



Asessorato all'Agricoltura



Città di Sorrento
Assessorato Agricoltura

PROGRAMMA 2010

Il Mese dell'Olio Dop in Campania
21 gennaio_21 marzo

Il Salotto degli Oli Dop d'Italia
20_21 febbraio

Sirena d'Oro di Sorrento
26_28 febbraio







VIII Edizione Premio Nazionale
Olio DOP Extravergine di Oliva
Sirena d'Oro di Sorrento
26_28 febbraio_teatro tasso_sorrento



VIII EDIZIONE PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "SIRENA D'ORO DI SORRENTO"

Il **Premio Sirena d'Oro** giunge alla VIII edizione con un programma ancora più ricco di iniziative e con una partecipazione che sfiora il record stabilito nel 2009. Sono, infatti, circa 200 le aziende che hanno aderito al bando dando ancora più forza al concorso che è divenuto la più importante vetrina dell'Olio di qualità. Ancora una volta tutti gli Oli DOP italiani vengono in passerella in Campania, dal Trentino alla Sicilia, dalla Liguria alla Sardegna, fino all'ultima DOP riconosciuta dalla CE, Irpinia Colline dell'Ufita, Olio di grande pregio prodotto dalla varietà Ravece sulle colline interne della provincia di Avellino.

Ancora una volta la splendida *Sorrento*, dove sul palco del *Teatro Tasso* saranno premiati il 27 febbraio con la preziosa statuetta della **Sirena d'Oro** i migliori Oli e produttori italiani, diviene epicentro del mondo dell'Olio di qualità.

Ancora una volta Napoli partecipa alla festa, anzi ne diviene protagonista. Infatti il 20 e il 21 febbraio Palazzo San Teodoro ospita nei suoi saloni, in puro stile neoclassico, affacciati sulla "real villa", **il Salotto degli Oli DOP d'Italia**; un Salotto dove saranno serviti tutti gli Oli DOP partecipanti al concorso, "interpretati" dai produttori vincitori delle *Menzioni di Merito*.

I visitatori potranno essere guidati dai produttori e da esperti assaggiatori alla scoperta dei migliori DOP italiani.

Un palcoscenico prestigioso che mette in mostra l'eccellenza della produzione italiana.

Sirena d'Oro di Sorrento

Il Regolamento assicura la massima imparzialità e professionalità.

Anche per il 2010 sono previste quattro preselezioni degli Oli partecipanti, che verranno raggruppati per singola DOP e valutati da Commissioni composte da 12 capi panel, provenienti da tutta Italia.

Le preselezioni porteranno la Sirena nelle varie zone di produzione degli Oli DOP italiani, in una sorta di festoso tour della qualità. Dopo la Sardegna, la Calabria, la Sicilia, la Liguria, la Lombardia, la Puglia che hanno ospitato la Sirena nelle edizioni precedenti, quest'anno le preselezioni si svolgeranno dal 23 gennaio al 16 febbraio a Ariano Irpino (AV), Ostuni (BR), Alanno (PE) e Verona.

Per ciascuna denominazione di origine potranno accedere alla fase finale solo i due migliori Oli, a cui verrà conferita la *Menzione di Merito*, a condizione che abbiano raggiunto un punteggio medio non inferiore a 75, punteggio ancora più alto rispetto a quello previsto nella precedenti edizioni del Premio. *Un'altra novità !* Per la prima volta viene indetta una gara tra le DOP. Infatti per le sole Denominazioni che partecipano al Premio con almeno 5 campioni sarà redatta una graduatoria per DOP stilata sulla base della media dei voti ottenuti da tutte le aziende partecipanti al concorso per ciascuna DOP. Le prime tre classificate di questa graduatoria tra DOP saranno presenti alla fase finale con tre campioni, cui sarà conferita la *Menzione di Merito*, ed ai relativi consorzi verrà attribuito un riconoscimento speciale.

I produttori vincitori delle *Menzioni di Merito* saranno premiati il 20 febbraio nei saloni del *Palazzo San Teodoro in Napoli* in occasione dell'inaugurazione del *Salotto degli Oli DOP d'Italia*.



6 Gli Oli finalisti verranno valutati per l'assegnazione delle Sirene d'Oro da una Commissione composta da 20 assaggiatori, presieduta dal Prof. Luciano Di Giovacchino.

