

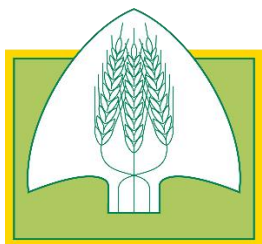
Workshop Internazionale sul consumo di Olio Extra Vergine di Oliva

Roma, 13-15 settembre 2022

by

EVOO
TRENDS

Un evento promosso da:



COLDIRETTI



In collaborazione con:



REGIONE LAZIO



Camera di Commercio
Roma



fondazione
evooschool



CONSIGLIO OLEICOLO INTERNAZIONALE



Città metropolitana
di Roma Capitale



CAMPAGNA AMICA



ROMA CAPITALE



Il **Workshop Internazionale sul consumo di Olio Extra Vergine di Oliva** è l'evento promosso da Coldiretti, Fiera di Roma e UNAPROL, organizzato nel quadro di **EVOOTRENDS** - Settimana Internazionale dell'Olio di Oliva, realizzata dalla Fiera di Roma, giunta alla terza edizione grazie al contributo di Regione Lazio e Camera di Commercio di Roma, e la collaborazione della Fondazione Evoo School e di altri Enti interessati allo sviluppo del settore olivo-oleicolo.


La terza edizione di **EVOOTRENDS**, la fiera dedicata al mondo olivicolo-oleario si svolgerà in presenza dal 13 al 15 settembre 2022, dopo due edizioni digitali, in una location suggestiva e di forte impatto, quale Boscolo Circo Massimo che ospita al suo interno due sale uniche nel panorama culturale italiano: la Biblioteca ed il Museo della Cucina, contenenti una delle più importanti collezioni private di gastronomia.

L'edizione 2022 di **EVOOTRENDS** sarà inserita in una più ampia programmazione, dedicata al settore e promossa da tutte le Istituzioni locali oltre che dalle Associazioni di categoria, che si articolerà dal 13 al 15 settembre in un **WORKSHOP INTERNAZIONALE SUL CONSUMO DELL'OLIO DI OLIVA** organizzato su più sessioni, appuntamenti quotidiani dedicati alle qualità nutrizionali e salutistiche dell'olio Evo, la Celebrazione del trentennale dell'Ercole Olivario, uno dei più prestigiosi concorsi nazionali.


Un'edizione, quindi, caratterizzata da una serie di eventi rivolta sia ad operatori nazionali ed internazionali del settore che al sempre più vasto pubblico di consumatori italiani e stranieri interessato ai temi dell'olio E.V.O. che si svolgeranno anche in contesti differenti dalla sede espositiva e che rappresenteranno un importante occasione di aggiornamento professionale, approfondimento e confronto tra operatori del settore e grande pubblico.

La sede scelta è la città di Roma che può vantare un binomio antichissimo con l'olio e la sua produzione. *"Olea prima omnium arborum est"* ovvero *"Fra tutti gli alberi il primo posto spetta all'ulivo"* così scriveva, nel I secolo d.C. sul suo trattato *De Re Rustica* dedicato all'agricoltura, Lucio Giunio Moderato Columella per ricordare quanta importanza avesse l'olivicoltura per l'impero romano. Si stima infatti che ogni cittadino adulto consumasse oltre 55 litri di olio di oliva (di cui gran parte per l'alimentazione e per la cura del corpo, compresa la preparazione di unguenti e oli profumati, ma anche per l'illuminazione, usi rituali e medicinali): un consumo sorprendente per quell'epoca dunque. Notevole anche la produzione di olive da mensa che venivano consumate spesso in salamoia o marinate nell'aceto. La produzione di olio è attestata a partire dal V secolo a.C. e la tecnica adottata, così come la terminologia, sono di chiara origine ellenica. A Roma e nel Lazio la qualità dell'olio era molto pregiata e lo stesso Plinio ricorda che a partire dal 50 a.C. circa, Roma esportava olio in tutte le province.

