



AZIENDA SPECIALE  
Camera di Commercio Trieste



## PROGRAMMA

VENERDI 7 MARZO 2014

### CONVEGNI

SALA OCEANIA A-B

11.00

#### **INAUGURAZIONE**

Introduce Antonio Paoletti, Presidente della Camera di Commercio di Trieste  
a seguire Saluto delle Autorità

L'olio extra vergine d'oliva tra occidente e oriente, interventi

S.E. Masaharu Kohno, Ambasciatore del Giappone

Curtis Cord, Direttore Olive Oil Times Usa

#### **PREMIAZIONE OLI VINCITORI CONCORSO OLIO CAPITALE 2013**

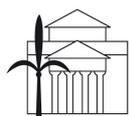
Modera: Toni Sarcina, Presidente Commanderie de Cordons Bleus de France 2011

a seguire convegno

"Calabria – Friuli Venezia Giulia, la qualità dell'olio extra vergine d'oliva agli  
estremi della penisola italiana"

organizzato dall'Assessorato Agricoltura, Foreste e Forestazione della Regione  
Calabria, dall'Assessorato Attività Produttive della Regione Autonoma del Friuli  
Venezia Giulia

Introduzione



**Aries**

AZIENDA SPECIALE  
Camera di Commercio Trieste



Sergio Bolzonello – Ass.re Regionale Agricoltura Regione Friuli Venezia Giulia

Interventi programmati

Antonio Paoletti – Presidente Camera Commercio Trieste

Giuseppe Zimbalatti – Dir. Generale Assessorato Agricoltura Regione Calabria

Marco Oreggia – Curatore della guida Flos Olei

Massimo Magliocchi Presidente Comitato Promotore IGP “Olio di Calabria”

Michele Trematerra – Assessore Regionale Agricoltura Regione Calabria

Modera: Alberto Grimelli, Direttore di Teatro Naturale

A seguire degustazione di oli extra vergine e prodotti tipici calabresi

a cura di Rosario Franco (Capo Panel ARSAC – Regione Calabria)

SALA OCEANIA C

14.30 – 16.00

**La nostra eccellenza fra qualità, sicurezza e origine: Il carrello degli oli Tracciati Unasco**

Relatore Valerio Cappio

Intervento di Marco Oreggia

**"Guida All'assaggio del carrello degli oli Tracciati Unasco"**

#### **DEGUSTAZIONI GUIDATE**

SALA VULCANIA 2

14.00 – 14.45

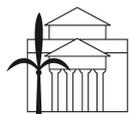
**Olive da tavola alla ribalta**

Minicorso di degustazione di olive da tavola

La realtà dolce amara della produzione italiana

Relatore Paola Fioravanti, Presidente UMAOO

Presentazione di Monna Oliva, Premio per le migliori olive da tavola – Prima edizione – settembre 2014



**Aries**

AZIENDA SPECIALE  
Camera di Commercio Trieste



a cura di UMAOO – Associazione Mediterranea Assaggiatori Olio  
e di Associazione Nazionale Donne dell'Olio

SALA VULCANIA 2

17.00

**Impariamo l'arte dell'assaggio**

Mini corso d'assaggio – degustazione guidata Concorso Olio Capitale – Giuria Popolare (Fruttati Leggeri) a cura di ONA OO – iscrizioni in reception

OIL BAR - Sala Nordio

10.00 - 19.00

**Degustazioni guidate di tutti gli oli presenti in fiera a cura di esperti assaggiatori dell'ONAOO**

**SCUOLA DI CUCINA**

12.00-19.00

**Scuola di Cucina**, a cura di Emilio CUK, in collaborazione con la Federazione Nazionale Cuochi

12:00 – 12:45

IAL BAR – **Aperitivi all'olio d'oliva** – Mario Frausin, barman

13:00 – 13:45

L. Vitola – Ristorante il Faro – **La cucina tipica Calabrese: dall'antipasto al dolce un menù all'olio d'oliva**

14:00 – 14:45

Hajdur Abdughadar – Antica Trattoria Suban – **La Zuppa di bobici 2014**

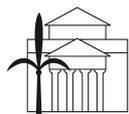
15:00 – 15:45

Stefano Blasotti – La Risorta – **Radicchio in olio di cottura con hamburger di seppia**

16:00 – 16:45

Igor Teresian – Ristorante Etna, Slovenia – **Paté di vitello con crudité di asparagi e croccante di pane integrale all'olio**

17:00 – 17:45



**Aries**

AZIENDA SPECIALE  
**Camera di Commercio Trieste**

**OLIO**  
CAPITALE  
*expo*

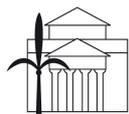
Simo Kobal – Gostilna Cobjetvava – **Krasna**

