



Torna la Settimana dell'Olio in Puglia, a Vieste mercatini, corsi di assaggio, degustazioni e laboratori

9 Agosto 2023 

VIESTE – Torna per il settimo anno consecutivo a Vieste (Foggia), sul Gargano, l'appuntamento con “La Settimana dell'Olio”, organizzata dal Comune con il patrocinio di Regione Puglia, Ente Parco Nazionale del Gargano, Gal Gargano, Associazione Italiana Frantoiani Oleari, Associazione Nazionale Città dell'Olio, CNA, Slow Food Gargano e con la collaborazione di Fondazione Grani Futuri, Associazione La Rinascita dei Trabucchi Storici, Oleum Associazione Professionale Internazionale Assaggiatori Olio di oliva, Associazione Cuochi di Gargano e Capitanata. Media partner de “La Settimana dell'Olio 2023” è Food Confidential.

Dal 28 agosto al 1° settembre 2023 la capitale del turismo pugliese ospiterà un mondo di appuntamenti alla scoperta dell'oro verde. L'evento, presentato oggi in conferenza stampa a Bari, prevede mercatini, corsi di assaggio, spettacoli, degustazioni, laboratori, cooking show, speech e incontri a tema rivolti agli abitanti di Vieste, ai turisti, ai curiosi e agli appassionati di olio. “La Settimana dell'Olio”, infatti, mira a far conoscere ai numerosi visitatori che scelgono Vieste per le vacanze estive un mare diverso, fatto di ulivi e dei loro frutti; a creare connessioni tra gli operatori del settore, a favorire una formazione mirata e una maggiore conoscenza dell'olio extravergine di oliva.

“La Settimana dell'Olio in programma a Vieste – ha commentato l'assessore regionale all'Agricoltura, **Donato Pentassuglia** – è un esempio concreto di come è possibile tenere insieme le comunità locali, attive nella produzione dell'olio, con la volontà di estendere la riflessione sul valore salutistico e di promozione del territorio che l'olivicoltura ha alle nostre latitudini. È un sistema inclusivo che ruota attorno ad un prodotto come l'olio extravergine d'oliva, ambasciatore assoluto della Puglia nel mondo. Come assessorato stiamo lavorando sul Complemento di sviluppo rurale 2023-2027 per quello che sarà il nuovo piano straordinario olivicolo della Regione Puglia: ma è importante avere le comunità locali che siano d'esempio nel fare rete per la valorizzazione del nostro olio di qualità. Passare dal paesaggio, dalla cultura dei nostri ulivi, all'assaggio degli oli che permette di comprendere le qualità organolettiche del prodotto, è un avanzamento culturale fondamentale per la tenuta della salute delle persone e dell'intero sistema economico-produttivo della nostra Regione”.

“Siamo davvero felici di organizzare a Vieste, per il settimo anno consecutivo, questo appuntamento che ha l'obiettivo di promuovere il principale prodotto agroalimentare del territorio. Crediamo nella promozione e nella valorizzazione dell'olio, nella formazione dei



produttori e dei ristoratori. Lavoriamo con continuità per diffondere una maggiore consapevolezza delle potenzialità di questo prodotto”, ha sottolineato l’assessore all’Agricoltura del Comune di Vieste **Dario Carlino**.

A ribadire l’importanza de “La settimana dell’Olio” è stata anche **Sabrina Pupillo**, direttrice organizzativa dell’evento, tecnologa alimentare e assaggiatrice professionista di olio, che ha dichiarato: “La Settimana dell’Olio fa parte di un progetto più ampio, messo in campo dal Comune di Vieste per la valorizzazione dell’olio extra vergine di oliva e per la crescita del comparto olivicolo-oleario viestano. Le attività divulgative rivolte al grande pubblico consentono di accrescere la consapevolezza del consumatore, facendogli conoscere le caratteristiche di un vero extra vergine. Dall’altro lato le attività formative e di confronto, maggiormente dirette agli operatori del settore, consentono ai produttori sia di accrescere le proprie conoscenze in un’ottica di miglioramento qualitativo continuo e costante della produzione olearia, sia di fare rete con altri produttori e attori della filiera provenienti da più parti d’Italia. Le attività in programma si svolgono su tutto il territorio viestano: dalle aziende agricole ai frantoi, dal borgo al mare. L’olio diventa quindi il filo conduttore che accompagna il visitatore alla scoperta del territorio e delle sue realtà produttive”.

