

Programma dell'evento:

Banchi d'assaggio

10:00 Apertura – 19:30 Chiusura

Seminari

10:00-11:00 - "I linguaggi dell'extravergine tra parole nuove e fake news" a cura di Indra Galbo, vice curatore della guida "Oli d'Italia" del Gambero Rosso

11:30:12:30 - "L'ingrediente" che non immaginavi: utilizzo consapevole dell'olio extravergine di oliva tra scienza e tecnica in cucina" a cura di Matia Barciulli, Chef Osteria di Passignano, e Maurizio Servili, Professore Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia

14:00-15:00 - "Qualità e mercati internazionali: nulla di scontato nell'essere "italiani"" a cura di Antonio Giuseppe Lauro, Presidente EVO IOCC - EVO International Olive Oil Contest

15:30-16:30 - "Identità oltre la qualità - caratterizzazione degli oli monovarietalitaliani" a cura di Barbara Alfei, agronomo Capo Panel Assam- Marche

17:00-18:00 - "Le relazioni dell'olio: tra qualità e percezione" a cura di Giulio Scatolini, esperto di analisi sensoriale

Premiazioni

11:00 - Ristoranti dell'olio di Roma nel Piatto

15:00 - Botteghe dell'olio di Roma per il Goloso

18:00 - Evoluzione

19.30 - Voci e Parole dell'Olio

I Dialoghi dell'Olio condotto da Maurizio Pescari e Alberto Grimelli:

12:00 - Dott. Gianfranco De Felici, Capo Panel esperto COI in analisi sensoriale

14:30 - Chef Giuseppe Capano, presentazione del libro "Semplicità in cucina" ed. Tecniche Nuove

16:30 - Tom Mueller, giornalista autore di "Extraverginità: Il sublime e scandaloso mondo dell'olio di oliva" Ed. EDT

Conferenza di chiusura

18:30-19:30 - Interverranno Nerina Di Nunzio, Food Confidential Founder, Livia Leoni, Università Degli Studi Roma Tre, Matteo Zappile, Associazione Noi di Sala, Marta Cotarella, Intrecci - Alta Formazione di Sala, Vincenzo Liccardi, FIMAR - Federazione Italiana Manager della Ristorazione.

EVOLUZIONE - Lunedì 14 gennaio 2019 dalle 10:00 alle 19:30

Parco dei Principi Grand Hotel & SPA - Via G. Frescobaldi, 5 (Villa Borghese) - Roma

Per informazioni info@evoluzioneolio.com o 347.1159669