

26° FORUM

DELLA CULTURA
dell'OLIO EVO

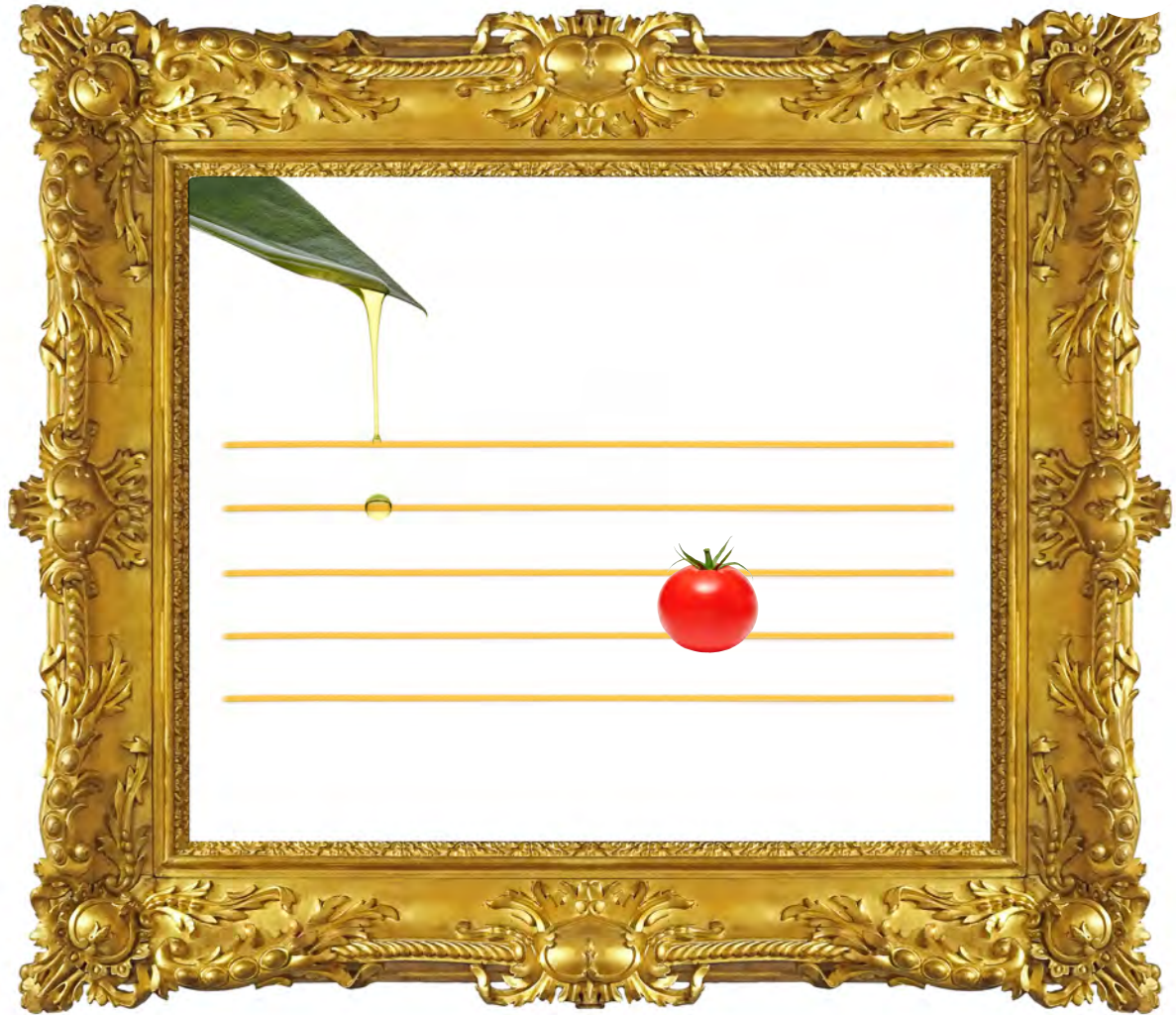


ROMA, SABATO 23 MARZO 2024

26° FORUM DELLA CULTURA dell'OLIO EVO

Questo evento è a sostegno della Candidatura della Cucina Italiana a Patrimonio Immateriale dell'Umanità dell'Unesco affinché nel 2025 possa essere riconosciuto all'Italia il valore aggiunto che nel mondo rende la nostra Nazione gioiello di Cultura, Qualità e Prestigio.





