



Festival dell'Olio Extravergine di Oliva Pugliese

in compagnia di grandi vini

Sabato 1
Dicembre 2018
Villa Castelli (Br)

Programmazione

CONVEGNO

“Olio Extravergine d’Oliva di Puglia: peculiarità e criticità”

Aula consiliare Comune di Villa Castelli (BR) – Piazza Municipio ore 17,00

Introduzione: Rocco Caliandro Delegato AIS Brindisi

Modera: Vincenzo Magistà Direttore TG Norba

Saluti: Vitantonio CALIANDRO Sindaco Comune di Villa Castelli

Alfredo MALCARNE Presidente Camera di Commercio Brindisi

Interventi

Luigi CARICATO Direttore Olio Officina Magazine

La via del marketing per dare valore all’Olio Extravergine d’Oliva
e affrontare il mercato mondiale senza complessi di inferiorità

Giuseppe BALDASSARRE Consigliere Nazionale Associazione Italiana Sommelier
Puglia Terra dell’Oro – Alimentazione Salute Bellezza

Pierfederico LA NOTTE Ricercatore CNR Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante:
Xylella fastidiosa: situazione attuale, misure di contenimento e prevenzione

Vittorio MARZI Presidente Sezione Sud-Est Accademia dei Georgofili
L’importanza dell’olivicoltura e dell’olio EVO in Puglia



**Festival dell'Olio
Extravergine
di Oliva Pugliese**
in compagnia di grandi vini

**Sabato 1
Dicembre 2018
Villa Castelli (Br)**

TAVOLA ROTONDA

Aula consiliare Comune di Villa Castelli (BR) – Piazza Municipio ore 18,00

Presidente Regionale COLDIRETTI Puglia: Savino MURAGLIA

Presidente Regionale CONFAGRICOLTURA Puglia: Donato ROSSI

Presidente Regionale CIA Puglia: Raffaele CARRABBA

Senatore della Repubblica Italiana: Dario STEFANO

Assessore Politiche Agricole Alimentari e Forestali Regione Puglia: Leonardo DI GIOIA

Assessore al Turismo Regione Puglia: Loredana CAPONE

Deputato della Repubblica Italiana: Gianpaolo CASSESE

PREMIAZIONE

Aula consiliare Piazza Municipio ore 19.00

Ai produttori dei migliori tre oli di Puglia nelle categorie
“Fruttato Intenso”, “Fruttato medio” e “Fruttato leggero”

Agli Alunni I.C. Dante Alighieri Villa Castelli (Br)
vincitori del Concorso Fotografico-Artistico

DEGUSTAZIONI

Piazza Municipio ore 19.30

Oli Extravergine d’Oliva e Grandi Vini di Puglia presentati dai Sommelier AIS.

In abbinamento tre preparazioni gastronomiche del Ristorante Cibus di Ceglie Messapica.

Ingresso libero

Ticket degustazione oil, wine & food € 10,00

Zuppa di ceci neri Presidio Slow Food con baccalà qualità COD Norvegia, zuppa di fagioli di sarcone con maialino nero, bruschette abbinata a pregiati oli extravergine di oliva pugliese, pettole.

Per informazioni:

Rocco Caliandro Delegato AIS Brindisi

Tel. 080 4949189 – Cell. 333 3519488 – rocco.caliandro@libero.it