Ma la coltura dell'olivo si dimostra ancora oggi ampiamente diffusa e radicata in tutta la regione con la coltivazione di circa 82 mila ettari del territorio regionale ed una produzione media annua di circa 12 mila tonnellate di olio. Tutte le province appaiono coinvolte nella produzione di oli extra vergine di oliva di qualità, ben quattro sono le Denominazioni di Origine Protetta (Sabina, Canino, Tuscia, Colline Pontine) e dal 2021 un'Indicazione Geografica Protetta, Olio di Roma che in poco tempo ha ottenuto - per la qualità e per il nome identificativo - una riconoscibilità ed un apprezzamento inediti sui mercati esteri. Il quadro d'insieme mostra dunque un notevole dinamismo di tutto il comparto oleico laziale e l'interesse del mercato locale ed extraterritoriale conferma l'eccellenza del prodotto.

MARTEDÌ 13 SETTEMBRE	
10.00 -18.00	Infopoint presso la sede dell'Olio di Roma IGP
11.00 -19.00	 Mercato EVOOTRENDS con le imprese olivicole del Lazio, rivolto ad operatori internazionale e nazionali ed al grande pubblico presso il Boscolo Hotel - Via dei Cerchi, 87
10.45	Apertura EVOOTRENDS - Settimana Internazionale dell'Olio Extra Vergine d'oliva Palazzo Rospigliosi - Via Ventiquattro Maggio, 43 Registrazione e Welcome coffee
11.00	PRESENTAZIONE WORKSHOP INTERNAZIONALE SUL CONSUMO DELL'OLIO DI OLIVA Introduce i lavori: Vincenzo Gesmundo - Segretario Generale Coldiretti
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Janusz Wojciechowski <i>Commissario Europeo per l'Agricoltura</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Stefano Patuanelli <i>Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Nicola Zingaretti <i>Presidente Regione Lazio</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Ettore Prandini <i>Presidente Nazionale Coldiretti</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Maria Chiara Zaganelli <i>Direttore Generale ISMEA</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Lorenzo Tagliavanti <i>Presidente Camera di Commercio di Roma</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Sabrina Alfonsi <i>Assessore Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei rifiuti di Roma Capitale</i>
13.30	Buffet di lavoro sul tema degli oli extra vergine di oliva italiani di qualità
16.00 -18.00	IL FUTURO DEL TURISMO DELL'OLIO Palazzo Rospigliosi - Via Ventiquattro Maggio, 43
	<ul style="list-style-type: none"> ○ David Granieri <i>Presidente UNAPROL - Consorzio Olivicolo Italiano</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Michele Sonnessa <i>Presidente Città dell'Olio</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Lola Amo Camino, <i>Presidente Rete Città dell'Olio del Mediterraneo Re.C.O.Med.</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Alfonsina Russo <i>Direttore del Parco Archeologico del Colosseo</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Alfonso Pecoraro Scanio <i>Presidente Comitato scientifico Fondazione Campagna Amica</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Carmelo Troccoli <i>Direttore Fondazione Campagna Amica</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Roberta Garibaldi <i>Amministratore Delegato Enit</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Elio Menta <i>Presidente FOA Frantoi Oleari associati</i>

Nell'ambito del Mercato EVOO trends si terranno sessioni guidate di degustazione a cura di Fondazione EVOO School

