine di Oliva del Lazio. Il concorso, giunto alla venticinquesima edizione, sarà presente a Mercato Mediterraneo con una sessione emozionale di assaggi dei migliori extra vergine, vincitori del concorso.

Ore 14:00

La scienza dell'Olio di Oliva
Prof. Prokopios Magiatis e Dr. Eleni Meliou, Università di Atene.

Ore 14:30

Anice: un'antica storia
Mediterranea
a cura di **Fabio Bacchi**.

Ore 15:00

The World Trade Center
e il portale MDR
presentato da **Jim Krzywicki**.

Ore 15:30

Importare negli USA
e nel mondo
approfondimento a cura di **Roberto Valente**, esperto di logistica, USA.

Dibattito

Ore 16:00

Extravergine del MED,
Opportunità di Scambio,
Sviluppo, Benessere
Tavolo tecnico a cura di **Alberto Grimelli**, agronomo, giornalista e fondatore di Teatro Naturale. Spunti su modelli agronomici: tradizionale, intensivo o superintensivo?

organizes regional contest for the best EVO Oils in Lazio. The Contest, in its 25th celebration participates in Mercato Mediterraneo with an emotion rising tasting session of the best and prize winning EVO Oils from the territories of the Region.

2:00 PM

The Science of Olive Oil
Prof. Prokopios Magiatis and Dr. Eleni Meliou, University of Athens

2:30 PM

Anise: an ancient
Mediterranean tale
*care of **Fabio Bacchi**.*

3:00 PM

The World Trade Center
and the MDR portal.
*presented by **Jim Krzywicki**.*

3:30 PM

Insights about importing
products in the US
and the world
*detailed study care of **Roberto Valente**, logistics expert, USA.*

Q&A

4.00 PM

Extra Virgin from the MED,
Opportunities for Trades,
Development, Well-Being
*Technical Table by **Alberto Grimelli**, agronomist, editor and founder of Teatro Naturale.*
Insights on agronomic models: traditional, intensive or superintensive?

Domenica 25 Novembre

Sunday November 25

Ore 16.30

Tavola Rotonda

L'obiettivo della tavola rotonda sarà approfondire i modelli culturali e agronomici che sottostanno al poliedrico mondo dell'olio extra vergine di oliva. A tale scopo si creerà un momento di confronto e dibattito tra le diverse anime del settore e i relativi rappresentanti. L'intento sarà quello di far discutere tra loro i big del mercato e i portatori di nuovi approcci quale quello della sostenibilità.

Moderatore:
Klaus Davi

Relatori sui modelli culturali:

Invitata **Alessandra Pesce**,
Sottosegretario Ministero
Politiche Agricole, con delega
alle Politiche Olivicole.

Antonio Luque, Presidente
DCOOP, Spagna.

Giovanni Zucchi, Vicepresidente
Oleificio Zucchi.

David Granieri, Presidente
Unaprol.

Francesca Rocchi Barbaria, Slow
Food Italia - Progetto Slowolive.

Giuseppe Mazzocolin, Oleologo,
Az. Vitiviniolicola Fèlsina.

4.30 PM

Round Table

A roundtable with insights on the agronomic and cultural models sustaining the variegated world of the Extra Virgin Olive Oil. A debate and an exchange of views among the different souls of the sector with the presence of competent actors. The intent: opening a discussion among the TOP players of the market with those new approaches and issues (i.e. sustainability, etc.).

Moderator:
Klaus Davi

Speakers:

Invited **Alessandra Pesce**,
Italian V. Minister Agricultural
Policies, (Olive Agriculture Policy).
Antonio Luque, President DCOOP,
Spain.

Giovanni Zucchi, V. President
Oleificio Zucchi.

David Granieri, President Unaprol.
Francesca Rocchi Barbaria, Slow
Food Italy - Project Slowolive.

Giuseppe Mazzocolin, Oleologist,
Az. Vitiviniolicola Fèlsina.