Ed ecco un'altra novità. Il Premio qui si sdoppia e nasce il *Premio Sirena d'Oro regionale*, riservato alle DOP campane (Cilento, Colline Salernitane, Penisola Sorrentina e Irpinia Colline dell'Ufita) cui possono accedere anche i piccoli produttori con lotti superiori ai 300 Kg, contro i 10 qli necessari per partecipare alla gara nazionale.

Premio Nazionale Sirena d'Oro di Sorrento

Il Premio prevede tre categorie per gli Oli extravergine di oliva DOP partecipanti con lotti superiori a 10 qli:

fruttato leggero;

fruttato medio;

fruttato intenso.

I premi "Sirena d'Oro di Sorrento" saranno così assegnati :

"Sirena d'oro di Sorrento"

al 1° classificato di ogni categoria;

"Sirena d'argento di Sorrento"

al 2° classificato di ogni categoria;

"Sirena di bronzo di Sorrento"

al 3° classificato di ogni categoria.

"Distinzione speciale"

al 4° e 5° classificato di ogni categoria.

La proclamazione dei vincitori e le premiazioni si terranno il **27 febbraio presso il Teatro Tasso di Sorrento.**

Sirena d'Oro di Sorrento

Premio Regionale Sirena d'Oro

Il Premio, riservato agli Oli DOP della Campania, prevede tre categorie per gli Oli extravergine di oliva DOP partecipanti con lotti superiori a 300 kg:

fruttato leggero;

fruttato medio;

fruttato intenso.

I premi Regionali "Sirena d'Oro" saranno così assegnati:

"Sirena d'oro"

al 1° classificato di ogni categoria;

"Sirena d'argento"

al 2° classificato di ogni categoria;

"Sirena di bronzo"

al 3° classificato di ogni categoria.

La proclamazione dei vincitori e le premiazioni si terranno **il 20 febbraio presso il Palazzo San Teodoro in Napoli.**

Il Regolamento e ulteriori informazioni su tutte le iniziative previste sono disponibili sul riferimento web indicato in calce.



Il Salotto degli Oli Dop d'Italia

Palazzo San Teodoro
Via Riviera di Chiaia _Napoli
20 _ 21 febbraio

IL SALOTTO DEGLI OLI DOP D'ITALIA

20 - 21 febbraio

Un evento che non ha pari; a Napoli si concentra l'universo dei sapori e dei profumi di tutti gli Oli DOP d'Italia. Sensazioni che ritroverete nelle pietanze che Chef e Assaggiatori "stellati" propongono nelle Scuole di Cucina.

Il Programma

Dalle ore 10 del 20 febbraio alle 14 del giorno successivo gli oltre 70 Oli vincitori delle *Menzioni di Merito* saranno in degustazione negli eleganti saloni di Palazzo San Teodoro.

Rosmarino, mela, pomodoro, menta, carciofo, erba appena sfalciata, sono solo alcune delle sensazioni che vi sorprenderete di avvertire negli assaggi dei 33 Oli DOP presenti.

I saloni di Palazzo San Teodoro, prestigiosa residenza gentilizia degli inizi dell'800, situata a ridosso della "real villa", sono gli scenari in purissimo stile neoclassico, dove si celebrerà questa impareggiabile festa dell'Olio.

Sabato 20

Ore 10,00

Inaugurazione del Salotto degli Oli con la partecipazione dell'*Assessore Regionale all'Agricoltura, Gianfranco Nappi*, del *Sindaco di Sorrento, Marco Fiorentino*, del *Dirigente MiPAAF, Roberto Varese*, del *Presidente dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio, Enrico Lupi*, del *Presidente Federdop, Silvano Ferri*, del rappresentante ICI, di Autorità nazionali e regionali e dei rappresentanti della filiera.