SPAGHETTI AGLIO E OLIO



ore 11:00 APERTURA DEL 26° FORUM

“L’olio è una favola” di Elisabetta Salvatori

Tema del Convegno
L’ABBINAMENTO CON IL CIBO È D’OBBLIGO

Presentazione

Daniela Scrobogna

Presidente del Comitato Scientifico della Fondazione Italiana Sommelier

Savino Muraglia

Produttore di Olio Evo in Puglia

Alessia Borrelli

Docente dei Corsi sull’Olio Evo della Fondazione Italiana Sommelier

Sara Farnetti

Ph.D. Fisiopatologia del Metabolismo e della Nutrizione Ph.D. HC Scienze Chimiche e Tecnologie Farmaceutiche e Nutraceutico-Alimentari

Gennaro Sangiuliano

Ministro della Cultura

Francesco Lollobrigida

Ministro dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste

ore 13:00 CONCLUSIONI E CHIUSURA DEL CONVEGNO



PESTO



ore 13:30 APERTURA DELLA PIÙ GRANDE
DEGUSTAZIONE DEL SECOLO DI OLIO EVO
con 6 Piatti studiati per abbinare l'Olio preferito

Saranno posti in degustazione a banchi d'assaggio tutti gli Oli Extravergine d'Oliva che sono stati premiati con le 5 Gocce.

La valutazione di Eccellenza conferita dai panel di degustatori di BIBENDA per la Fondazione Italiana Sommelier, corrispondente alla fascia di valutazione che va da 91 a 100 centesimi, riservata agli Oli Eccellenti.

Sono previsti oltre 200 Oli di circa 180 aziende premiate. In prossimità della pubblicazione della Sezione Olio aggiornata con gli esiti delle degustazioni degli Oli del nuovo raccolto, saranno comunicati i numeri esatti.

Ingresso gratuito riservato ai partecipanti al Convegno.

ore 14:00 PREMIAZIONE DEGLI OLTRE 200 MIGLIORI OLI
ITALIANI DEL RACCOLTO 2023, LE 5 GOCCE DI BIBENDA 2024
Presentazione della Guida Bibenda Sezione Olio

I Produttori riceveranno il prestigioso Attestato delle 5 Gocce dalle mani della Redazione di BIBENDA 2024