Eventi con il patrocinio di / Event under the patronage of



*Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale*



Ministero dello Sviluppo Economico

Lunedì 26 Novembre

Monday November 26

AGORÀ MED

Ore 11.00

Le forme del latte: dalla Mesopotamia al digitale

Seminario a cura di **Vincenzo Mancino**, fondatore di D.O.L. e produttore di uno dei formaggi più antichi d'Italia, il Conciato di San Vittore.

Una tavola rotonda per raccontare la storia di un prodotto fondamentale per la Civiltà del Mediterraneo, il formaggio che nasce nel Neolitico e che secondo studi recenti e ritrovamenti in ceramiche, risale a 7.200 anni fa in Croazia. Ma le forme del latte nel MED danno vita a diversi interessanti percorsi dove la cultura del formaggio stagionato viene sapientemente rappresentata dalla culla Padana e dalla vecchia arte sarda e la rappresentazione quotidiana quasi indispensabile del latte fresco fermentato, trova sapienza magistrale nelle forme acide come lo yogurt o il kefir nella regione Balcanica del MED. Quale sarà la sfida che la nuova piattaforma digitale in un mercato globale di vendita ci propone?

Interverranno:

Invitata **S.E. Alma Lama**,
Ambasciatore del Kosovo.
Salvatore Vaccari, Capo del
Dipartimento dell'Ispezione
centrale della tutela della qualità e
della repressione frodi dei prodotti
agroalimentari - ICQRF.

MED AGORÀ

11.00 AM

The shapes of Milk: from Mesopotamia to digital economy

Seminar care of **Vincenzo Mancino**, founder D.O.L. producer of ancient Italian cheese, Conciato di San Vittore.

A round table to tell the story of a product that was fundamental to the Mediterranean Civilization, the cheese that was born in the Neolithic and that according to recent studies and findings in ceramics, dates back to 7,200 years ago in Croatia. Yet the Shapes of milk in the MED give rise to several interesting routes where the culture of seasoned cheese is expertly represented by the Pianura Padana cradle, for the grana and parmesan cheeses, and by the ancient Sardinian expertise in the daily processing of the fresh fermented milk. Or by the masterly wisdom of the acidic forms, such as the yogurt or the kefir in the Balcanic region of the MED. What are the future challenges that the new digital platform proposes within the framework of the global sales market?

Participants:

*Invited **H.E. Alma Lama**,
Ambassador, Kosovo Republic.
Salvatore Vaccari, Head of Dept,
Quality Protection and Fraud on
Agri Food Products ICQRF.*

Lunedì 26 Novembre

Monday November 26

TEATRO MED

Ore 10.00 - 16.00

Restaurant Marketing Conference

Ore 10.00 - 11.00

RESTAURANT MANAGEMENT

Vincenzo Liccardi, Restaurant Coach docente di marketing e management della ristorazione, Presidente F.I.M.A.R. Autore dei libri "Restaurant Management, competenze e metodi" e "Nuovo Restaurant Marketing".

Pianificazione e controllo: analizzare per crescere e migliorare.

Come ottimizzare le performance aziendali.

Orientamento: Clienti o risultati?

Acquisisci una visione strategica - Business Model.

Ore 11.00 - 12.00

MENU ENGINEERING

Lorenzo Ferrari, esperto di marketing della ristorazione e menu engineering, CEO e resp. marketing Ristoratore Top. Autore del libro "Brucia il tuo menu".

La nuova frontiera: emozionare il cliente.

Neuromarketing: il Menu, un messaggio di vendita ben costruito.

Ogni ristorante ha il suo menù: principio di coerenza e impegno.

Less is more: di meno è sempre meglio.

