

Presentazione ufficiale a Napoli, presso la Regione Campania, Via Santa Lucia 81

## **OlivitalyMed: presentato il programma della tre giorni. Il mondo dell'extravergine si da appuntamento al Castello di Rocca Cilento**

**Aziende italiane e internazionali, un fitto calendario di masterclass e convegni, degustazioni e abbinamenti d'eccezione e un selezionato gruppo di buyers internazionali: a OlivitalyMed i mille volti dell'EVO. Al Maestro Vessicchio il compito di inaugurare la manifestazione con un incontro dedicato all'armonizzazione dell'extravergine**



Presentazione ufficiale di OlivitalyMed, l'evento dedicato al meglio dell'Extravergine del BelPaese e dell'intero bacino del Mediterraneo che, da sabato 4 a lunedì 6 maggio, animerà i suggestivi spazi di Castello di Rocca Cilento. La presentazione del programma della tre giorni ha avuto come teatro Palazzo Santa Lucia, edificio dal grande valore architettonico in pieno centro di Napoli e sede della giunta regionale delle Campania e ha visto la partecipazione di istituzioni, associazioni, stampa e player di settore.

*“Comunicare l'extravergine a tutto tondo. Questa la nostra mission – afferma la famiglia Sgueglia, organizzatrice dell'iniziativa – e l'obiettivo di Olivitaly Med che si pone come la manifestazione dedicata all'Olio Evo di riferimento per il trade e gli appassionati e, al tempo stesso, orientata al grande pubblico. Un evento che si muove su più fronti al fine di comunicare le proprietà, le caratteristiche e, più in generale, l'inestimabile valore dell'Olio Evo per i territori e le comunità italiane e non solo. È proprio questo il quid plus dell'evento. Non a caso il programma integra perfettamente masterclass di livello, convegni di alto profilo e focus tematici, senza mai dimenticare il piacere della degustazione, che unisce e coinvolge il grande pubblico di appassionati.”*

Pubblico che avrà la possibilità di immergersi nel ricco e variegato mondo dell'extravergine attraverso incontri che spazieranno dall'aspetto sensoriale dell'Olio Evo, a quello salutistico, agronomico, paesaggistico, passando per il binomio olio-turismo e olio-ristorazione, con un interessante focus sul mondo della pizza e un incontro sulle prospettive future dell'extravergine. E ancora masterclass: sugli oli campani, cuore pulsante

della manifestazione, assaggi delle espressioni olearie del Mediterraneo nonché un approfondimento sugli oli Evo del Gargano.

*“L’impegno della Regione Campania e dell’Assessorato all’Agricoltura – ha sottolineato **Nicola Caputo, Assessore all’Agricoltura della Regione Campania** – è un ennesimo passo nel percorso di valorizzazione delle eccellenze campane. In tal senso l’extravergine rappresenta un prodotto di riferimento che merita sempre una maggiore attenzione e un approfondimento che consenta alle aziende di proporre il frutto del proprio lavoro e ai consumatori di comprendere il valore di questo straordinario prodotto non sempre valorizzato come meriterebbe”.*

Ma le degustazioni a OlivitalyMed non finiscono qui: il pubblico avrà infatti l’opportunità di vivere un affascinante percorso di assaggi, che vedrà l’extravergine incontrare i pani della tradizione, la patisserie, i lievitati e il mondo della Mixology con una drink list d’eccezione, che celebra l’arte della miscelazione. Non mancheranno assaggi con i prodotti di mare e di terra per scoprire tutti i sapori del Cilento, patria dell’extravergine e terra che conquista tanto il palato quanto lo sguardo. Infatti, tutte le attività avranno come cornice l’incantevole Castello di Rocca Cilento, una delle location più suggestive della zona dove l’extravergine gioca in casa e che, con le sue eleganti sale e un dehors mozzafiato, renderà questo weekend ancora più indimenticabile. Tra i momenti più attesi quello che vedrà protagonista il maestro Peppe Vessicchio, tra ai più celebrati direttori d’orchestra del nostro Paese, il quale nel corso della conferenza stampa, tramite un video intervento, ha evidenziato lo stretto connubio tra extravergine e cultura.



Nutrita la selezione di aziende campane, dall'entroterra dell'Irpinia e del Sannio, alla natura rigogliosa del casertano e, ovviamente dalla costa del Cilento; ma OlivitalyMed prevede anche una interessante parata di etichette provenienti dai terroir più vocati dello Stivale. A completare il parterre di espositori tre aziende dalla Grecia e le comunità emblematiche da Portogallo e Marocco, nonché rappresentanti istituzionali della Regione Campania, Camera di Commercio di Salerno e delle associazioni di settore, regionali e nazionali, quali Slow Food, Confagricoltura, Coldiretti Campania, Cia Campania, Copagiri, Feampa, Associazione Nazionale Frantoi Oleari ANFO e Oleum (Associazione Professionale Internazionale Assaggiatori Olio d'Oliva).

## Programma Ufficiale

### **Sabato 4 maggio 2024**

15:00 Inaugurazione OlivitalyMed, apertura degli stand delle aziende olivicole presenti

15:45 Saluti istituzionali

16:15 "L'olio e l'ulivo nel tempo, riflessioni sulla loro funzione armonica", dialogano: Michele Scognamiglio e Peppe Vessicchio

A seguire

Convegno "Le scienze dell'olio extravergine d'oliva"

La biodiversità varietale dell'olivo nei marchi DOP e IGP della Campania

I segreti dell'olio e del frantoio

Ruolo dell'olio extravergine d'oliva, nella prevenzione e terapia della malattia oncologica

Olio Extravergine e Dermocosmesi

Olio extravergine d'oliva, aspetti nazionali e nutraceutici

18:30 MASTERCLASS "Gli Oli di OlivitalyMed" a cura di OLEUM

20:00 Chiusura

### **Domenica 5 maggio 2024**

10:30 Apertura stand

11:00 Convegno Oleoturismo: Opportunità da sfruttare, istruzioni per l'uso

12:00 Masterclass "Gli Oli del Bacino del Mediterraneo"

15:30 Convegno Evofuturo: L'Extravergine di domani

17:30 Masterclass "Gli Oli Garganici"

18:30 Consegna del Premio OlivitalyMed

A seguire Dialoghi di pizza



Rassegna delle Eccellenze dell'Olio  
e dei Sapori Mediterranei

20:00 Chiusura

**Lunedì 6 maggio 2024**

10:30 Apertura stand

11:30 Masterclass "Gli Oli Campani a Denominazione di Origine"

14:30 Convegno Evo e Ristorazione: Un binomio da valorizzare

15:30 Presentazione Guida Extravergini Slow Food Italia

16:45 Masterclass "Pomodoro, Carciofo, Mandorla, Erba, i Tanti Sentori dell'Olio"

18.00 Chiusura