

OLIO e SALUTE

L'Olio EVO come farmaco naturale

Periodo: Inizio Dicembre da Giovedì a Domenica

1. Incontro tra DOMANDA e OFFERTA

Obiettivo: Facilitare il contatto tra ristoratori e produttori di olio

Convegno tematico per ristoratori

Titolo suggerito: “L’Olio che fa la Differenza: come selezionare e valorizzare un extravergine in cucina”

Con chef stellati, nutrizionisti e assaggiatori.

Olio Lab – Esposizione e Degustazione, uno spazio nel Centro Storico dove i Produttori possono:

Allestire piccoli stand

Far degustare i loro oli (Bruschetta, Bicchierino Olio)

Spiegare le proprie caratteristiche produttive ai professionisti del settore

B2B Matching Day

Una intera giornata dedicata agli incontri tra:

Ristoratori, gastronomie, botteghe gourmet

Produttori locali di olio EVO

2. Innalzare la qualità dell’olio vergine prodotto

Obiettivo: Formare i produttori e incentivare pratiche di eccellenza

Workshop tecnici per produttori:

Potatura e raccolta ottimale per qualità

Tecniche di molitura e conservazione

Certificazioni e tracciabilità

Panel leader o esperti di frantoio:

Mostrare esempi concreti di miglioramento in campo e in frantoio

Premio “Olio e Salute – Qualità in Crescita”

Concorso tra produttori locali per l’olio più evoluto rispetto agli anni precedenti

Premiazione durante l’ultima giornata con visibilità mediatica

3. Far riconoscere la qualità di un olio vergine al consumatore

Obiettivo: Educare il pubblico generale al consumo consapevole

Laboratori sensoriali per il pubblico

Sessioni guidate di assaggio

Riconoscimento dei difetti e delle qualità positive

Come leggere un’etichetta dell’olio

Cucina dal vivo con chef e nutrizionisti

Mangiare con Olio: salute e gusto a tavola

Show cooking con spiegazioni su:

Quali oli usare e perché

Benefici nutrizionali dell’olio EVO

Passeggiata tra gli ulivi con degustazione

Esperienze immersive nel territorio, accompagnate da guide che parlano del paesaggio, della varietà degli ulivi e concludono con assaggi.

4. Altri Aspetti Organizzativi

Biglietto di Ingresso 5€

PassPartout

Cappellino

Assaggi negli Stand dei Produttori

Biglietto per Panino + Bibita

Punto Ristoro a cura di un Operatore Commerciale

Panino a base di Olio d'Oliva

Birra all'Olio d'Oliva (in alternativa altre bevande)

Concorso per Aspiranti Degustatori (Scuole Alberghiere)

Invito stampa specializzata e food blogger