Ore 12.00 - 13.00

LE GUIDE E IL MARKETING DELLE RECENSIONI

Francesco Tapinassi, consulente e docente di marketing e comunicazione nell'ambito dei servizi turistici, Direttore Scientifico

MED STAGE

10.00 AM - 4.00 PM

Restaurant Marketing Conference

10.00 - 11.00 AM

RESTAURANT MANAGEMENT

Vincenzo Liccardi, Restaurant Coach, teacher of marketing and catering management, President F.I.M.A.R. Author of the books "Restaurant Management, competenze e metodi" and "Nuovo Restaurant Marketing".

Planning and controlling: analyze for growth and improvement.

How to optimize professional performance.

Aims and priorities: clients or results? Acquire a strategic vision.

11.00 - 12.00 AM

MENU ENGINEERING

Lorenzo Ferrari, expert in restaurant marketing and menu engineering, CEO and responsible, marketing Ristoratore Top. Author of the book "Brucia il tuo menu".

The new frontier: emotion your customer.

Neuromarketing: the Menu, a well-constructed selling message.

Every restaurant has its menu: coherence and commitment.

Less is more: the less the better.

12.00 AM - 1.00 PM

GUIDES AND REVIEW MARKETING

Francesco Tapinassi, consultant and lecturer in marketing and communication in the field of tourism services, scientific director of BTO (Buy Tourism Online)



della BTO (Buy Tourism Online) e dirigente alle politiche del turismo presso il Mibac. Autore del libro "Marketing delle recensioni".

La funzione delle guide in una strategia di marketing.
Rispondere alle recensioni senza uscire di testa.

intervengono:

Giuseppe Cerasa, giornalista, direttore delle guide di Repubblica.
Luigi Cremona, giornalista e critico enogastronomico.
Antonio Paolini, giornalista e coordinatore guide Gambero Rosso.

Ore 13.00 - 14.00

LEAD GENERATION, COME CREARE NUOVA CLIENTELA

Gianluigi Ballarani, Imprenditore digitale ed esperto di marketing diretto, CEO di HotLead. Autore del libro "Creare Clienti".

Il Digital Marketing applicato alla ristorazione.

Gli errori più frequenti nell'attività di marketing e comunicazione.
Tecniche, strategie e regole per attrarre e fidelizzare nuovi clienti.

Ore 15.00 - 16.00

WINE MANAGEMENT

Carlo Dugo, Sommelier e ambasciatore italiano del "Concours Mondial de Bruxelles".

Sviluppare nuovi business e conquistare nuovi mercati.
Come massimizzare i profitti.

Moderano:

Luca Sessa e **Andrea Febo**, giornalisti e ideatori "RADIO FOOD".

and director of tourism policies at Mibac. Author of the book "Marketing delle recensioni".

The importance of Guides within a marketing strategy.

Reply to your reviews without losing your mind.

Speakers :

***Giuseppe Cerasa**, editor and guide director Repubblica.*

***Luigi Cremona**, journalist and food and beverage critic.*

***Antonio Paolini**, journalist and coordinator guide Gambero Rosso.*

1.00 - 2.00 PM

LEAD GENERATION, HOW TO CREATE NEW CLIENTELE

***Gianluigi Ballarani**, digital entrepreneur and direct marketing expert / Direct MKTG Expert, CEO of HotLead. Author of the book "Creare Clienti".*

DM applied to restaurants.

Marketing and Communication: frequent errors.

Rules, Strategies and Techniques to attract new customers.

3.00 - 4.00 PM

WINE MANAGEMENT

***Carlo Dugo**, Sommelier and Italian Ambassador of the "Concours Mondial de Bruxelles".*

Develop new businesses and conquer new markets.

Profit maximising, learn how.

Moderate:

***Luca Sessa** and **Andrea Febo**, journalists and creators "RADIO FOOD".*

Lunedì 26 Novembre

Monday November 26

Ore 16.00 - 17.00

Quale futuro per il Vino del MED

Seminario a cura di **Fabio Turchetti**, esperto, docente e giornalista di Repubblica Sapori e fra i coordinatori della Guida Slow Wine di Slow Food.

