



In **Campania**, nel **Cilento**



04 — 06 maggio 2024

OLIVITALY MED

Rassegna delle **Eccellenze dell'Olio**
e dei **Sapori Mediterranei**



OLIVITALYMED

L'Eccellenza
dell'Olio EVO in Campania,
nel Cuore del Cilento

Da un'idea
di *Stefano Sgueglia*

Dal 4 al 6 maggio 2024, Olivitalymed accompagnerà gli appassionati dell'olio extravergine d'oliva e del buon vivere in un viaggio indimenticabile al Castello di Rocca Cilento. Questo evento straordinario, **ideato e fortemente voluto da Stefano Sgueglia**, è il punto d'incontro tra produttori, consumatori, buyers e influenti figure del settore, offrendo una fusione perfetta tra aspetti formativi e tecnico-degustativi, accompagnati da straordinarie esperienze gastronomiche. L'affascinante e suggestiva location, nel cuore del Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni, aggiunge un tocco di magia all'evento. Uno stile unico, in perfetta sintonia tra antico e moderno, con interni lussuosi e una vista mozzafiato, **Il Castello di Rocca Cilento diventa il palcoscenico ideale per la prima rassegna dedicata alle eccellenze olearie della nostra Penisola e del Mediterraneo. Una manifestazione di respiro internazionale che**

unisce tradizione e innovazione, un perfetto equilibrio di esperienze, tra convegni e masterclass, incontri business e momenti culturali.

Dal 4 al 6 maggio 2024, anche turisti, studenti e visitatori potranno apprezzare produttori ed etichette in degustazione tra le migliori espressioni olearie del nostro Paese. Non solo un'esperienza gastronomica, ma anche un'opportunità di formazione, grazie alla partecipazione di nutrizionisti, comunicatori e professionisti del settore. **Olivitalymed accende i riflettori sul mondo dell'olio extravergine di oliva** e promette non solo una festa del gusto, ma un'esperienza coinvolgente per tutti i sensi.





Olivitalymed è una manifestazione realizzata con il sostegno e la collaborazione della Regione Campania, che ha recentemente ottenuto dalla Commissione Europea il via libera per il riconoscimento del marchio IGP Campania. Questo straordinario valore composto da 19 varietà olivicole, 5 DOP e 60 cultivar dà vita ad un progetto di ristrutturazione e rafforzamento della filiera finalizzato ad una migliore percezione dell'olio campano sui mercati nazionali ed internazionali.

**SCOPRI IL PROGRAMMA
DELL'EDIZIONE 2024**



"Olio su Teca", l'Oleoteca del Castello

In occasione di OlivitalyMed, il Castello di Rocca Cilento inaugura la sua preziosa Oleoteca "**Olio su Teca**", un ambiente raffinato con vista sul Cilento, dove poter degustare olii selezionati a cura di un esperto professionista. "Olio su Teca" non è una semplice vetrina dei migliori extra vergine rappresentativi di vari territori, ma **un luogo intimo e accogliente dove poter entrare in contatto con i sapori e i saperi degli oli di eccellenza.**

L'oleoteca, da un'idea di Stefano Sgueglia, diviene parte integrante del percorso esperienziale che il Castello propone stabilmente: soggiorno nelle stanze finemente arredate, itinerari di gusto tra le delizie gastronomiche del "Bistrot dei Sanseverino" e aperitivi ricercati e panoramici al "Sunset Bar", degustazioni in enoteca. Prossimamente l'offerta sarà arricchita e completata con una Spa unica nel suo genere, dove sarà possibile rilassarsi beneficiando di prodotti per la cura del corpo a base di olio.

"Rassegna in Arte"

OlivitalyMed si propone come appuntamento culturale, che mette in sinergia due mondi affascinanti e complementari: l'arte e l'olio di oliva, in una straordinaria e coinvolgente esperienza. La Rassegna celebra l'essenza e la qualità dell'olio, anche attraverso il linguaggio artistico nelle sue varie forme. L'arte, con la sua capacità di ispirare, emozionare e trasmettere significati profondi, si fonde in armonia con il mondo dell'olio d'oliva, potente simbolo culturale di tradizione e alimentazione salutare. È così che nasce il Premio OlivitalyMed, dall'idea di Stefano Sgueglia: offrire ai visitatori, attraverso esibizioni e installazioni artistiche, un'esperienza unica che va oltre la degustazione gastronomica, divenendo un vero e proprio viaggio sensoriale e culturale. L'opera d'arte diventa un tributo alla bellezza e alla ricchezza di questo straordinario alimento e allo stesso tempo un invito a esplorarne ulteriormente le potenzialità in un ambiente in cui la creatività e l'innovazione fioriscono.