IL PROGRAMMA E GLI OSPITI

Sono tanti e prestigiosi gli ospiti attesi a Vieste dal 28 agosto al 1° settembre 2023 per la 7^a edizione de “La Settimana dell’Olio”.

Assaggiatori di olio, produttori, chef, pizzaioli, panificatori, sommelier, giornalisti e blogger prenderanno parte all’evento guidando i partecipanti in un viaggio affascinante e avvincente nel mondo dell’oro verde, alla scoperta di saperi, gusti, curiosità, storie di eccellenza e innovazione.

Sono più di 25 gli appuntamenti in programma per vivere il mondo dell’olio a tutto tondo, che andranno in scena tra uliveti secolari, frantoi, terrazze panoramiche e piazze suggestive della capitale del turismo pugliese, pronta a ergersi per una settimana a capitale dell’olio extravergine di oliva.

Tre saranno le realtà protagoniste del format “A tu per tu con il produttore”, che prevede assaggi guidati di oli extra vergini di oliva.

Il Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione dell’Olio Extravergine di Oliva a Indicazione Geografica Protetta “Olio di Puglia”, che sarà rappresentato dalla sua presidente Maria Francesca Di Martino, titolare delle aziende agricole Di Martino e Frantoio Schinosa, che



crede nella valorizzazione dell'olio E.V.O. tramite sistemi di qualità che certificano il legame del prodotto con il territorio di produzione.

La cooperativa agricola Colli Etruschi (premiata come frantoio dell'anno dal Gambero Rosso 2022) che dal 1965 rappresenta un modello vincente di cooperazione. Nel 2005 ha ottenuto la Dop Toscana e oggi conta oltre 330 soci con 40mila olivi distribuiti in 800 ettari a Blera e dintorni, nel cuore della Toscana. In rappresentanza della cooperativa ci sarà il direttore Nicola Fazzi.

L'azienda agricola e frantoio Le Tre Colonne - rappresentata da Salvatore Stallone - che produce a Giovinazzo olio extra vergine di alta qualità con dedizione e competenza. Con oltre 15 anni di esperienza, l'azienda è un faro nell'olivicoltura italiana, realizzando oli dalla forte impronta territoriale e dall'alto valore salutistico.

I produttori Francesca Petrini e Savino Muraglia saranno protagonisti insieme a Toni Augello di "Chip", il microfestival d'innovazione sociale, ospitato all'interno della 7^a edizione de "La Settimana dell'Olio".

Francesca Petrini è presidente nazionale CNA Agroalimentare, con suo fratello Cristiano gestisce Fattoria Petrini, azienda riconosciuta tra le eccellenze italiane del turismo legato all'olio. Innovatrice in campo oleario produce oli E.V.O. arricchiti in vitamine, notificati al Ministero della Salute e protetti da Brevetto Internazionale; Savino Muraglia è presidente di Coldiretti Puglia e titolare del Frantoio Muraglia (con sede ad Andria), che esporta l'olio pugliese in 54 paesi del mondo e i cui orci in ceramica dipinta a mano dai grandi maestri ceramisti pugliesi godono di fama e riconoscibilità.

Tra gli ospiti di questa edizione ci sarà anche Indra Galbo, esperto di oli d'oliva, capo panel della guida Oli d'Italia e giornalista per Gambero Rosso. Insegna analisi sensoriale degli oli da oliva in master e corsi in tutta Italia. Tra i più esperti assaggiatori professionisti in Italia, è giurato in concorsi oleari nazionali e internazionali. Si dedica da oltre 10 anni alla promozione della cultura dell'olio.

"La Settimana dell'Olio" proporrà diversi abbinamenti con l'oro verde, tutti guidati da esperti di diversi settori.

