

P^o-Polio

4 - 5 Dicembre
dalle 10 alle 19

Programma
Domenica 5 Dicembre



C'è un posto dove
si respira un olio diverso

WEGIL Largo Ascianghi, 5 - Roma

Main Room

Pop Olio - Un nuovo modo per diffondere la cultura dell'olio extravergine di oliva di qualità

**DOMENICA 5 DICEMBRE
MAIN ROOM E TERRAZZA**

// WEGIL-Largo Ascianghi 5 //

Un mare di ulivi.

Incontro con **Marina Fresca** autrice e produttrice e con **Anna Federici** di Azienda Agricola Boccea produttrice, con letture di **Consuelo Ciatti**, tratte dal libro *In un Mare di Ulivi di Marina Fresca*.
Conduce l'incontro **Francesca Rocchi** PopOlio. Donne che entrano nel mondo dell'olio per non uscirne più e anzi, rilanciare con le loro idee e progetti e per portare alla ribalta lo status quo del mondo dell'olio.

→ Ore 14:00

Verdure ed olio, due alleati per il benessere.

Il **Centro Agroalimentare Roma** è il più grande mercato ortofrutticolo all'ingrosso del Lazio e dal loro osservatorio privilegiato ci segnalano di trends in crescita per i consumi di verdura, così compatibile nell'abbinamento con l'extravergine. Una riflessione in compagnia di **Fabio Massimo Pallottini** Direttore Generale **CAR**.

→ Ore 16:00

Pop, uguale Olio per tutti, è possibile?

Le comunità del Mediterraneo sono ancestralmente legate all'extravergine che ha modificato il nostro genoma, rendendoci tra i popoli più sani del mondo. L'olio quindi come base alimentare, l'olio come un diritto alimentare ma può l'olio che fa bene, l'olio che nutre essere accessibile nel mercato globale? Nel parliamo con **Michele Clemente** A.D. della filiera olivicola biologica più grande d'Italia che si trova Gargano e che ha fatto del buono per tutti la filo-

safia aziendale. Con lui a riflettere sul tema Coop Tirreno e Conad Italia.

≡ **Modera: Dr. Carlo Hausmann**
Direttore Azienda Romana Mercati.

→ 17:00

Le emozioni dell'olio

Le emozioni dell'olio **Paolo Borzatta dell'azienda agricola I&P** in compagnia di **Miriam Bianchi Vice Presidente di Popolio**, ci raccontano il contest di fotografia realizzato dai consumatori riguardo la loro percezione dell'extravergine e ci presenta i finalisti di un concorso che va ben oltre la visione estetica di una fotografia, perché diventa strumento di consapevolezza di come l'extravergine possa essere luogo di emozione e istinto.

→ 17:00

**TEATRO A CURA
DI DEGUSTART
Spettacolo teatrale:
Org-Olio!**

Un reading che si trasforma in recital e si fonde in avvincente concerto. I testi di **Giammarco Spineo** e le

→ 18:00

Circolare è meglio!

È possibile realizzare un evento avendo come dorsale la sostenibilità? Ne parliamo con **Massimo Antonioni di Eventi di Cartone**, azienda leader negli arredi e supporti agli eventi che prima di altre ha abbracciato il concetto di sviluppo sostenibile attraverso l'economia circolare, offrendo una valida alternativa nel realizzare allestimenti in cartone riciclato.



Black Box

DEGUSTAZIONE AL BUIO

APERTURA ATTIVITÀ DOMENICA 5

→ 10:00 ||| 11:30 ||| 13:00 ||| 14:30 ||| 16:00
||| 17:30

Le esperienze di olio al buio in collaborazione con il Centro Regionale S. Alessio - Margherita di Savoia per i Ciechi, in BLACK BOX sensoriale dove non vedenti e vedenti degusteranno insieme 3 extravergini, saranno guidate dai degustatori di Pop Olio dai i degustatori del gruppo Olio di Slow food Lazio.

L'esperienza ha la durata di 45 minuti e sarà programmata ogni ora e mezza dalle 10 alle 17.30 ultimo gruppo. I gruppi saranno di 10 pers.