MERCOLEDÌ 14 SETTEMBRE	
10.00 -18.00	 Incontri BtoB – sulla piattaforma digitale della Fiera di Roma – tra le imprese del settore olivicolo e buyer internazionali
11.00 -19.00	 Mercato EVOOTRENDS con le imprese olivicole del Lazio, rivolto ad operatori internazionale e nazionali ed al grande pubblico presso il Boscolo Hotel - Via dei Cerchi, 87
10.00	Cerimonia di celebrazione del 30° anniversario dell’Ercole Olivario presso il Tempio Rotondo di Ercole dell’area archeologica del Foro Boario Intervengono:
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Lorenzo Tagliavanti <i>Presidente Camera di Commercio di Roma</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Giorgio Mencaroni <i>Presidente Camera di Commercio dell’Umbria</i>
10.45	Apertura I° sessione sul Mercato dell’EVO - Palazzo Rospigliosi - Via Ventiquattro Maggio, 43 Registrazione e Welcome coffee
11.00	“LA VISIONE DELL’EXTRA VERGINE DI OLIVA NEL MONDO DEI CONSUMATORI”
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Koen Dillen <i>Commissione europea - DG Agricoltura e Sviluppo rurale</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Arianna Giuliadori <i>Secretary General World Farmers Organisation</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Sandro Mannarino <i>Direttore Commerciale Sheraton Parco de’ Medici</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ○ David Granieri <i>Presidente UNAPROL – Consorzio Olivicolo Italiano</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ○ J. Robin Moon <i>Docente alla CUNY SPH</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Sara Farnetti <i>Specialista in Medicina Interna - Ph.D. in Fisiopatologia del Metabolismo e della Nutrizione - Esperta in Nutrizione Funzionale Medica</i>
13.15	Pranzo sui temi dell’olio extra vergine di oliva presso l’Enoteca Terre e Domus
16.00	Apertura II° sessione sul Mercato dell’EVO - Palazzo Rospigliosi - Via Ventiquattro Maggio, 43 “IL RACCONTO DELL’OLIO NEL MONDO: INFORMARSI PER CAPIRE”
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Felice Adinolfi <i>Professore Università degli Studi di Bologna - Centro Studi Divulga</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Francesca Romana Barberini <i>Conduttrice e autrice di programmi enogastronomici</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Richard McCarthy <i>Presidente World Farmer’s Market Coalition</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Laura Di Renzo <i>Direttore Scuola di Specializzazione Scienza dell’alimentazione – Università degli Studi di Roma Tor Vergata</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Beatrice Ughi <i>Founder e Presidente di Gustiamo Inc (Stati Uniti)</i>
18.15 - 19.15	Visita alla Fondazione EVOO School, Via Nazionale 89/a Roma: imparare a riconoscere le caratteristiche positive degli oli di qualità

Nell’ambito del Mercato EVOO trends si terranno sessioni guidate di degustazione a cura di Fondazione EVOO School

GIOVEDÌ 15 SETTEMBRE

11.00 -20.00	EVOO TRENDS Mercato EVOOTRENDS con le imprese olivicole del Lazio, rivolto ad operatori internazionale e nazionali ed al grande pubblico presso il Boscolo Hotel, Via dei Cerchi, 87
9.30	Apertura IIIª sessione sul Mercato dell'EVO - Palazzo Valentini, Via IV Novembre, 119A Registrazione e Welcome coffee
9.45	“L'OLIO E.V.O. PER IL MONDO DELLA SALUTE”
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Giorgio Calabrese <i>Medico e accademico italiano</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Antonio Moschetta <i>Ordinario di Medicina Interna - Università di Bari</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Alberto Villani <i>Direttore Dipartimento Emergenza, Accettazione e Pediatria Generale - Ospedale Pediatrico Bambino Gesù</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Francesco Sofi <i>Professore Dipartimento di Medicina Sperimentale e Clinica - Università degli Studi di Firenze</i>
13.30	Pranzo di lavoro presso Enoteca Terre e Domus con degustazione di oli extra vergine di oliva italiani di qualità
15.00	Apertura IVª sessione sul Mercato dell'EVO - Palazzo Valentini, Via IV Novembre, 119A “LO SCENARIO DEL MERCATO INTERNAZIONALE DELL'OLIO E.V.O.”
	<p>Ne discutono</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Roberto Luongo Direttore Generale Agenzia ICE ○ Luigi Scordamaglia Consigliere Delegato Fondazione Filiera Italia ○ Claudio Truzzi Metro Italia ○ Francesco Tabano <i>Presidente Federolio</i> ○ Karen Rodgers Level Up Sales and Marketing Director - Director of Sales, Walmart & Sam's Club ○ Aleksandar Dimitrijeski Ufficio ICE Belgrado ○ Rappresentanti della Grande Distribuzione
19.00 - 20.00	Visita al Mercato EVOOTRENDS con sessioni di degustazione, incontri e racconti con le imprese espositrici
20.00	Cooking show presso il Boscolo Hotel - Via dei Cerchi, 87

Nell'ambito del Mercato Evoo trends si terranno sessioni guidate di degustazione a cura di Fondazione Evoo School