Il premio

Il **Premio OlivitalyMed** vuole essere un **prestigioso omaggio al mondo dell'olivicoltura**, un tributo a coloro che incarnano l'essenza della dedizione e dell'innovazione in questo settore. A rappresentarlo simbolicamente una preziosa scultura **realizzata dal Maestro Angelo Casciello**, icona contemporanea nell'ambito artistico internazionale. Impegno, dedizione, sviluppo economico del settore, salvaguardia del patrimonio culturale ed ambientale sono i valori cui si ispira l'assegnazione del Premio, ideato da Stefano Sgueglia con l'intento di celebrare quel legame sempre più stretto tra arte ed agricoltura che genera intrecci sorprendenti che possono motivare professionisti e aziende del settore a perseguire l'eccellenza. Più che un semplice premio, la scultura del Maestro Casciello rappresenta **un simbolo di connessione e di gratitudine** per coloro che dedicano la loro vita a preservare l'eredità millenaria dell'olivo e dell'agricoltura.



L'OLIVA SACRA
Fusione in bronzo
Spazzolato liscio, colore oro

La scultura "La grazia bianca" è parte di un trittico

esposto nel Parco Archeologico di Pompei nella mostra "Casciello Pompei" dal 23 giugno 2017 al 23 maggio 2018. La mia scultura – sostiene l'artista – non rientra nel linguaggio né nello stile della scultura antica, ma racconta il mio mondo immaginario fatto di forme, colori, segni, che il più delle volte si impegnano in un dialogo circostanziato, altre volte creano nuovi spazi di vita, acquistando sempre nuove possibilità di convivenza sia con la natura sia con gli spazi urbani. Penso alle mie sculture come a degli esseri sensibili, dove il vento, la pioggia, il caldo, il freddo, occhi attenti, occhi distratti nel momento in cui si incontrano mettano in moto il sentimento della tenerezza e del mistero. Nel pensiero di Casciello la scultura è sospesa sul filo di una leggerezza che l'avvicina al progetto, al segno dell'architettura, accarezzandone la sua "anima" e La grazia bianca, che affida al segno, ai sottili fili o tondini di ferro, la possibilità di disegnare e organizzare i volumi diventa parte e simbolo dello spazio che occupa: Rocca Cilento.

L'artista

Angelo Casciello, nato a Scafati nel 1957, è un **rinomato artista internazionale nel campo della scultura e della pittura**. Le sue opere hanno ottenuto riconoscimenti sin dalla giovane età, con mostre personali e partecipazioni a importanti eventi artistici come le Biennali di Venezia e di Gravure a Ljubliana. La sua carriera artistica spazia dall'Europa agli Stati Uniti, con esposizioni in prestigiosi musei e gallerie. La carriera del Maestro vanta la realizzazione di numerose opere pubbliche e installazioni. Tra i suoi successi più recenti, la vittoria nel 2019 al Concorso della Diocesi di Fiano Romano per la progettazione del nuovo complesso parrocchiale "Cristo nostra Pasqua", insieme all'architetto Alberto Barone/Studio Alfa.



Una tre giorni EXTRA

In aggiunta all'offerta espositiva e al programma dedicato a convegni tematici e masterclass tecnico-degustative, Olivitalymed propone ai visitatori dei **Percorsi Esperienziali** all'interno e sopra le mura dell'affascinante Castello di Rocca Cilento. All'ingresso dell'**Area Espositiva**, "**La grazia Bianca**", imponente scultura artistica del Maestro Casciello, darà il benvenuto prima della visita agli stand espositivi della "**Sala Stefano Sgueglia**" e del "**Secret Garden**". Proseguendo il percorso, l'interno di una torre fornisce l'accesso al "**Rivellino Sunset Bar**". Immersi in un paesaggio straordinario per scoprire "**boILevard**", una particolare degustazione easy da poter accompagnare con "**mixOILogy**", speciali cocktail all'extravergine da sorseggiare in completo relax e per finire, una fresca sorpresa, "**Il Gelato di Di Matteo all'Olio EVO**". Prima di arrivare alla **corte interna**, un "**Historical Point**" racconta delle antiche tracce del Castello di Rocca, da qui si accede all'**"Orizzonte Panoramico"** per godere di una suggestiva vista sul Cilento. A pochi passi è aperta ai visitatori "**Olio su Teca**", un'inedita oleoteca dedicata a raffinate degustazioni di oli a cura di un esperto professionista. Ritornando all'**Area Espositiva** e proseguendo verso "**Le Vele**", area dedicata alla *Dieta Mediterranea* e a sorprendenti *Punti Ristoro*, si apre la via ai "**Calici tra**

i Merli", una passeggiata a ritroso sulle mura del Castello per ammirare i regolari filari di vite che incorniciano il blu dell'intero Golfo di Salerno. Ad attendere i visitatori alla fine del percorso, un'area dedicata all'assaggio: "**I Merli**", con l'omonima etichetta di uve Fiano vendemmiate in loco. Da ricordare che, su prenotazione, è possibile pranzare e cenare al "**Bistrot dei Sanseverino**", un accogliente ed elegante ristorante per scoprire un ricercato e gustoso menù gourmet ispirato alla *Dieta Mediterranea* e ai prodotti del territorio.