Per l'istituto ciechi S. Alessio ecco le guide di eccezione che ci accompagneranno:

Antonio Organtini - Direttore Istituto Sant'Alessio
Gianluca Boccoli - Enotecario
Federico Bassani - Ingegnere biomedico e finalista alle paraolimpiadi 100 mt
Ada Nardin - Interprete
Filippo De Santis - Pediatra
Daniele Cassioli - Campione mondiale paraolimpico di sci nautico

≡ **Posti limitati:
prenotare su
www.pop-olio.it**

10:00 ||| 10:45
Esperienze al buio in gruppi da 10 pers.
con turni di 45 minuti. Posti limitati -
prenotare

13:00 ||| 13:45
Degustazioni al buio
Esperienze al buio in gruppi da 10 pers.
con turni di 45 minuti. Posti limitati -
prenotare

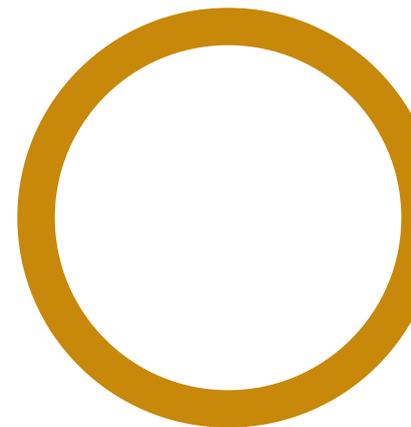
14:30 ||| 15:15
Esperienze al buio in gruppi da 10 pers.
con turni di 45 minuti. Posti limitati -
prenotare

15:15 ||| 16:00
Esperienze al buio in gruppi da 10 pers.
con turni di 45 minuti. Posti limitati -
prenotare

16:00 ||| 16:45
Esperienze al buio in gruppi da 10 pers.
con turni di 45 minuti. Posti limitati -
prenotare

17:00 ||| 17:45
Esperienze al buio in gruppi da 10 pers.

≡ **Su richiesta degustazioni
per gli stranieri in inglese,
scrivere a hello@pop-olio.it**



*Ore 17.30 esperienza
riservata per Rotary Club

Oil bar

OIL BAR E MOSTRA MERCATO

→ 10:00 ||| 19:00

Produttori di tutte le regioni d'Italia con un focus sulla regione Lazio.

WE OIL BETTER.

Assaggi gratuiti di olio col pane presso lo stand dell'associazione Panificatori di Roma

Apertura al pubblico ai banchi di assaggio e incontro con i produttori.

Piatti didattici, riflessioni intorno all'olio. Assaggi di olio nuovo, olio nuovo e pane, olio e verdure, olio e cioccolato, olio e caffè.

Preparazioni culinarie per stimolare la curiosità all'abbinamento.

→ 12:00 KEEP CALM AND EAT PANE DI ROMA E OLIO EXTRAVERGINE.

L'associazione **Panificatori di Roma** ha le idee chiare: il pane è un prodotto artigianale e in quanto tale necessità di sapienza e cura ma anche **Gabriella Pravato**, **foodblogger** ed esperta divulgatrice della cultura dell'evo, ha le idee altrettanto chiare riguardo il nesso tra artigianalità del cibo e qualità.

Un appuntamento per raccontare le nuove progettualità di una associazione che riunisce i migliori panificatori di Roma e che si apre al futuro accettando le sfide che la nuova panificazione richiede e per conoscere tre produttori d'eccezione di evo intervistati da Gabriella Pravato:

Francesca Boni, Azienda agricola: **Olio Traldi** (Lazio) ·
Cultivar: **Caninese**

Francesco Acampora, Azienda agricola: **Il Cortiglio** (Campania) ·
Cultivar: **Ravece**

Sergio Pappalardo Sikulus, Azienda agricola: **Sikulus** (Sicilia) ·
Cultivar: **Nocellara Etnea**

Al termine dell'incontro al quale parteciperà il **Presidente dell'Associazione Panificatori di Roma Leonardo Spadoni**, degustazione di pane olio guidata da Gabriella Pravato: 3 pani abbinati ai 3 oli: Eximius di Traldi, Don Peppino di Sikulus e Pedra de il Cortiglio.

≡ Vedi il programma su www.pop-olio.it

PINZIMONIO LIBERO e per tutti a cura del CAR-Centro Agroalimentare Roma:

L'abbinamento ideale che fa bene a tutto, quello di verdure crude e olio vivo, ma anche preparazioni culinarie adatte per sperimentare oli diversi in compagnia di un maestro di qualità come **Vincenzo Mancino** di **ProLoco Trastevere**.

→ 14:00 SALUS PER OLEUM

La triade delle archeoricette dell'archochef **Gabriella Cinelli** e l'**Azienda Agr. Silvi Sabina Saporì**, ispirata alla Kalokagathia, il criterio dell'individuazione del bello e dedicate all'Elisir di Lunga Vita. Le archeoricette profumano di Silenzi, Emozioni, Kairos. Assaggeremo, durante una degustazione guidata: Oleum, Olive da mensa di Catone e **Epytirium**, antico pasticcio di olive.