
Giuria Nazionale

Lucio D'Addario, *Abruzzo*
Giovanni Lacertosa, *Basilicata*
Francesca Valentini, *Calabria*
Antonio Raimondo, *Campania*
Alessandra Bendini, *Emilia Romagna*
Gabriella Azzara, *Lazio*
Alessandro Anfosso, *Liguria*
Mauro Meneghini, *Lombardia*
Elisabetta Gabrielloni, *Marche*
Paolo Di Paolo, *Molise*
Giovanni Martellini, *Puglia*
Pierpaolo Fiori, *Sardegna*
Bartolomeo Ficili, *Sicilia*
Eliane Formichi, *Toscana*
Adriana Salottolo Baraldini, *Trentino*
Leandro Pesca, *Umbria*

Panel Leader Tonino Zelinotti
Segreteria del Panel Caterina Forenza
Notaio Marco Pirone

Programma lavori giuria

Spoletto - Hotel Albornoz

Lunedì 10 Marzo

Accoglienza della Giuria Nazionale

Ore 19,30

Briefing

a cura degli organizzatori e del panel leader

Da Martedì 11 a Giovedì 13 Marzo

Sala degustazione - Ore 10,00 - 13,00 / 15,00 - 18,00

Sedute di assaggio

Venerdì 14 Marzo

Ore 10,00 - 12,30

Ultima seduta di assaggio

Programma eventi

Giovedì 13 Marzo

Accoglienza a Spoleto
della delegazione di giornalisti statunitensi
in collaborazione con l'Istituto per il Commercio Estero (ICE)

Esposizione degli oli finalisti
nelle vetrine del centro storico di Perugia

Venerdì 14 Marzo

Incontro con i produttori finalisti

Spoletto, Hotel Albornoz

Ore 15,00

Appuntamento con i produttori e partenza per Trevi

Trevi - Teatro Comunale

Ore 17,00

Seminario

*La valorizzazione energetica
delle potature di olivo*

Quaderno Ercole Olivario n.5

In collaborazione con
Centro di Ricerca sulle Biomasse di Perugia
Associazioni Nazionali Olivicole

Ore 18,30

Presentazione degli oli regionali
e consegna dei riconoscimenti
ai produttori finalisti ed ai componenti
della Giuria Nazionale

Trevi - Museo della Civiltà dell'Ulivo

Ore 20,00

Serata in onore dei produttori finalisti

Ore 23,00

Rientro a Spoleto

Sabato 15 Marzo

Spoletto - Hotel Albornoz

Ore 8,30

Appuntamento con i produttori
e partenza per Perugia

Perugia - Centro Servizi Camerali "Galeazzo Alessi"

Via Mazzini, Sala S. Maria del Mercato - Ore 10,00

Conferenza stampa

*I buoni motivi per comprare
l'olio di qualità italiano*

Introduce
Attilio Romita

Intervento a cura del Prof. Montedoro
Divulgatore scientifico dell'Ercole Olivario

Partecipano giornalisti italiani
e la delegazione di giornalisti statunitensi

Ore 11,00

Esposizione oli finalisti

Coffee break

Perugia - Teatro Pavone

Ore 11,30

Cerimonia di Premiazione

Proclamazione dei vincitori
della XVI edizione del concorso

Conduce
Attilio Romita

Con la partecipazione dei rappresentanti
degli enti promotori del Concorso
e le autorità locali

Ore 16,00

Visita alla città di Perugia
e alla Mostra del Pintoricchio