Fuori le mura, nell'adiacente centro storico di Rocca Cilento, Olivitalymed consiglia una visita all'originale frantoio contadino del '700, proprietaria e custode è la signora Serafina Izzo che accompagna i suoi ospiti narrando evocative storie d'antan.

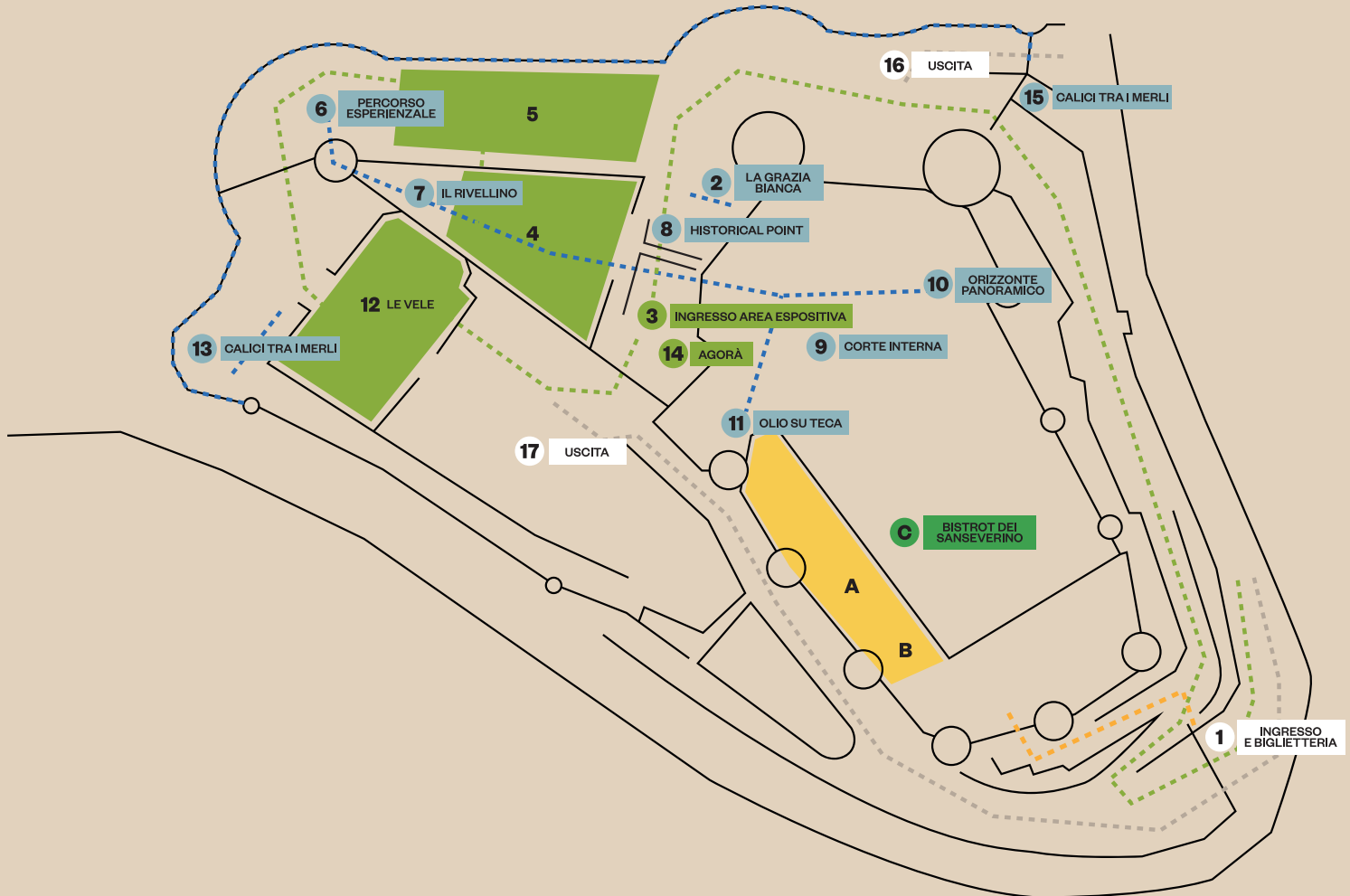
Percorsi espositivi ed esperienziali

- 1. Ingresso e Biglietteria
- 2. La Grazia Bianca - Opera scultorea
- 3. Ingresso Area Espositiva
- 4. "Sala Stefano Sgueglia"
- 5. Secret Garden
- 6. Percorso Esperienziale
- 7. "Il Rivellino" - Sunset Bar
- 8. "Historical Point"
- 9. Corte Interna
- 10. Orizzonte Panoramico
- 11. "Olio su Teca" - L'Oleoteca del Castello
- 12. "Le Vele" - Dieta Mediterranea e Punti di Ristoro
- 13. "Calici tra i Merli" - passeggiata tra mura e vigneti
- 14. "Agorà" - forum, incontri e dibattiti
- 15. "Calici tra Merli"
- 16. Uscita
- 17. Uscita

- A. Sala convegni
- B. Sala Masterclass
- C. Bistrot Dei Sanseverino

- Aree espositive e di ristoro
- Aree convegnistica e masterclass

- Percorso accesso sale
Convegni e Masterclass
- Percorso espositivo
- Percorsi esperienziali
- Uscite



Elenco espositori

SALA STEFANO SGUEGLIA

ENTI

REGIONE CAMPANIA

ASSOCIAZIONI

ANFO - Associazione Nazionale Frantoi Oleari

AOS - Associazione Olivicoltori Sanniti

Associazione Cipolla di Vatolla

CIA Campania

Coldiretti Campania

Confagricoltura

Copagri

FIOI - Federazione Italiana Olivicoltori Indipendenti

Oleum - Associazione Professionale Internazionale Assaggiatori Olio d'Oliva

Slow Food

IMPRESE

Agrioil SPA

Alberta Iannicelli

Az. Agr. I Benedettini di Bonavoglia Eugenio

Az. Agr. Magnoni di Magnoni Natalia

Az. Agr. Oreste De Luca

Az. Agr. Piero Matarazzo

Az. Agr. Rodym di Angelo Di Blasi

Az. Agr. Torre a Oriente

Az. Paragano Maria Pia

Cantine Barone

Consorzio Olio Evo Monti Tifatini "Il Cervo d'Oro"