Il Salotto degli Oli Dop d'Italia

Ore 10.30 - 13,00

Apertura degli stand al pubblico e degustazioni guidate dai produttori di 33 Oli DOP d'Italia

Ore 11.00

Convegno sul tema

Gli Oli DOP tra tutela dei marchi ed identità territoriale

MODERA

Michele Bungaro

Giornalista

APERTURA LAVORI

Silvano Ferri

Presidente FEDERDOP OLIO

Enrico Lupi

Presidente Associazione Nazionale Città dell'Olio

INTERVENGONO

Roberto Varese

Direzione generale sviluppo agroalimentare, qualità e tutela del consumatore

Federico Weber

Direttore Ismecert

Raffaele Sacchi

Docente di Tecnologia degli Oli e Grassi, Facoltà di Agraria (Portici)

Emilio Gatto

Direzione generale della programmazione, del coordinamento ispettivo e dei laboratori di analisi

CONCLUDE

Gianfranco Nappi

Assessore Agricoltura Regione Campania



12

Ore 12.00

Premiazioni

CONDOTTE DA

Marzia Morganti Tempestini

Giornalista

Marisa Laurito

Donna dell'Olio anno 2010

Menzioni di Merito 2010

Oli campani vincitori del Premio regionale "Sirena d'Oro":

Ore 13.00

Buffet (solo per invito)

Ore 15.00 - 20.00

Apertura degli stand al pubblico e degustazioni guidate dai produttori dei 33 Oli DOP d'Italia

Ore 15,00

Scuola di Cucina a cura della CHIC

con **Marisa Laurito**, **Enzo Coccia** (*La Notizia di Napoli*), **Raffaele Sacchi** (*Unina Federico II*), **AIS**

Ore 16.15 e 18.45

Corsi di assaggio

aperti al pubblico con **Gaetano Avallone** e **Antonio Ruggiero**

Ore 17,30

Scuola di Cucina a cura della CHIC

con **Rosanna Marziale** (*Le Colonne di Caserta*), **Raffaele Sacchi** (*Unina Federico II*), **AIS**

Il Salotto degli Oli Dop d'Italia

Domenica 21

ore 10.00 - 14.00

Apertura degli stand al pubblico e degustazioni guidate dai produttori dei 33 Oli DOP d'Italia

ore 10.30

Scuola di Cucina a cura della CHICcon **Lino Scarallo** (Palazzo Petrucci di Napoli),
Raffaele Sacchi (*Unina Federico II*), **AIS**

ore 11,45

Scuola di Cucina a cura della CHICcon **Matia Barciulli** (*Osteria di Passignano di
Tavernelle Val di Pesa - FI*), **Raffaele Sacchi**
(*Unina Federico II*), **AIS**

ore 14.00

chiusura evento

Tutte le manifestazioni che si tengono nell'ambito del Salotto dell'Olio sono accompagnate e "animate" dal Teatro delle Gru.

Il Salotto degli Oli Dop d'Italia

**Il Salotto degli Oli riserva
uno spazio agli operatori**

Sabato 20 ore 16.00

Domenica 21 ore 10.00

**Workshop con buyers,
giornalisti internazionali e ICE**

Buyer e giornalisti del settore provenienti da 10 paesi (Belgio, Germania, Spagna, Danimarca, Lussemburgo, Svezia, Finlandia, Francia, Olanda, Ungheria) incontrano gli oli vincitori delle Menzioni di Merito. Ai lavori partecipa Massimo Mamberti, Direttore dell'ICE-Istituto Nazionale per il Commercio estero

**Napoli - nel Centro del Vomero
dal 20 al 28 febbraio**

*Mostra-Mercato degli
Oli di Alta Qualità*



VIII Edizione Premio Nazionale
Olio DOP Extravergine di Oliva
Sirena d'Oro di Sorrento
26_28 febbraio_teatro tasso_sorrento

IL PROGRAMMA

Venerdì 26

ore 15,00 - 21,00

*Grand Hotel Hilton "Sorrento Palace"**Atrio Sala Congressi***Mostra di tutti gli Oli DOP partecipanti all'VIII Edizione del Premio "Sirena d'Oro di Sorrento"**

ore 15,30

Sala Tritone

Incontro Dibattito

"Come aiutare il consumatore a riconoscere l'Olio DOP "

con la partecipazione del Comitato Organizzatore, dei Presidenti dei Consorzi di Tutela Italiani, degli Assaggiatori, dei rappresentanti della stampa, dell' IS.ME.CERT, delle Associazioni di Consumatori Campani, della ASL, dell'ordine dei Medici di Famiglia Campani, dei Cardiologi, dei Dietologi e dei Nutrizionisti.