18:05 – 18:20

Maestro Germano Pontoni – **Il coniglio**

18:20 – 19:00

Maestro Germano Pontoni – **La Trota** – ERSA con Marisa Cepach



AZIENDA SPECIALE  
Camera di Commercio Trieste



## SABATO 8 MARZO 2014

### CONVEGNI

SALA OCEANIA A-B

11.00

#### **1° TAPPA GIROLIO D'ITALIA 2014 EDIZ. VENTENNALE**

“Territorio, salute e alimentazione: opportunità per l’extravergine di oliva  
Celebrazione 1a Tappa Girolio d’Italia edizione speciale Ventennale

#### Saluti

Roberto COSOLINI, Sindaco Comune di Trieste

Maria Teresa BASSA POROPAT, Presidente Provincia di Trieste

Vittorio PEDICCHIO, Vicepresidente Vicario CCIAA Trieste

#### Interventi

Le origini dell’Associazione nazionale Città dell’Olio (storia e albori  
dell’Associazione)

Pasquale DI LENA, Presidente Onorario Città dell’Olio

La sfida delle Città dell’Olio nei prossimi 20 anni (prospettive e nuove sfide per  
l’Associazione)

Enrico LUPI, Presidente Associazione nazionale Città dell’Olio

Aspetti benefici per la salute da consumo di olio extra vergine di oliva

Massimo CONIO, Direttore Struttura Complessa Gastroenterologia Imperiese ASL 1

L’olio extravergine di oliva nel mondo della ristorazione di qualità

Teresa COVACEUZACH\*, Chef Patron della trattoria “Sale e Pepe” di Stregna (UD)

La ristorazione italiana nel mondo quale rete promotrice dell’eccellenza  
enogastronomica italiana

Giovanni Antonio COCCO, Direttore Generale ISNART

Le Città dell’Olio: l’esperienza nel Friuli Venezia Giulia

Boris PANGERC, Poeta olivicoltore

#### Conclusioni

Sergio BOLZONELLO, Vicepresidente e Assessore Regionale alle attività produttive,  
commercio, cooperazione, risorse agricole e forestali Friuli Venezia Giulia

Conduce



**Ariès**

AZIENDA SPECIALE  
Camera di Commercio Trieste



Marzia MORGANTI TEMPESTINI, Docente di comunicazione enogastronomica  
Università di Parma

SALA OCEANIA C

10.30 – 13.00

**Forum di Formazione a cura della Commanderie des Cordons Bleus de France**  
Delegazione Italiana – Delegazione FVG

Apertura Forum, G. Sedmak, presidente della Commanderie des Cordons Bleus de France

10.35 Saluti delle Autorità

10.45 G. Sedmak, La Commanderie des Cordons Bleus de France in Italia, oggi

11.00 G. Guarnieri e R. Situlin, Gastronomia e sana alimentazione, un equilibrio vincente

11.20 T. Sarcina, Il galateo del Commandeur

11.40 W. Stanissa, Camera di Commercio di Trieste

12.00 F. Romanutti, Enogastronomia eccellente nel Friuli – Venezia Giulia

12.20 T. Sarcina, Nomina dei Giovani Cordons Bleus di Trieste

12.40 T. Sarcina, Conclusioni

13.00 G. Sedmak, Chiusura Forum

SALA OCEANIA A-B

15.00 – 16.00

**L'importanza del packaging e delle soluzioni innovative nelle strategie commerciali dell'olio evo**

**L'olio che parla e che risponde alle domande. Il QR Code e l'Agente conversazionale interattivo. Nuove tecnologie al servizio del settore**

"L'Associazione Nazionale Donne dell'Olio" presenta il progetto "L'Olio Parlante", realizzato dalla Start-up innovativa Intoote di Trieste

**L'innovazione nel packaging delle monodosi per il settore dell'olio extra vergine d'oliva**

a cura di Antonio Burattini, Presidente di Easysnap



**Aries**

AZIENDA SPECIALE  
Camera di Commercio Trieste



## DEGUSTAZIONI GUIDATE

SALA VULCANIA 2

17.00

### **Impariamo l'arte dell'assaggio**

Mini corso d'assaggio – degustazione guidata Concorso Olio Capitale – Giuria Popolare (Fruttati Medi) a cura di ONA OO – iscrizioni in reception

OIL BAR - Sala Nordio

10.00 - 19.00

**Degustazioni guidate** di tutti gli oli presenti in fiera a cura di esperti assaggiatori dell'ONAOO

## SCUOLA DI CUCINA

12.00–19.00

**Scuola di Cucina**, a cura di Emilio CUK, in collaborazione con la Federazione Nazionale Cuochi

12:00 – 12:45

Miran Lagouvardos – Ristorante Time Out – **La cucina greca: Tiropitakia e Kreatobeurekakia**

