

PROGRAMMA OLIO CAPITALE VENERDI' 6/3/2009

|       | PAD.B<br>SALA DEGUSTAZIONI  | PAD.G<br>SALA DEGUSTAZIONI - INCONTRI  | PAD.B<br>OIL BAR | PAL.UFFICI<br>SALA RIUNIONI |
|-------|---|--|------------------|-----------------------------|
| 10.00 |   |  |                  |                             |
| 10.30 |   |  |                  |                             |
| 11.00 | 10.30-11.30 - Degustazione guidata per stranieri  | 11.00 - Inaugurazione  |                  |                             |
| 11.30 |   |  |                  |                             |
| 12.00 |   |  |                  |                             |
| 12.30 |   |  |                  |                             |
| 13.00 |   |  |                  |                             |
| 13.30 |   |  |                  |                             |
| 14.00 |   |  |                  |                             |
| 14.30 |   |  |                  |                             |
| 15.00 |   |  |                  |                             |
| 15.30 |   |  |                  |                             |
| 16.00 | 15.30-17.30 - 3° Concorso Olio Capitale:<br>degustazioni guidate a cura dell'UMAOO - Iscrizioni<br>gratuite in Reception (fino a esaurimento posti) per far<br>parte della <b>Giuria Popolare</b> | 15.00-17.00 - <b>Talk Show:</b><br>Prospettive di mercato dell'olio d'oliva alla<br>vigilia dell'apertura nel 2010 dell'area di<br>libero scambio nel Mediterraneo |                  |                             |
| 16.30 |   |  |                  |                             |
| 17.00 |   |  |                  |                             |
| 17.30 |   |  |                  |                             |
| 18.00 | 18.00 - <b>Pane e Olio - Olio e Pane</b> , in collaborazione<br>con Cordon Bleu (sig.a Anna Fast, maestro panettiere<br>Paolo Fontanot) *   |  |                  |                             |
| 18.30 |   |  |                  |                             |
| 19.00 |   |  |                  |                             |

\* organizzazione e coordinamento Executive chef Emilio Cuk, coadiuvato dal giornalista enogastronomo Armando Rinaldi

PROGRAMMA OLIO CAPITALE SABATO 7/3/2009

|       | PAD.B<br>SALA DEGUSTAZIONI  | PAD.G<br>SALA DEGUSTAZIONI - INCONTRI  | PAD.B<br>OIL BAR | PAL.UFFICI<br>SALA RIUNIONI  |
|-------|---|--|------------------|--|
| 10.00 |   | 10.00-13.00<br><b>Seminario Tecnico:</b><br>Varietà d'olivo in Italia e nel mondo.<br>Guida alla scelta per differenziare e<br>valorizzare il proprio prodotto                                       |                  | 10.00 - 3° Concorso<br>Olio Capitale:<br>incontro <b>Giuria Utenti<br/>Professionali</b> |
| 10.30 | 10.30-11.30 - Degustazione guidata per stranieri  |  |                  |  |
| 11.00 | 11.30-12.00 - Degustazione prodotti della provincia di<br>Vicenza, con lo chef Mirko Gottarini (Bassano del<br>Grappa) *  |  |                  |  |
| 11.30 | 12.00 - <b>Olio nel cioccolato</b> , in collaborazione con<br>Accademia Italiana della Cucina Delegaz. di Trieste<br>(dott. Giuliano Reglia, maestro cioccolatiere Alessandro<br>Giudici) * |  |                  |  |
| 12.00 |   |  |                  |  |
| 12.30 |   |  |                  |  |
| 13.00 |   |  |                  |  |
| 13.30 |   |  |                  |  |
| 14.00 |   |  |                  |  |
| 14.30 |   |  |                  |  |
| 15.00 | 15.00 - Degustazione prodotti della provincia di<br>Vicenza, con lo chef Mirko Gottarini (Bassano del<br>Grappa) *  |  |                  | 15.00 - Riunione di<br>Giunta dell'Ass.ne Città<br>dell'olio                             |
| 15.30 |   |  |                  |  |
| 16.00 |   |  |                  |  |
| 16.30 |   |  |                  |  |
| 17.00 | 17.00 - <b>Olio nel gelato</b> , in collaborazione con<br>Accademia Italiana della Cucina Delegaz. di Muggia<br>(dott. Paolo Kulterer, maestro gelatiere Marco<br>Demartin) *               | 15.30-17.30 - 3° Concorso Olio Capitale:<br>degustazioni guidate a cura dell'UMAOO -<br>Iscrizioni gratuite in Reception (fino a<br>esaurimento posti) per far parte della<br><b>Giuria Popolare</b> |                  |  |
| 17.30 |   |  |                  |  |
| 18.00 |   | 18.00 - Provincia di Campobasso:<br><b>presentazione del libro</b> "Il respiro dell'olio.<br>Viaggio tra gli olivi del Molise". Sarà<br>presente l'autore, dott. Luigi Caricato                      |                  |  |
| 18.30 |   |  |                  |  |
| 19.00 |   |  |                  |  |

10.00-19.00 - Degustazioni, a cura dell'UMAO

\* organizzazione e coordinamento Executive chef Emilio Cuk, coadiuvato dal giornalista enogastronomo Armando Rinaldi