ore 20,00

*Sala Sirene***solo per invito****Cena****Sabato 27**

ORE 10,00 - 21,30

*Grand Hotel Hilton "Sorrento Palace"**Atrio Sala Congressi***Mostra di tutti gli Oli DOP partecipanti all'VIII Edizione del Premio "Sirena d'Oro di Sorrento"**

Ore 10,00

Sorrento - Teatro Tasso

Piazza S'Antonino, 1

Convegno-tavola rotonda

"Olio, Amore e Fantasia"

Qualità, Certificazione, Comunicazione, Ricerca e Innovazione: esperienze idee e visioni diverse a confronto

Sirena d'Oro di Sorrento

SALUTI

Marco Fiorentino

Sindaco Città di Sorrento

APERTURA DEI LAVORI

Franco Del Vecchio

Dirigente STAPA-CePICA, Assessorato Agricoltura, Regione Campania

Introduce e modera

Raffaele Sacchi

Professore Ordinario di Scienza e Tecnologie Agro-Alimentari della Facoltà di Agraria, Università di Napoli Federico II, Portici (Napoli)

INTERVENGONO

Claudio Peri

Presidente Associazione TRE-E, Milano

Alessandra Balduccini

Titolare Azienda Olivicola Alma Mater Bio, Meta di Sorrento (Napoli)

Vittoria Brancaccio

Presidente Agriturist nazionale, Roma

Ranieri Filo della Torre

Direttore UNAPROL, Roma

Marilina Labia

Dirigente Istituto Guglielmo Tagliacarne, Roma

Biagio Mataluni

Presidente Gruppo Mataluni Oleifici, Montesarchio (Benevento)

Giuseppina Romano

Presidente Organizzazione interprofessionale Olio di Oliva, Roma

Vincenzo Sfregola

Titolare STIC, Roma



20

Ore 12.30

Premiazione degli olivicoltori vincitori della III Edizione del Premio

“Miglior Uliveto”

Con la presenza del Comitato Organizzatore del Premio e dei Sindaci dei Comuni delle Città dell'Olio partecipanti al Concorso

**IX Assise dei Consorzi di Tutela
DEGLI OLI DOP
&
PROCLAMAZIONE
DEI VINCITORI**

SABATO 27

Sorrento - Teatro Tasso - Piazza S. Antonino, 1

Ore 15,00

IX Assise dei Consorzi di Tutela degli Oli DOP “Gli Oli DOP: tra passato e futuro”

MODERA

Franco Poggianti
Agri Tre

SALUTI

Marco Fiorentino
Sindaco Città di Sorrento
Tullio Esposito
Presidente Consorzio di Tutela Penisola Sorrentina

APERTURA DEI LAVORI

Enrico Lupi
Presidente Associazione Nazionale Città dell'Olio
Silvano Ferri
Presidente FederDOP

Sirena d'Oro di Sorrento

INTERVENGONO

Massimo Gargano

Consorzio Olivicolo Italiano - Unaprol

Alessio Fronzoni

Lowe Pirella Fronzoni srl

Rappresentante dell'ICE

Istituto Nazionale per il Commercio Estero

Laura La Torre

Direttore generale del controllo della qualità e dei sistemi di qualità

I Presidenti dei Consorzi di Tutela degli Oli DOP d'Italia

CONCLUDE

Gianfranco Nappi

Assessore all'Agricoltura della Regione Campania

Ore 17,00

Premiazione degli Oli vincitori della VIII Edizione del Premio Nazionale "Sirena d'Oro di Sorrento"

CONDUCE

Marzia Morganti Tempestini

Giornalista

solo per invito

Ore 20,30

Grand Hotel Hilton "Sorrento Palace"

Sala S. Antonio

Serata di gala

Cena di gala e cerimonia di chiusura della VIII Edizione del Premio Nazionale "Sirena d'Oro di Sorrento"



Domenica 28 Febbraio

Riservato ai giornalisti e ai Presidenti dei Consorzi

ore 10,00

Sorrento atrio Grand Hotel Hilton " Sorrento Palace" partenza bus

Visita guidata al famoso limoneto dell'azienda Galano Osvaldo e al fondo comunale "Regina Giovanna", con il prestigioso sito archeologico e l'annesso antichissimo oliveto rimesso in produzione nella Campagna olearia 2009/2010. In conclusione buffet di prodotti tipici servito sulla terrazza a mare dell'oliveto.