13:00 – 13:45

Emanuele Felluga – Ai Tre Magnoni – **La cucina Tipica Siciliana**

14:00 – 14:45

Alberto Simonit – **La cucina Toscana: la Ribollita**

15:00 – 15:45

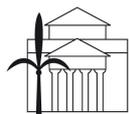
Roberto Ubaldini – Ristorante EGO – **Tortello allo zafferano con calamari in nero, broccolo verde e polpetta di bisqué di gambero rosso**

16:00 – 16:45

Marc Pavel – Ristorante Il Posta – **Hamburger all'olio d'oliva**

17:00 – 17:45 – Michele Grandi – Pepe Nero Pepe Bianco – **Tortelli di erbe selvatiche e ricotta, gamberoni e sesamo**

18:00 – 18:45

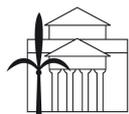


**Aries**

AZIENDA SPECIALE  
Camera di Commercio Trieste

**OLIO**  
CAPITALE  
*expo*

Walter Clarich – Ristorante Posta – **La cucina Sarda: Malloreddus ai carciofi e bottarga**



**Ariès**

AZIENDA SPECIALE  
Camera di Commercio Trieste



**DOMENICA 9 MARZO 2014**

**CONVEGNI**

SALA OCEANIA C

14.30 – 16.00

**La nostra eccellenza fra qualità, sicurezza e origine: Il carrello degli oli Tracciati Unasco**

relatore Valerio Cappio

Intervento di Marco Oreggia

"Guida All'assaggio del carrello degli oli Tracciati Unasco"

**DEGUSTAZIONI GUIDATE**

SALA VULCANIA 2

11.00 – 12.00

**Bilaterale Italia Croazia**, degustazione guidata a cura di Marco Oreggia, curatore di Flos Olei con Drazen Miloloza Croatian Chamber of Economy

SALA VULCANIA 2

17.00

**Impariamo l'arte dell'assaggio**

Mini corso d'assaggio – degustazione guidata Concorso Olio Capitale – Giuria Popolare (Fruttati Intensi) a cura di ONA OO – iscrizioni in reception

OIL BAR – Sala Nordio

10.00 – 19.00

**Degustazioni guidate di tutti gli oli presenti in fiera a cura di esperti assaggiatori dell'ONAOO**

**SCUOLA DI CUCINA**

12.00–19.00

**Scuola di Cucina**, a cura di Emilio CUK, in collaborazione con la Federazione Nazionale Cuochi

12:00 – 12:45

Claudio Rosso – **La cucina Pugliese: Pancotto con le cime di rapa**



**Ariès**

AZIENDA SPECIALE  
Camera di Commercio Trieste



13:00 – 13:45

Ezio Zanon – **Il piatto tipico siciliano: la pasta con la Muddhica e il dolce Pandolio e gli ulivi monumentali di Ficarra**

14:00 – 14:45

Andrea Starz – **Cucina tipica del Lazio, Frosinone: Zuppa di pane e fagioli**

15:00 – 15:45

Luca Gioiello – L'Arco di Riccardo – **Quadroni aromatizzati al limone e farciti con paté di olive nere e tortiera di alici**

16:00 – 16:45

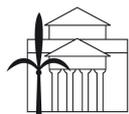
Daniele Valmarin – I Tre Magnoni – **Gustò a km 0**

17:00 – 18:45

Marco Gelato – **Il Gelato all'olio d'oliva**

Antonella Varotto – **Il Cioccolato all'olio d'oliva**

Alessandro Giudici – **Il Dolce all'olio d'oliva**



AZIENDA SPECIALE  
Camera di Commercio Trieste



**LUNEDI' 10 MARZO 2014**

**CONVEGNI**

SALA OCEANIA A-B  
12.00

**PROCLAMAZIONE VINCITORI CONCORSO OLIO CAPITALE**  
Marcello Scoccia, Capo Panel ONA OO

**DEGUSTAZIONI**

OIL BAR - Sala Nordio  
10.00 - 14.00

**Degustazioni guidate di tutti gli oli presenti in fiera a cura di esperti assaggiatori dell'ON A OO**

**SCUOLA DI CUCINA**

11.30 - 13.00

**Scuola di Cucina, a cura di Emilio CUK, in collaborazione con la Federazione Nazionale Cuochi**

11:30 - 12:30

**Degustazione di Olio Tergeste Dop abbinato a un crudo di pesce presenta Natasha Riggi**

12.30

**Saluti con L'analcolico all'olio d'oliva - IAL Bar**  
Mario Frausin, barman

**Per maggiori informazioni visitate il sito web [www.oliocapitale.it](http://www.oliocapitale.it)**