

# 9° Rassegna Nazionale Oli Monovarietali

Per la valorizzazione delle varietà autoctone italiane

[www.olimonovarietali.it](http://www.olimonovarietali.it) • [www.vetrinaolimonovarietali.it](http://www.vetrinaolimonovarietali.it)



2-3 Giugno 2012 • Abbadia di Fiastra (Macerata)

Aula verde e corridoio adiacente

## SABATO 2 GIUGNO

Ore 10,00 - 19,00

**1 varietà 1 olio: i produttori si presentano**  
(mostra mercato dei migliori oli monovarietali italiani)

Ore 10,00

**“Profumi e sapori degli oli monovarietali”**

a cura di Barbara Alfei  
(degustazione guidata rivolta al pubblico)

Ore 11,00

**Inaugurazione della 9° Rassegna Nazionale degli oli monovarietali**

Ore 12,30 e ore 13,45: **“MANGIANDO S'IMPARA”**

**“Oli monovarietali e legumi in concerto”**

in collaborazione con “La Bona Usanza”

Ore 15,00

**Sessione di assaggio oli monovarietali**

a cura di ASSAM, in collaborazione con OLEA  
(seduta certificata per esperti assaggiatori)

Ore 16,30: **“TALK SHOW”** (Sala Convegni Abbadia di Fiastra)

**“Qualità che cerchi, qualità che trovi”**  
viaggio ragionato di fronte a uno scaffale del supermercato

Moderatore: Antonio Ricci, Gruppo 24 ORE

Interventi: Alberto Grimelli - Teatro Naturale  
Barbara Alfei - ASSAM  
Giorgio Pannelli - CRA-OLI, Spoleto

- Presentazione Catalogo Oli Monovarietali
- Presentazione Vetrina Oli Monovarietali
- Consegna riconoscimenti agli Oli di Eccellenza e alle Varietà di Nuova Presentazione

## DOMENICA 3 GIUGNO

Ore 10,00 - 19,00

**1 varietà 1 olio: i produttori si presentano**  
(mostra mercato dei migliori oli monovarietali italiani)

Ore 10,00

**Seminario di aggiornamento oli monovarietali**

a cura di Barbara Alfei e Giorgio Pannelli

Ore 11,00

**5° edizione Gioco a squadre “Indovina la varietà”**

a cura dell'ASSAM (rivolto ad esperti)

Ore 12,30 e ore 13,45: **“MANGIANDO S'IMPARA”**

**“Cruda e fruttato: Carne & Olio, vi unisco in matrimonio”**

in collaborazione con Italia Zootecnica e Bovinmarche

Ore 15,00

**“L'olio del vicino è sempre più verde?! Mettici il naso...”** confronto Marche - Sicilia  
a cura di ASSAM, in collaborazione con OLEA  
(seduta certificata per esperti assaggiatori)

## EVENTI RASSEGNA:

**Esposizione Oli ammessi alla 9° Rassegna Nazionale Oli Monovarietali per l'intera durata della Rassegna**  
**Mostra fotografica “ITALIA-TERRA DELL'OLIVO”**  
di Giorgio Tassi

## “MANGIANDO S'IMPARA”

Eventi gastronomici rivolti al pubblico (2 turni di 45 minuti)  
in collaborazione con  
Istituto Alberghiero “G. Varnelli” - Cingoli (MC)  
Costo 5,00 euro

**PRENOTAZIONE EVENTI E SEDUTE DI ASSAGGIO (obbligatoria, fino ad esaurimento posti disponibili):**

- Barbara Alfei - Tel. 071.808319 - [alfei\\_barbara@assam.marche.it](mailto:alfei_barbara@assam.marche.it)
- Donatella Di Sebastiano - Tel. 071.808303 - [disebastiano\\_donata@assam.marche.it](mailto:disebastiano_donata@assam.marche.it)



Con il contributo di: Banca Marche, Fondazione CARIMA, C.C.I.A.A. Macerata, Provincia di Macerata, Toscana Enologica Mori, Società Pesciatina d'Orticoltura

In collaborazione con: OLEA, Istituto Alberghiero “G. Varnelli” - Cingoli (MC), La Bona Usanza, Italia Zootecnica e Bovinmarche