Sirena d'Oro di Sorrento





PREMIO MIGLIOR ULIVETO

sabato 27 febbraio

24

Un premio per i cultori del territorio

Percorrere le colline italiane o le coste alte sul mare significa il più delle volte addentrarsi in oliveti, che con le loro chiome sempre verdi e i tronchi spesso deformati rendono il paesaggio ineguagliabile e l'Italia uno dei paesi più belli del mondo.

Raramente ci si ferma a pensare che dietro quella pianta c'è il duro lavoro degli olivicoltori, talvolta veri cultori del territorio e artefici del paesaggio.

Il premio intende portare alla ribalta questi protagonisti invisibili, che in silenzio e con umiltà rendono migliore la nostra vita.

L'olivo, infatti, oltre a disegnare scenari splendidi, dà vita ad un prodotto che è alla base della nostra alimentazione, al pari del pane, della pasta o del vino; uno dei prodotti che hanno fatto grande il food italiano nel mondo.

Al concorso potranno partecipare solo gli olivicoltori che conducono un oliveto di almeno 5000 mq (2000 per i comuni della Penisola Sorrentina) ricadente in uno dei 24 comuni campani, soci dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio e che hanno aderito all'iniziativa e cioè i Comuni di *Ascea, Caiazzo, Campagna, Casalduni, Casal Velino, Cerreto Sannita, Flumeri, Giffoni Valle Piana, Massa Lubrense, Olevano sul Tusciano, Oliveto Citra, Piana di Monte Verna, San Lorenzello, San Lorenzo Maggiore, Serre, Sessa Aurunca, Sorrento, Stella Cilento, Venticano.*



Sulla base delle domande di partecipazione, una commissione appositamente istituita individuerà il **“Miglior Uliveto”** per ciascun comune. Gli olivicoltori saranno premiati il **27 febbraio** ore **12,00** al **Teatro Tasso di Sorrento** in occasione del **Premio Sirena d’Oro di Sorrento**.

PREMIO MIGLIOR
ULIVETO

III EDIZIONE DEL CONCORSO TRA GLI OLIVICOLTORI PER I MIGLIORI ULIVETI DELLE CITTÀ DELL'OLIO DELLA CAMPANIA

La giuria di selezione è composta da: ...

La premiazione avverrà il
SORRENTO 27 FEBBRAIO 2010 - Teatro Tasso

SIRENA D'ORO DI SORRENTO

Lunedì 8 marzo Ore 15,00

Reggia di Portici, Sala Cinese

Le donne dell'olio in Campania

prima edizione

26

PROGRAMMA

Ore 15,00

SALUTI DI BENVENUTO

Paolo Masi

Presidente della Facoltà di Agraria (Portici)

Ore 15,40

Talk-Show: Idee esperienze e strategie per conoscere, comunicare e valorizzare l'olio extravergine di oliva

CONDUCE:

Raffaele Sacchi

Docente di Tecnologia degli Oli e Grassi, Facoltà di Agraria (Portici)

INTERVENGONO (forse):

Paola Adamo, Rossella Albrizio, Sara Alfani, Maria Luisa Ambrosino, Renata Amodio Cocchieri, Gaia Anniballi, Lara Aponte, Giovanna Aronne, Margherita Ascione, Giulia Autuori, Carmela Balivi, Alessanda Balduccini, Carmela Barracane, Ilaria Battimo, Loredana Biondi, Pina Boccia, Vittoria Brancaccio, Daniela Capogna, Katia Carbone, Filomena Carotenuto, Anna Cane, Virginia Carbone, Claudia Cavaliere, Giulia Cavaliere, Silvia Cavaliere, Teresa Cavaliere, Luisa Cavaliere, Silvana Cavella, Lina Chianese, Marina Colonna, Valentina Crea, Angela Cipullo, Laura Cristinzio, Carmela D'Acerno, Cristina Digilio, Rossella Di Monaco, Rosa Maria Donato, Giuseppina De Caro, Beatrice De Giulio, Dorotea Della Medaglia, Elena De Marco, Sveva De Martino, Lucia Falcigno, Margherita Farnetano, Gaia Farnetano, Lucia Ferrara, Marinella Ferrigno, Adriana Forlani, Mirella Fuccella, Viviana Fusco, Monica Gallo, Laura Gambacorta, Rosa Gambaro, Imma Gargiulo, Giuseppina Garro, Sonia Gaudiosi, Laura Gennaro, Francesca Gerace, Rosalba Giacco, Liliana Gianfreda, Antonella Giardiello, Giovanna

