

28 - 29.11.21 Aurum - PESCARA

PROGRAMMA COMPLETO

- CONFERENZE
- LABORATORI
- LIVE
- EXTRA
- PRODUTTORI PARTECIPANTI



CONFERENZA SALA EUROPA - AURUM 28.11.21



ore 16 00

Un nuovo paradigma: la nutraceutica in relazione all'olio EVO. Dalla molitura alla dieta.

Intervengono
Marino Giorgetti
PROFESSORE DI ANALISI SENSIORALE E PANEL
LEADER

Claudio Di Mercurio Frantoio mercurius

Gianleo Berardinelli

Fabio Ferrara
OSTERIA DEL TARASSACO (RIVISONDOLI)

INGRESSO GRATUITO - Posti limitati







Presente e futuro dell'olivicoltura e della cultura olearia

Intervengono

Leonardo Seghetti

DOCENTE DI CHIMICA AGRARIA E TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Francesco Paolo Valentini

AZIENDA AGRICOLA VALENTIN

Maurizio Pescari

GIORNALISTA E SCRITTORE

Luciano Di Massimo

PRESIDENTE ABRUZZO OLEUM

Daniele Giallonardi

OLIVOCULTORE - COMUNITÀ SLOW FOOD DEI CUSTODI DELLA BIODIVERSITÀ OLIVICOLA DEL MOLISE

Alberto Puggioni

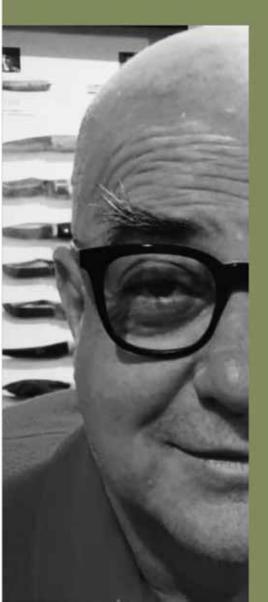
NETAFIM

Modera
Giorgio D'Orazio

INGRESSO GRATUITO - Posti limitati







domenica 11.30 lunedì 13.00

Analisi sensorieale ed Evo in cucina

Degustazione guidata di 6 oli EVO

A cura di **Fabio Ferrara** OSTERIA DEL TARASSACO (RIVISONDOLI)

15 POSTI DISPONIBILI. Quota partecipazione €10 Info e prenotazioni: whatsapp + 39 393 51 48 253



LABORATORIO SALA CASCELLA - AURUM 29.11.21



ore 13.00

Analisi sensorieale ed Evo in cucina. L'olio per il ristoratore.

Degustazione guidata di 6 oli EVO

A cura di

Fabio Ferrara
OSTERIA DEL TARASSACO (RIVISONDOLI)

Filippo Falugiani
PRESIDENTE A.I.R.O. ASSOCIAZIONE
INTERNAZIONALE RISTORATORI DELL'OLIO



15 POSTI DISPONIBILI. Quota partecipazione €10 Info e prenotazioni: whatsapp + 39 393 51 48 253



LABORATORIO SALA CASCELLA - AURUM 29.11.21



ore 15.00

Olivo, studio della loro architettura per comprendere il segreto della produzione

A cura di Carlo Massimo Rabottini DOTT. AGRONOMO - ETT

15 POSTI DISPONIBILI. Quota partecipazione €10 Info e prenotazioni: whatsapp + 39 393 51 48 253



LIVE SALA D'ANNUNZIO - AURUM 28.11.21 - 29.11.21



Il gelato all'Olio Extravergine: degustazione di 5 gelati all'olio EVO con caratteristiche organolettiche differenti

A cura di
Elvan Di Blasio

MASTRO GELATIERE
GELATERIA "A MODO MIO" (CAPPELLE SUL
TAVO, PESCARA, MILANO)



LIVE SALA D'ANNUNZIO - AURUM 29.11.21



ore 14.30

Costruzione di un piatto in armonia tra sapori, profumi e nutrimento



A cura di

Alfonso Aquino CHEF RISTORANTE ACQUADOLCE (S. FELICE DEL BENACO - BS)



Fued Achaab MANETTA LAB

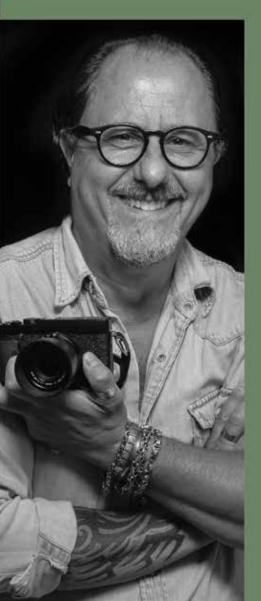
Gianleo Berardinelli NUTRIEFFECT



MOSTRA FOTOGRAFICA

SALA DEGLI ALAMBICCHI - AURUM

28-29.11.21



Olio! L'oro d'Abruzzo

FOTO DI Marco Lussoso



SPETTACOLO TEATRALE SALA TOSTI - AURUM 29.11.21 ore 18.00



A CURA DEL Teatro del Paradosso di Fausto Roncone CON Fausto Roncone e Matteo Di Claudio MUSICHE LIVE DI Matteo Di Claudio REGIA Giacomo Vallozza







In conformità alle attuali norme anti-covid sarà consentito l'ingresso solo ai possessori di GREEN PASS.

INFO INGRESSO E ACCREDITI

www.vivalavite.it | segreteria@vivalavite.it | +39 393 5148253 II VIVA LA VITE Ø VIVA L'OLIVA

con il Patrocinio











Trulli Rappresentanze











Sponsor