Fattoria Ambrosio

Federica Affinita

Frantoio De Ruosi

Maria Mazzeo

Nicolangelo Marsicani

Oleificio F.A.M.

ORO Campania

Serra Marina SRL

Soc. Agr. Geo

Sole di Cajani

Tenuta Marchese Cardone

Tenuta Mennella dal 1967

Tenuta Santi Quaranta – Alessia Avallone

Torretta SRL

SECRET GARDEN

ENTI

CAMERA DI COMMERCIO SALERNO

FEAMPA – REGIONE CAMPANIA

PARCO NAZIONALE DEL GILENTO, VALLO di DIANO e ALBURNI

ASSOCIAZIONI

Comunità Emblematiche della Dieta Mediterranea

IMPRESE

Az. Agr. Augusto De Martini SAS

Di Martino Schinosa

Frantoio Cioccolini

Karambotsos - Olive Oil Mill

La Casa Tra Gli Ulivi

Ladopetra - Organic Olive Oil Products

Mario Ruggiero

Oli Garganici

Olio Basso

Olio Pregio

Soc. Coop. Agr. Vaira

Tenuta Severini

Tombazis - Olive Grove

LE VELE

ENTI

ENOTECA REGIONE CAMPANIA

Dieta Mediterranea e Punti Ristoro:

L'EVO incontra forto

I prodotti dell'orto incontrano l'olio extravergine

L'EVO incontra il mare

La ricchezza del mare si sposa con l'oro giallo della terra

L'EVO incontra il pane

L'essenza del gusto, pani speciali incontrano l'olio di oliva

L'EVO incontra le dolcezze

I dolci del Pastry Chef del Castello

L'Ammaccata

La tradizionale pizza cilentana

Calici di vini

Mescita di vini della Cantina del Castello

La Brioche di Federico

Il pasticciere del Castello incontra l'olio EVO

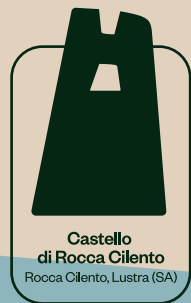
Letiè

Il gusto itinerante del latte incontra l'olio EVO





Campania



Cilento

OLIVITALYMED

Ideazione e organizzazione
Stefano Sgueglia

Indirizzo
**Via Sant'Anna, Rocca Cilento
Lustra (SA) Italy**

Segreteria organizzativa
Email: segreteriaolivitaly.com@gmail.com
Tel.: **39 081 41 04 533**



olivitaly.com

con il sostegno di



FEAMPA

PO 2021-2027
Fondo europeo per gli
affari marittimi, la pesca
e l'acquacoltura

in collaborazione con

