

23° Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali Villa Caprile - Pesaro, nell'ambito di AGRISHOW

Sabato 23 maggio 2026

Dalle 10.00 alle 20.00 – Giardino Segreto

La biodiversità olivicola italiana si presenta

A tu per tu con i produttori della 23° Rassegna Nazionale oli monovarietali

Ore 10.00 – Seminario aggiornamento oli monovarietali, a cura di Barbara Alfei - Capo Panel AMAP (Galleria degli stucchi) *

Un approfondimento riservato agli esperti assaggiatori per conoscere le potenzialità della banca dati degli oli monovarietali italiani e le peculiarità chimiche e sensoriali del ricco patrimonio di biodiversità. Degustazione guidata di campioni rappresentativi della Rassegna.

Ore 12.00 – 17ª edizione del Gioco a squadre "Indovina la varietà", a cura di AMAP (Galleria degli stucchi) *

Una sfida tra i migliori nasi, in squadre da 3 persone, volta a riconoscere le caratteristiche sensoriali di 8 varietà, giocando tra le tipologie sensoriali descritte nel sito www.olimonovarietali.it

* *Prenotazione obbligatoria fino ad esaurimento posti disponibili su olivosfera@gmail.com*

Ore 15.30 – Presentazione 23° Rassegna Nazionale Oli monovarietali e Catalogo oli monovarietali edizione 2026 (Giardino Segreto)

Dalle 16.00 alle 18.00 Show cooking in collaborazione con Consorzio Tutela Vitellone Bianco e Consorzio vino Parco San Bartolo (Giardino Segreto)


I percorsi della biodiversità, a cura del Panel AMAP-Marche

I presenti saranno accompagnati da assaggiatori professionisti in un tour virtuale per l'Italia, per conoscere varietà e territori, per chiudere con la degustazione guidata degli oli dei produttori presenti nel Giardino Segreto

Prenotazione obbligatoria su:

 Ore 15.00

 Ore 17.00

 Ore 19.00



23° Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali Villa Caprile - Pesaro, nell'ambito di AGRISHOW

Domenica 24 maggio 2026

Dalle 10.00 alle 20.00 – Giardino Segreto

La biodiversità olivicola italiana si presenta

A tu per tu con i produttori della 23° Rassegna Nazionale oli monovarietali

Ore 10.00 – “Tra Ville e Olivi”, escursione guidata a tema olivo e olio e visita a Villa Imperiale, a cura di AMAP e CAI di Pesaro

Prenotazione obbligatoria su:



Ore 14.30 – Talk show (Salone della Villa)

“Olivo, olio e benessere” – Barbara Alfei, AMAP

“Io sono Peranzana” - Lidia Antonacci, autrice e voce narrante

Consegna riconoscimenti di eccellenza e varietà di nuova presentazione alla Rassegna

Moderata Francesco Cherubini, giornalista

Dalle 16.00 alle 18.00 Show cooking in collaborazione con Consorzio Tutela Vitellone Bianco e Consorzio vino Parco San Bartolo (Giardino Segreto)


I percorsi della biodiversità, a cura del Panel AMAP-Marche

I presenti saranno accompagnati da assaggiatori professionisti in un tour virtuale per l'Italia, per conoscere varietà e territori, per chiudere con la degustazione guidata degli oli dei produttori presenti nel Giardino Segreto

Prenotazione obbligatoria su:

 **Ore 12.00**

 **Ore 16.00**

 **Ore 18.00**

