

WEGIL

Largo ascianghi, 5
Roma



REGIONE
LAZIO

P^o-Polio

4 - 5 Dicembre
dalle 10 alle 19

Programma
Sabato 4 Dicembre

WEGIL Largo Ascianghi, 5 - Roma



C'è un posto dove
si respira un olio diverso

Main Room

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

**SABATO 4 DICEMBRE
MAIN ROOM E TERRAZZA**

// WEGIL-Largo Ascianghi 5 //

**Apertura e saluti.
A cura di PopOlio**

**TAVOLA ROTONDA:
Olio turismo: Un nuovo
luogo di sviluppo per
il turismo enogastronomico**

Sono stati invitati

Roberto Gualtieri Sindaco Di Roma
- Un turismo green per la capitale
più verde d'Europa

Gianmarco Centinaio
**Sottosegretario alle Politiche
Agricole**

- E delega al tavolo olivicolo
nazionale

In collegamento da New Heaven,
USA:

Tassos Constantinos Kyriakides,
Università Yale Health Department
- Il mito dell'olio italiano nel mondo.

≡ **L'incontro sarà moderato da**
Alberto Grimelli,
Direttore di Teatro Naturale

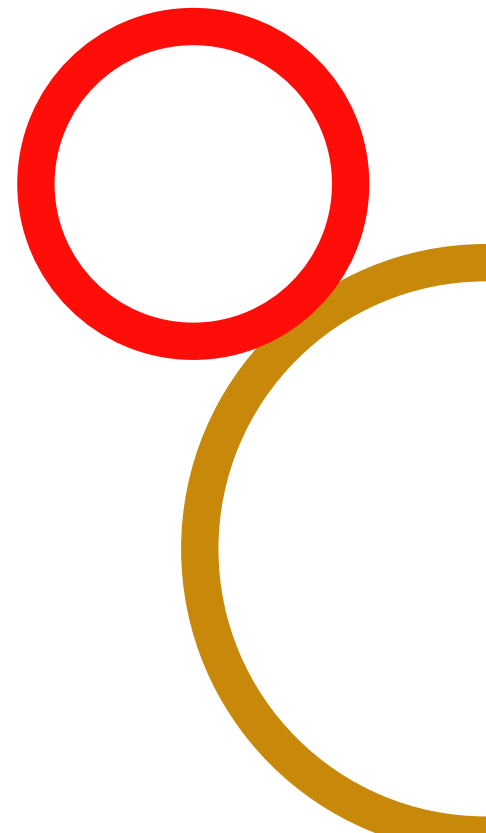
**TEATRO A CURA
DI DEGUSTART
Spettacolo teatrale:
Org-Olio!**

Per l'occasione il giornalista,
autore e inventore di **DEGUSTART**
Giammarco Spineo – presenterà
in prima assoluta, lo spettacolo -
“Org-olio!” scritto per Pop Olio
con Mirko Marras, coinvolgeranno a
vari livelli gli spettatori.

**LAZIO DELLE MERAVIGLIE
ARSIAL**

ARSIAL, agenzia regionale per
la promozione e sviluppo
dell'agricoltura nel Lazio, muove
la sua visione principale rispetto
alla necessità di difendere la biodi-
versità del Lazio, attraverso ricerche
e tutela e sviluppo dei semi e quindi
nel caso dell'olio, delle cultivar locali.
Un incontro speciale con **Claudio
Di Giovannantonio Responsabile
Biodiversità di Arsil** e i produttori
della **Strada dell'Olio della Sabina
Dop**, che incroceranno il lavoro di
cultura e tutela che Slow Food porta
avanti da più di vent'anni e che per
il mondo olivicolo ha generato, oltre
all'annuale Guida agli Extravergini,
il progetto nazionale del Presidio
Slow Food dell'Extravergine. Incon-
tro a cura del gruppo Slow Olive
regionale di Slow Food Lazio.

≡ **Incontro a cura del gruppo olio
di Slow Food Lazio.**



Black Box

DEGUSTAZIONE AL BUIO

APERTURA ATTIVITÀ

→ 13:00 || 14:30 || 16:00 || 17:30

→ 13:00 riservato stampa e istituzioni.

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.

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**

13:00 ||

Degustazioni al buio a cura di **Antonio Organtini** - direttore Centro Regionale S. Alessio - Margherita di Savoia per i Ciechi e la degustatrice Milena Lovic

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. con turni di 45 minuti. Posti limitati - prenotare.

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

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 dei Maestri Panificatori e Macinazione Lendinara

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.

QUALE OLIO PER IL TUO PIATTO?

Si accendono i fornelli e si
assaggiano i piatti che daranno
la possibilità di sperimentare
e confrontare i diversi oli abbinati
a preparazioni a cura di **Pro Loco
Trastevere.**

EXTRA ZEN!

Sessione di degustazione guidata
Hai mai assaggiato l'olio evo
con il cioccolato fondente o con
un caffè? C'è un nuovo mondo di
degustazione dell'evo da scoprire
che ci arriva dal Giappone che
approccia il tema dell'analisi
sensoriale con una visione di con-
trasto e sti-molo e mette in luce
la versatilità dell'evo e che ci piace
introdurre Popolio attraverso
nuove collaborazioni:

**Vannucci Chocolates Cacao Crudo
e Caffè Fantini.**