"Pane & Olio" è l'incontro con Grani Futuri - il movimento culturale, economico e sociale ideato nel 2016 da Antonio Cera, che si pone come obiettivo la valorizzazione della terra e del pane - che prevede un focus sul saper abbinare e riconoscere un buon pane e un buon olio. Insieme ad Antonio Cera ci sarà il pizzaiolo e panificatore Davide Fiorentini, che ha



creato uno dei progetti più belli legati all'arte bianca: "O Fiore Mio Hub" a Faenza, un bellissimo centro di studio e ricerca sull'arte della lievitazione, dal pane alla pizza passando per la croissanterie e grandi lievitati. È in attesa di conferma la partecipazione all'incontro di Vincenzo Franco, di Pitti Immagine.

Nicolangelo Marsicani, che nel 2022 ha ricevuto il premio speciale Frantoio dell'anno nella guida Oli d'Italia del Gambero Rosso, terrà l'incontro su "Qualità & Olio", incentrato sulla conservazione dell'extra vergine di oliva per il mantenimento delle sue caratteristiche qualitative. Erede dell'azienda di famiglia che da quasi un secolo si occupa di extravergine nel cuore del Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni, Marsicani è un imprenditore illuminato e attento all'innovazione. La sua esperienza come olivicoltore e frantoiano ha dato vita ad una vera e propria scuola sul suo territorio; interviene anche nelle produzioni di altre aziende, in Campania ed in diverse regioni d'Italia, che da lui si fanno guidare per la creazione di extravergini di altissima qualità.

Di "Cibo & Olio" si parlerà con Giuseppe Cupertino, esperto di hotellerie di lusso in Europa, formatosi in Economia del Turismo a Perugia. Da oltre 10 anni è nel team di Borgo Egnazia come Wine Experience Manager, gestisce cantina, carte vini e oli. È presidente FIS (Federazione Italiana Sommelier) e AISO (Associazione Italiana Sommelier dell'Olio) in Puglia.

Protagonisti dell'incontro su "Pizza & Olio" saranno il pizzaiolo Alessio Muscas di San Martino Pizza & Bolle a Roma – che ha maturato una lunga esperienza in "Lievito" a "Sbanco", insegne firmate Callegari, e andando a scuola di panificazione da grandi maestri come Franco Palermo e Roberto Pugliese presso il Forno Monteforte – e Nerina Di Nunzio, founder di Food Confidential, esperta di marketing e comunicazione. L'incontro vedrà la partecipazione dell'Associazione Pizzaioli del Gargano.

Dario Stefàno, senatore e docente di Economia e gestione delle imprese turistiche all'Università di Roma, scrittore e viticoltore, promotore della legge sull'Oleoturismo, presenterà il suo libro – scritto a quattro mani con la giornalista enogastronomica e di Cronache di Gusto Fabiola Pulieri – "Oleoturismo opportunità per imprese e territori".

Non mancherà l'appuntamento con "Yoga & Olio" a cura di Mey Lin, che dopo anni di studio in India, patria dello Yoga, ha deciso di tornare a Vieste portando professionalità e innovazione.

Lo show cooking Oliocentrico sarà tenuto dallo chef Mario Falco – presidente dell'associazione Cuochi Gargano e Capitanata e consigliere nazionale della Federazione Italiana Cuochi per la Puglia – da sempre impegnato nella promozione e valorizzazione del patrimonio



enogastronomico di Capitanata, insieme alla food blogger pugliese Emanuela Carbonara, che da alcuni anni attraverso “Il cucchiaino saporito”, con la Puglia nel cuore, prepara uno stivale di ricette raggiungendo oltre 100 mila persone.

Media partner de “La Settimana dell’Olio 2023” è FoodConfidential.

Sponsor dell’evento: Acqua Orsini, Tesori d’Apulia, Rosso Gargano, Azienda Agricola Il Parco.

La partecipazione a tutti gli appuntamenti è ad ingresso libero, i posti sono limitati.
Prenotazione obbligatoria al numero 320-3869243.