IL BRINDISI

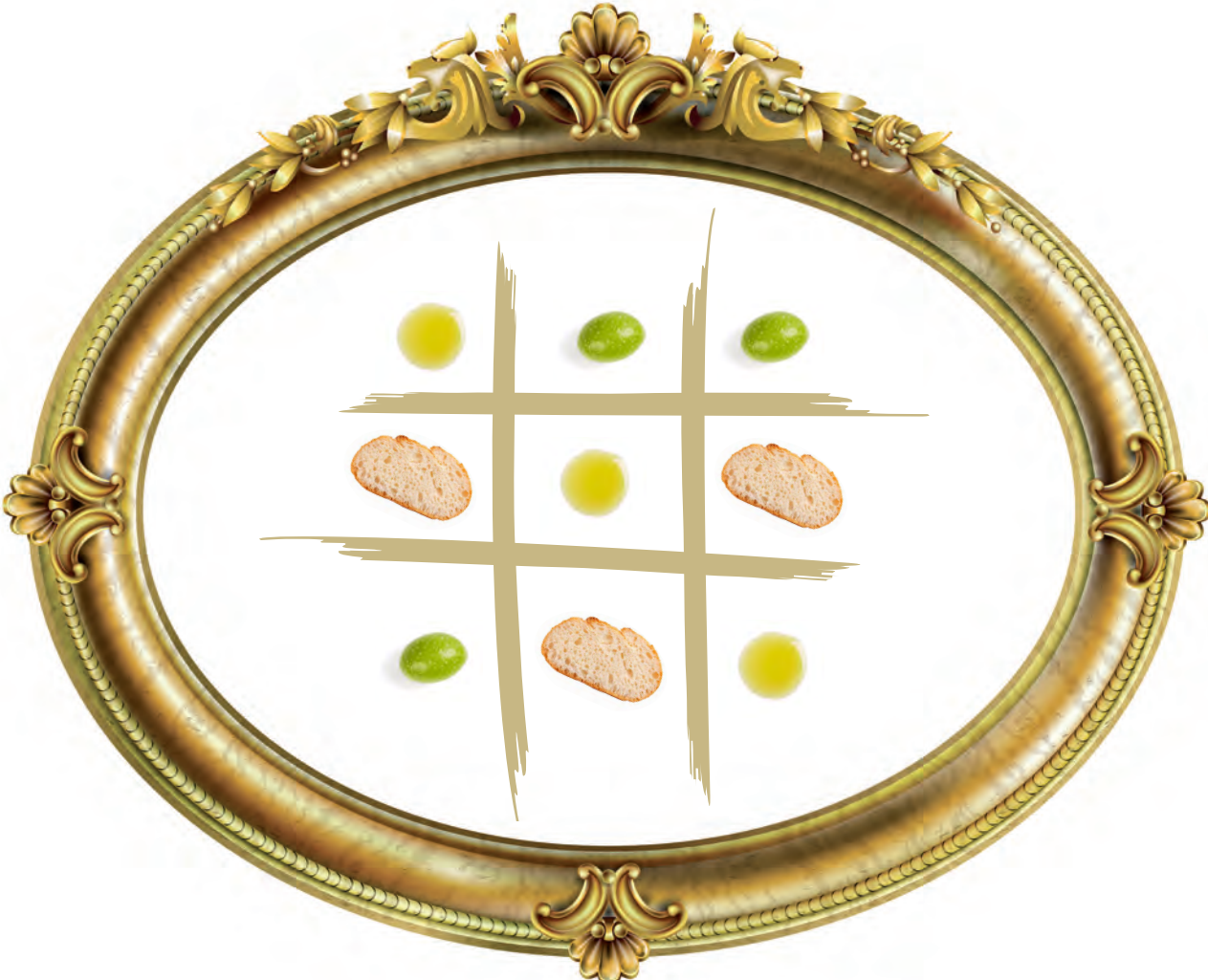


ore 16:00 INTRONIZZAZIONE A SOMMELIER DEGLI
ALLIEVI DEL 74° CORSO DI ROMA E 4° CORSO ITS
SOMMELIER DELL'OLIO

Consegna del Diploma di Fondazione Italiana Sommelier e quello di Worldwide Sommelier Association riconosciuto in 32 Nazioni del Mondo.

Si brinda con DUBL Brut Edition II! Il grande Spumante prodotto dalle Tenute Capaldo che fanno capo alla storica Feudi di San Gregorio. Il primo Spumante Metodo Classico prodotto in Irpinia, la cui sperimentazione è iniziata oltre venti anni fa, grazie alla collaborazione con Anselme Selosse, genio assoluto dello Champagne. Bottiglie progettate da Massimo Vignelli e Fabio Novembre, eccellenze del design italiano. Dal 2022, DUBL è diventato il primo Metodo Classico italiano ad essere certificato B Corp & Equalitas.

I neo Sommelier potranno partecipare al Forum del mattino e alla degustazione di tutti gli Oli premiati.



BRUSCHETTA



ore 17:30 - 18:30 A LEZIONE DI OLIO!

Bambini dai 5 agli 11 anni assaggeranno e ascolteranno il più bel messaggio possibile che l'Olio sa dare.

I Docenti dell'Associazione Italiana Sommelier dell'Olio racconteranno le *Cultivar* e i *Procedimenti*, le *Zone Vocate* e le *Tipologie*.

Piccoli degustatori crescono! Un'iniziativa esclusiva della Fondazione Italiana Sommelier è l'Olio spiegato ai bambini. Da quando abbiamo organizzato per la prima volta questi incontri, siamo rimasti sorpresi dalla curiosità che suscita questo argomento che stimola i sensi incontaminati ma attentissimi dei bambini, veri fenomeni dell'apprendimento. Un appuntamento diventato nel tempo un momento di gioco del gusto irrinunciabile.

Ad ogni bimbo anche un testo e una piccola bottiglia di Olio da portare a casa.

*L'Olio scalda e dà energia,
la stanchezza porta via,
dà la forza per giocare,
oppur correre o studiare.*

GABRIELLA VIGANEGO



Olio Evo

ore 21:00 TERMINE DELLA DEGUSTAZIONE AI BANCHI D'ASSAGGIO



UN SALOTTO PRIVILEGIATO



Programma di sabato 23 marzo 2024

- ore 11:00 *Convegno “L’abbinamento con il Cibo è d’obbligo”*
- dalle ore 13:30 *Grande degustazione di Olio Evo a Banche d’Assaggio riservata ai partecipanti al Convegno*
- ore 14:00 *Premiazione dei Migliori Oli Evo Italiani premiati con le 5 Gocce Bibenda 2024*
- ore 16:00 *Consegna dei diplomi e delle insegne agli allievi del 74° Corso di Sommelier di Roma e 4° Corso ITS Sommelier dell’Olio*
- ore 16:00 *Apertura della grande degustazione di Olio Evo a Banche d’Assaggio*
- ore 17:30 *A lezione di Olio! Piccoli degustatori alla scoperta delle qualità dell’Olio Evo*
- ore 21:00 *Termine della degustazione a Banche d’Assaggio*

Per Esserci

- Per partecipare al *Convegno* delle ore 11:00 e a seguire al *Banco d'Assaggio* è necessaria la prenotazione. *Ingresso gratuito.*
I partecipanti del Forum saranno ospiti alla *Premiazione dei Migliori Oli Evo Italiani* alle ore 14:00 e alla *Degustazione a Banco d'Assaggio*.
- Per la *Consegna dei diplomi agli allievi del 74° Corso di Sommelier di Roma e 4° Corso ITS Sommelier dell'Olio*, alle ore 16:00 non è necessaria la prenotazione. *Ingresso gratuito.*
- Per partecipare al solo *Banco d'Assaggio* ingresso dalle ore 16:00 fino alle ore 21:00 è necessaria la prenotazione su *bibenda.it*
Il contributo di partecipazione è di *Euro 40*.
- Per la *degustazione riservata ai bambini dai 5 agli 11 anni*, alle 17:30 è necessaria la prenotazione effettuata da un genitore. *Ingresso gratuito.*



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO
SCUOLA DI ALTA FORMAZIONE

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

HOTEL ROME CAVALIERI

00136 ROMA | VIA ALBERTO CADLOLO, 101

TEL. 06.8550941 | bibenda@bibenda.it

www.bibenda.it