



Teatro della Cucina alla Città del gusto
Via Enrico Fermi, 161 – Roma

LUNEDI 15 SETTEMBRE 2008

- 14.00-14.30** GLI SCENARI DI SETTORE
Ranieri Filo della Torre – direttore Unaprol
 - 14.30-15.30** IL SACRO E PROFANO & PORTFOIL
L'olio e il vino. Analogie e differenze tra i due prodotti simbolo del bel Paese
Dalla soggettività delle guide all'oggettività di un catalogo.
Giulio Scatolini – capo panel Unaprol
 - 15.30-16.30** LA QUALITÀ DELL'OLIO: PROFUMI E SALUTE
Raffaele Sacchi – docente Università di Napoli
 - 16.30-18.00** DEGUSTAZIONE GUIDATA E RAGIONATA ALLE DOP E IGP ITALIANE /1
Gabriella Di Minco – tecnico Arssa – capo panel
 - 18.00** EXTRAVERGINE, IL RITMO NEL PIATTO
Stefano Polacchi – giornalista enogastronomico
- Banco di assaggio degli oli dop e igp italiani

MARTEDI 16 SETTEMBRE 2008

- 14.00-15.00** DEGUSTAZIONE GUIDATA E RAGIONATA ALLE DOP E IGP ITALIANE /2
Gabriella Di Minco – tecnico Arssa – capo panel
 - 15.00-16.00** I SEGRETI DELL'EXTRAVERGINE IN COTTURA
Raffaele Sacchi – docente Università di Napoli
 - 16.00-18.00** “IN CUCINA” RICORDI ED EMOZIONI “IN PRESA DIRETTA”
“Le cartoline” di **Luigi Cremona** – giornalista e critico gastronomico
“Il laboratorio” di **Corrado Assenza** – chef pasticciere – Caffè Sicilia di Noto (Sr)
 - 18.00** CONSEGNA DEGLI ATTESTATI DI PARTECIPAZIONE
Massimo Gargano – presidente Unaprol
- Banco di assaggio degli oli dop e igp italiani



Programma finanziato
con contributo Mipaaf
D.M. 67575/05