PROGRAMMA OLIO CAPITALE DOMENICA 8/3/2009

|       | PAD.B<br>SALA DEGUSTAZIONI   | PAD.G<br>SALA DEGUSTAZIONI - INCONTRI  | PAD.B<br>OIL BAR | PAL.UFFICI<br>SALA RIUNIONI  |
|-------|--|--|------------------|--|
| 10.00 |  | 10.00-11.00 - <b>Incontro:</b><br>"Rilanciare e consolidare l'Italia olivicola attraverso la realizzazione di una Olivoteca" (Presente il Presidente Nazionale C.I.A. dott. Giuseppe Politi e il dott. Pasquale Di Lena, ideatore dell'Olivoteca d'Italia) |                  | 10.00 - 3° Concorso Olio Capitale:<br>incontro <b>Giuria Assaggiatori Professionisti</b> |
| 10.30 |  |  |                  |  |
| 11.00 | 11.00 - <b>Cucina Molecolare</b> , chef Fabio Fragiaco *<br>11.30  |  |                  |  |
| 12.00 | 12.00 - 12.30 Degustazione prodotti della provincia di Vicenza, con lo chef Mirko Gottarini (Bassano del Grappa)   |  |                  |  |
| 12.30 |  |  |                  |  |
| 13.00 |  |  |                  |  |
| 13.30 |  |  |                  |  |
| 14.00 | 14.00 - <b>Degustazione prodotti pugliesi</b> , chef Piero Zito - Ristorante Antichi Sapori di Andria *  |  |                  |  |
| 14.30 |  |  |                  |  |
| 15.00 | 15.00-17.00 - <b>Incontro: L'extravergine e i suoi compagni.</b> Un intero mondo ruota intorno all'olio d'oliva - Gli oli aromatizzati. A seguire:<br><b>Aromatizzazione degli oli</b> (basilico, prezzemolo, peperoncino, ecc.) -<br><b>Condimenti a base d'olio per gli affumicati</b> (spada, tonno, mosciame, ecc.) -<br><b>Olio nel Garum-bottarga dei poveri</b> , a cura di Piero Anzelotti coadiuvato dallo chef Germano Pontoni, Presidente Reg.le della F.I.C. * | 15.30-17.30 - 3° Concorso Olio Capitale: degustazioni guidate a cura dell'UMAOO - Iscrizioni gratuite in Reception (fino a esaurimento posti) per far parte della <b>Giuria Popolare</b>   |                  |  |
| 15.30 |  |  |                  |  |
| 16.00 |  |  |                  |  |
| 16.30 |  |  |                  |  |
| 17.00 | 17.00 - <b>Olio e Frutta</b> , con la giornalista enogastronoma Rossana Bettini, coadiuvata dallo chef Marc Pavel *  |  |                  |  |
| 17.30 |  |  |                  |  |
| 18.00 | 18.00 - <b>Olio e Latte</b> , con la giornalista enogastronoma Rossana Bettini, in collaborazione con il produttore Dario Zidarich *   |  |                  |  |
| 18.30 |  |  |                  |  |
| 19.00 |  |  |                  |  |

\* organizzazione e coordinamento Executive chef Emilio Cuk, coadiuvato dal giornalista enogastronomo Armando Rinaldi

PROGRAMMA OLIO CAPITALE LUNEDI' 9/3/2009

|       | PAD.B<br>SALA DEGUSTAZIONI  | PAD.G<br>SALA DEGUSTAZIONI - INCONTRI  | PAD.B<br>OIL BAR                                     | PAL.UFFICI<br>SALA RIUNIONI |
|-------|---|--|--|-----------------------------|
| 10.00 | 10.00-11.00 - Degustazione guidata per stranieri  |  |  |                             |
| 10.30 |   | 10.00-12.00 - <b>Seminario Tecnico:</b><br>Etichettatura dell'extra vergine e dei suoi<br>compagni in Europa e nel Mondo |  |                             |
| 11.00 | 11.00-12.00 - <b>Incontro con il Gusto</b> , a cura della<br>giornalista enogastronoma Rossana Bettini *  |  |  |                             |
| 11.30 |   |  |  |                             |
| 12.00 | 12.00 - <b>La "stampa" in cucina</b> - saranno presenti:<br>Giampaolo Girelli, RAI - Furio Baldassi, Il Piccolo -<br>Fabiana Romanutti, Meridiano e Fuoco Lento -<br>Primorski dnevnik ( <i>Presentazione a cura di Nicolò<br/>Gambarotta, Direttore Fuoco Lento</i> )* | 12.00 - <b>Proclamazione dei vincitori del<br/>3° Concorso Olio Capitale</b>   |  |                             |
| 12.30 |   |  | 10.00-19.00 - <b>Degustazioni</b> , a cura dell'UMAO |                             |
| 13.00 | 13.00 - <b>"La cucina dei sindaci della provincia di<br/>Trieste"</b> ( <i>Presentazione a cura di Nicolò Gambarotta,<br/>Direttore Fuoco Lento</i> )*  |  |  |                             |
| 13.30 |   |  |  |                             |
| 14.00 |   |  |  |                             |
| 14.30 |   |  |  |                             |
| 15.00 | 15.00 - <b>"La cucina dei professionisti"</b> ( <i>Presentazione<br/>a cura di Nicolò Gambarotta, Direttore Fuoco Lento</i> ) *   |  |  |                             |
| 15.30 |   |  |  |                             |
| 16.00 |   |  |  |                             |
| 16.30 |   |  |  |                             |
| 17.00 | 17.00 - <b>"I giovani in cucina"</b> ( <i>Presentazione a cura di<br/>Nicolò Gambarotta, Direttore Fuoco Lento</i> ) *  |  |  |                             |
| 17.30 |   |  |  |                             |
| 18.00 |   |  |  |                             |
| 18.30 |   |  |  |                             |
| 19.00 |   |  |  |                             |

\* organizzazione e coordinamento Executive chef Emilio Cuk, coadiuvato dal giornalista enogastronomo Armando Rinaldi