Fra cambiamenti climatici, rivalutazioni salutistiche, aperture verso mercati sconosciuti e recupero di concezioni e filosofie trascorse, un focus dinamico e cangiante sull'attuale stato delle cose legate al nettare di Bacco.

Interverranno:

Antonio Paolini, giornalista e coordinatore guide Gambero Rosso.

Andrea Gabbrielli, giornalista del settimanale Tre Bicchieri del Gambero Rosso.

Maurizio Costa, docente universitario, imprenditore e titolare dell'azienda vinicola Torre San Martino.

4.00 - 5.00 PM

The future of the Wine of the MED

*Seminar care of **Fabio Turchetti**, Food/Beverage Professor and Editor Repubblica Sapori, Slow Wine and Slow Food Guide Co-ordinator.*

State of the art of Bacchus Nectar: amongst climate changes, healthcare reassessments, opening towards unknown markets, ancient philosophy recovers. It will be a changing and dynamic focus on the present situation.

Speakers:

***Antonio Paolini**, journalist and coordinator guide Gambero Rosso.*

***Andrea Gabbrielli**, journalist of Gambero Rosso Weekly Tre Bicchieri.*

***Maurizio Costa**, Lecturer, entrepreneur and owner of winery Torre San Martino.*



**Con Clavdia
il sapore si esalta.**

Effervescenti si nasce.

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 eva**, 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 eva 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 Barbara, 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

Programma Generazione Olio

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 Venafro, 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". Venafro era conosciuta anche al tempo degli antichi romani (lo scrittore latino Marco Terenzio Varrone, nel De Rustica, scrisse "Quod oleum comparem venafrano?". Oggi a Venafro 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 Venafro, 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

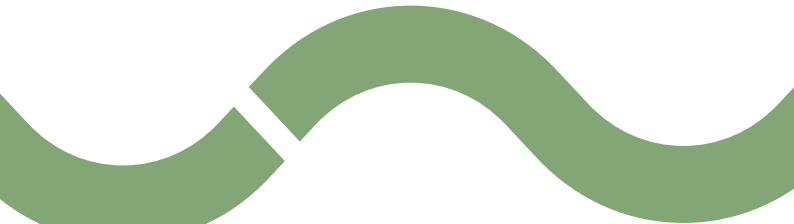
Sezione gustiamOLI

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.



Eventi e Laboratori a cura di Agro Camera in collaborazione con CNA di Roma

*Events and Laboratories
care of Agro Camera
in collaboration with CNA Roma*

Venerdì 23 Novembre

Ore 11.30

“Le mani in pasta: una buona pasta parte dalla scelta di una buona farina. Lezione sul grano e sul buon impasto agli istituti professionali alberghieri presenti”

a cura di **Sergio Campana**

in collaborazione con **CNA di Roma**

Ore 14.30

“I dolci delle feste: come farcire un panettone artigianale”

a cura di **Agro Camera**

Ore 16.15

“Il pane, protagonista della cucina antispresco”

a cura di **Agro Camera**

Ore 17.30

“Scopriamo insieme lo gnocco di tritello: una specie di mezza fettuccina con la crusca tritata”

a cura di **Silvia Petrucci**

in collaborazione con **CNA di Roma**

Friday Novembre 23

11.30 AM

“Hands in dough for pasta making: good pasta starts from selecting good flour. A lesson on grain and good dough making, directed to Ho.Re.Ca. schools students at the fair”

care of **Sergio Campana**

in collaboration with **CNA Roma**

2.30 PM

“Seasons’ patisserie: how to stuff an artisan panettone cake”

care of **Agro Camera**

4.15 PM

“Bread, the king of the no-waste cuisine”

care of **Agro Camera**

5.30 PM

“Let us discover the Tritello gnocchi. A sort of fettuccine with ground bran”

care of **Silvia Petrucci**

in collaboration with **CNA Roma**



Stand D9

Sabato 24 Novembre

Ore 12.00

“Oggi gnocchi: scopriamo lo gnocco di tritello: una specie di mezza fettuccina con la crusca tritata”

