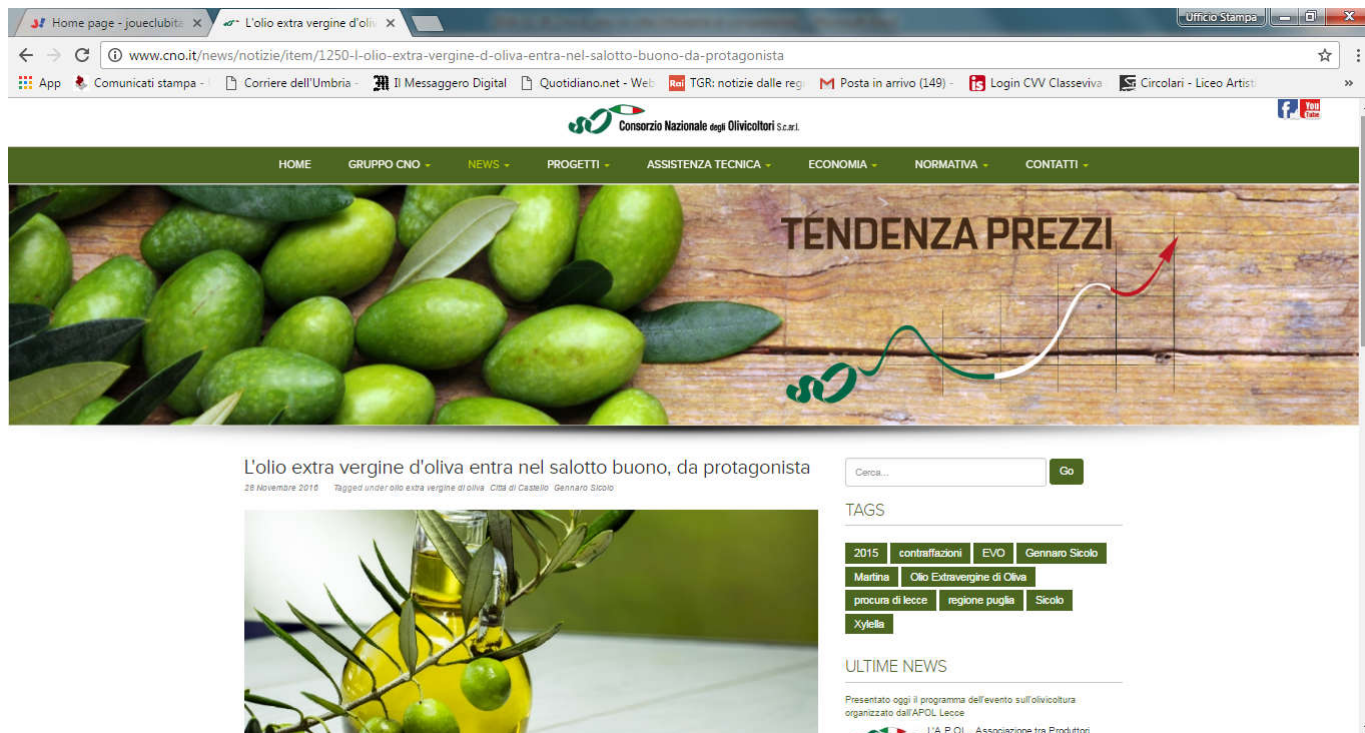


<http://www.cno.it/news/notizie/item/1250-l-olio-extra-vergine-d-oliva-entra-nel-salotto-buono-da-protagonista>



The screenshot shows a web browser displaying the article. The page header includes the CNO logo and navigation links: HOME, GRUPPO CNO, NEWS, PROGETTI, ASSISTENZA TECNICA, ECONOMIA, NORMATIVA, and CONTATTI. The main banner features a close-up of green olives and a line graph titled 'TENDENZA PREZZI' with an upward arrow. The article title is 'L'olio extra vergine d'oliva entra nel salotto buono, da protagonista', dated 28 November 2016. A search bar and a 'TAGS' section with various keywords like '2015', 'contraffazioni', 'EVO', 'Gennaro Sicolo', 'Martina', 'Olio Extravergine di Oliva', 'procure di lecce', 'regione puglia', 'Sicolo', and 'Xylella' are visible. The 'ULTIME NEWS' section mentions a presentation of the olive oil program organized by APOL Lecco.

