



EVOLUZIONE

ALLA SCOPERTA DEGLI ARTISTI DELL'EXTRAVERGINE

29 Gennaio 2024

dalle 10.00 alle 20:00

MAXXI

Via Guido Reni 4A - (Flaminio) - Roma

LOBBY

11:00 – 13:00 e 16:00 – 18:00

Degustazione degli oli e tavolo di consulenza Horeca con Marco Stabile (Ristorante Ora d'Aria), Mauro Marciani (Ristorante degli Angeli), Nino Di Costanzo (Daní Maison), Lorenzo Cantoni (Ristorante Il Frantoio di Assisi), Salvatore Salvo (Pizzeria Salvo)

MASTERCLASS SICILIA

11:00 – 12:00 e 16:00 – 17:00

Degustazioni guidate di oli EVO siciliani promosse da IRVO (L'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio). Capo Panel Antonio Sparacio e Michele Riccobono. Con Simona Cognoli, Cristina Falcinelli, Fabiola Pulieri.

PREMIAZIONI

13:30 – 15:00

Brindisi ufficiale di Evoluzione con finger food a cura di APCI - ELIS, HQF, Caseificio Porta Roma, Greed di Dario Rossi, vini di DOL - di origine laziale

15:00 – 16:00

Premiazioni di Evoluzione

SALA CARLO SCARPA

10:00 – 10:45

"Il Gastronomo Laureato" Livia Leoni (Dipartimento di Scienze - Corso di Laurea in Scienze e Culture Enogastronomiche", Università Roma Tre - Roma)

11:00 – 11:45

"Il sistema ITS e la formazione tecnica nell'ambito agroalimentare" a cura di Laura Castellani (Direttrice Fondazione ITSAgro)

11:50

Saluti dell'Assessorato all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei Rifiuti

12:00 – 13:30

"Olio EVO e Dieta Mediterranea: la salute nel piatto".

Antonino De Lorenzo (Università Tor Vergata - Roma), Caterina Leone (Università La Sapienza - Roma), Livia Leoni (Università Roma Tre - Roma), Rosaria Meli (Università Federico II - Napoli), Annalisa Noce (Università Tor Vergata - Roma), Attilio Parisi (Università Foro Italico - Roma), Daniele Garozzo (medaglia d'oro olimpica). Modera Fabiola Pulieri (giornalista).
Convegno organizzato in collaborazione con EPITECH Group.

EVOLUZIONE

ALLA SCOPERTA DEGLI ARTISTI DELL'EXTRAVERGINE

14:00

Presentazione di pOsti. **"Olio revolution: tra intelligenza artificiale e blockchain"**.

14:30

Presentazione dell'azienda vivaistica **VIVAI VIGNOLINI** – Vetralla (VT)

16:00 – 16:45

"Cultura dell'olio nel cuore del Lazio: esplorando l'oleoturismo tra tradizione, gusto e sostenibilità".

Giancarlo Righini (Assessore al Bilancio, Programmazione economica, Agricoltura e sovranità alimentare, Caccia e Pesca, Parchi e Foreste della Regione Lazio), Massimiliano Raffa (Commissario Straordinario di ARSIAL), Michele Sonnessa (Presidente di Città dell'Olio), Ernesto Di Renzo (antropologo, Docente di Turismo Enogastronomico, Università Tor Vergata – Roma), Paolo Morbidoni (Presidente della Federazione Nazionale Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori), Johnny Madge (Olive Oil Tours). Modera Fabiola Pulieri (giornalista).

Convegno organizzato in collaborazione con ARSIAL.

17:00 – 17:45

"Mangiamo la foglia": piante di olivo, erbe spontanee, oleoliti e cocktail botanici" Sascia Trevisan (Forager), Marco Sarandrea, Sergio Bellanza e Paolo Ospici (Accademia delle Arti Erboristiche di Roma), Dario Araneo (Bartender). Modera Luciana Squadrilli (giornalista).

18:00 – 18:45

Presentazione del libro **"Taja – Storia di una metamorfosi- da agente di vendita a nano influencer"** di Alex Butcher. Con Alex Butcher, Fabio Galli, Andy Luotto, Braciami ancora.
Presenta Giuseppe Garozzo Zannini Quirini.

ORGANIZZATO DA



CON IL PATROCINIO DI



PARTNER



PARTNER TECNICI



MEDIA PARTNER