a cura di **Silvia Petrucci**

in collaborazione con **CNA di Roma**

Ore 14.30

“I dolci delle feste: come farcire un panettone artigianale”

a cura di **Agro Camera**

Ore 16.30

“Il pane, protagonista della cucina antispreco”

a cura di **Agro Camera**

Ore 18.00

“Oggi gnocchi: lo gnocco di tritello. Impastalo, cocelo e... magnatello”

a cura di **Silvia Petrucci**

in collaborazione con **CNA di Roma**

Saturday Novembre 24

12.00 AM

“Today's gnocchi: discover the Tritello gnocchi. A sort of fettuccine with ground bran”

care of **Silvia Petrucci**

in collaboration with **CNA Roma**

2.30 PM

“Seasons' patisserie: how to stuff an artisan panettone cake”

care of **Agro Camera**

4.30 PM

“Bread, the king of the no-waste cuisine”

care of **Agro Camera**

6.00 PM

“Today's gnocchi: the Tritello gnocchi. Knead them, boil them and eat them up”

care of **Silvia Petrucci**

in collaboration with **CNA Roma**



Eventi e Laboratori a cura di Agro Camera in collaborazione con CNA di Roma

*Events and Laboratories
care of Agro Camera
in collaboration with CNA Roma*

Domenica 25 Novembre

Ore 12.00

“Partiamo dalle origini: il lievito madre, come si prepara e i mille modi in cui può essere impiegato”
a cura di **Adriano Albanesi**
dell’**Associazione Panificatori Roma**
in collaborazione con **CNA di Roma**

Ore 12.45

Assaggia gli Oli del Lazio
Sessione emozionale di assaggi dei migliori extra vergine, vincitori del Concorso Orii del Lazio di Unioncamere Lazio
in collaborazione con **Agro Camera**

Ore 14.30

“I dolci delle feste: come farcire un panettone artigianale”
a cura di **Agro Camera**

Ore 16.15

“Il pane, protagonista della cucina antispreco”
a cura di **Agro Camera**

Ore 17.30

**Spadelliamo in libertà:
i mille modi di abbinare la pasta”**
a cura di **Mauro Gasbarri**
in collaborazione con **CNA di Roma**

Sunday Novembre 25

12.00 AM

“Starting from the start: the origin of sourdough, how it is prepared and the thousand ways to use it”
care of **Adriano Albanesi** from **Associazione Panificatori Roma**
in collaboration with **CNA Roma**

12.45 AM

Taste the Oils of Lazio
An emotion-soaring session to taste the best extra virgin olive oils, winners of the Contest Orii del Lazio by Unioncamere Lazio
in collaboration with **Agro Camera**

2.00 PM

“Seasons’ patisserie: how to stuff an artisan panettone cake”
care of **Agro Camera**

4.15 PM

“Bread, the king of the no-waste cuisine”
care of **Agro Camera**

5.30 PM

“The freedom of the pan: one thousand ways to match pasta”
care of **Mauro Gasbarri**
in collaboration with **CNA Roma**



Stand D9

Lunedì 26 Novembre

Ore 12.00

**“Il gran galà della pasta:
arrivederci Roma”**

a cura di **Mauro Gasbarri**

in collaborazione con **CNA di Roma**

Ore 14.30

**“I dolci delle feste: come farcire un
panettone artigianale”**

a cura di **Agro Camera**

Ore 16.15

**“Il pane, protagonista della cucina
antispreco”**

a cura di **Agro Camera**

Monday November 26

12.00 AM

**“Pasta's Grand Gala:
see you in Rome”**

care of Mauro Gasbarri

in collaboration with CNA Roma

2.30 PM

**“Seasons' patisserie: how to stuff
an artisan panettone cake”**

care of Agro Camera

4.15 PM

**“Bread, the king of the no-waste
cuisine**

care of Agro Camera