L'olio extra vergine d'oliva entra nel salotto buono, da protagonista

28 Novembre 2016 Tagged under [olio extra vergine di oliva](#) [Città di Castello](#) [Gennaro Sicolo](#)



Con Olio in Città l'extra vergine si accomoda nei suggestivi spazi delle Logge Gildoni e della Sala degli Specchi di Palazzo Bufalini a Città di Castello, dal 2 al 4 dicembre. Tanto olio nuovo, uno per ogni palato, uno per ogni gusto, uno per ogni scaffale

“Conoscere per capire e scegliere” questo il messaggio forte intorno al quale nasce la prima edizione di “Olio in Città”, tre giorni di incontri, degustazioni e seminari intorno all’olio extravergine di oliva che si svolgerà da venerdì 2 a domenica 4 dicembre 2016 a Città di Castello, nel cuore del centro storico, in piazza Matteotti, nei suggestivi spazi delle Logge Gildoni e della “Sala degli Specchi” di Palazzo Bufalini.

L’evento, curato dal giornalista Maurizio Pescari, è organizzato dall’Associazione culturale “Collega_menti”, con il patrocinio della Regione Umbria, del Comune di Città di Castello e della Camera di Commercio di Perugia, e rientra nel programma del “Tour dei sapori e delle eccellenze a km.70”.

Con “Olio in Città”, Città di Castello, capitale dell’Alto Tevere umbro-toscano, diventa punto di riferimento e d’incontro per tutti gli appassionati di olio di qualità: consumatori, produttori, addetti ai lavori, opinion leader.

Il programma di "Olio in Città" prevede una mostra mercato, convegni, dibattiti, incontri per l'avvicinamento all'analisi sensoriale, degustazioni. Tre giorni per parlare di olio, assaggiare olio, conoscere i produttori. Un salotto alla portata di tutti, dedicato alle migliori produzioni del centro Italia, con un occhio di riguardo all'Umbria, ma anche luogo d'incontro e di confronto costruttivo con le produzioni di altre regioni: Toscana, Lazio, Liguria, Molise, Toscana, che a Città di Castello faranno conoscere il frutto della nuova campagna olearia.

Gli espositori

Nomi di spicco della produzione olivicola italiana saranno a Città di Castello, sia nel settore della produzione artigianale che in quello commerciale. "Olio in Città" si presenta sin dalla prima edizione con un obiettivo ben definito: mettere in condizione i consumatori di calarsi nel mondo affascinante dell'olio, conoscere le differenze tra gli oli e le motivazioni della differenziazione di prezzo allo scaffale; allo stesso tempo la tre giorni tifernate aprirà un confronto costruttivo tra i produttori artigianali e commercianti, nel rispetto delle loro missioni commerciali diverse.

Il dibattito di apertura

Grande rilievo avrà il dibattito di apertura (venerdì 2 dicembre, ore 16,00, Sala degli Specchi di Palazzo Bufalini), sul tema: "Posizionamento e Qualità: a ciascuno il suo olio". All'apertura dei lavori affidata a Luciano Bacchetta, Sindaco di Città di Castello, seguiranno gli interventi di Zefferino Monini, presidente di Monini SpA, Giuseppe Mazzocolin, di Felsina, Gigi Mozzi, esperto di marketing dei prodotti alimentari, Andrea Sisti, presidente del Consorzio 5R, Fernanda Cecchini, Assessore regionale all'Agricoltura, intervistati da Alberto Grimelli, direttore di Teatro Naturale e Maurizio Pescari, giornalista e curatore dell'evento.

I seminari

Lo "Spazio Incontri" sarà destinato agli esperti, chiamati di volta in volta a trattare in maniera sintetica e didattica, argomentazioni tecniche e di cultura dell'olio, comunque di stretta attualità per tutto il comparto. Dall'etichettatura (Grimelli), al valore della Qualità (Mozzi), dall'olivicultura ed i nuovi sistemi di allevamento (Barachini), alla gestione agronomica dell'oliveto (Grimelli), alle caratteristiche innovative dei sistemi di estrazione (Mori).

Le degustazioni in Oleoteca

L'Italia letta nel rispetto delle oltre 550 cultivar di olivo che la popolano. Una oleoteca a disposizione di tutti coloro che vorranno conoscere per capire l'affascinante mondo dell'olio italiano. Una 'libreria' ideale per conoscere e comprendere grazie alla guida discreta e competente di Simona Cognoli e Palma Esposito (Oleonauta), esperte di analisi sensoriale che accompagneranno i visitatori in un viaggio semplice ed efficace alla scoperta delle caratteristiche dell'olio; insegneranno a saper cogliere i pregi ed i difetti, le diverse caratteristiche varietali, fino a definire le diverse destinazioni d'uso in cucina. Un quadro essenziale alla portata di tutti senza distinzione di origine ne tantomeno di prezzo, il tutto ancora una volta nel rispetto della missione principale di "Olio in Città": "conoscere per capire e scegliere".

da: www.teatronaturale.it