Gioia, Mariangela Giudicianni, Claudia Giudicianni, Anella Giordano, Filomena Grasso, Anna Grazioli, Angela Hareiter, Livia Iaccarino, Diana Iannaccone, Marina Icona della Motta, Maria Ianniciello, Stefania Laudonia, Marisa Laurito, Silvana Leonelli, Concetta Leto, Stefania Lingua, Delia Luongo, Rosangela Marchelli, Loredana Mariniello, Rosalba Mauriello, Marina Marino, Fulvia Marino, Elvira Mataluni, Alissa Mattei, Rosanna Mazzeo, Isabel Medina Mendez, Letizia Monteforte, Simona Monti, Filomena Morisco, Aurora Napolitano, Rosella Nave, Adalgisa Nicolai, Maria Orsini Natale, Virgilia Panariello, Carmen Pagnesi, Cristina Parisini, Annalisa Pastore, Clara Pelaez, Fabiana Pizzolongo, Olimpia Pepe, Teresa Perez, Simona Polimeri, Claudia Pone, Maria Provenza, Rosa Rao, Aida Raio, Adriana Randazzo, Lina Rappou, Anna e Cesira Renda, Maria Rina, Annalisa Romano, Pina Romano, Mariantonia, Laura e Caterina Sacchi, Alessandra Sala, Roberta Sala, Mariella Sambone, Adriana Sannino, Laura Santini, Maria Savarese, Assunta Scarpa, Isabella Sifola, Sofia Sillani, Silvia Siniscalchi, Grazia Stanzione, Elvira Iannotti, Fabiola Maddonni, Rossella Terminiello, Daniela Tommasone, Elena Torrieri, Maria Tsimidou, Ilaria Terribile, Paola Vitaglione.

Ore 20,00

CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE

Maria Passari

Assessorato all'Agricoltura - Regione Campania

Ore 20,30

Piccolo buffet e brindisi alle Donne dell'Olio

a cura di Chef, ristoranti e pasticceri campani

Viva le Donne e Viva l'Olio

Musica, Poesia e Canti d'Amore

*a cura dell'Associazione Musicisti Agraria (AMA, Portici)
con Mario Lalli e Paolo Marino.*

Martedì 9 marzo Ore 10,00 - 17,000

Orto Botanico

i bambini.....di ogni età' giocano con l'olio prima edizione

28

PROGRAMMA

Giochi, didattica ed esperienze sensoriali per bambini ... di ogni età

idea-progetto del Museo della Scienza dell'Olio.

La piccola chimica dell'Olio, i segreti del frantoio e della tecnologia, l'Olio raccontato da medici pediatri, nutrizionisti e tecnologi, i giochi didattici all'aperto e nell'Orto Botanico (OLIOPOLI), le esperienze sensoriali (degustazioni guidate) OLIOQUIZ (gioco a premi sull'assaggio dell'Olio) PANE OLIO&FANTASIA (spuntini campagnoli a base di pane e Olio). Un percorso alla scoperta della qualità sensoriale e nutrizionale dell'Olio extravergine, il significato dell'Olio DOP, dell'agricoltura biologica, della storia, della chimica e tecnologia, della semplice magia ... di pane, Olio e fantasia.

A CURA DI:

Maria Luisa Ambrosino

capo panel della Camera di Commercio di Napoli

Gaia Anniballi

tecnologa alimentare e dietista

Mao Benedetti

ideatore e direttore del Museo dell'Olio della Sabina, Castelnuovo di Farfa (Rieti)

Giuseppe Caramia

Primario Emerito di Pediatria e Neonatologia, Azienda Ospedaliera Specializzata Materno-Infantile "G.Salesi", Ancona

Dorotea Della Medaglia

capo panel della Camera di Commercio di Caserta

Sveva Di Martino

ideatrice e direttrice del Museo dell'Olio della Sabina, Castelnuovo di Farfa (Rieti)

Stefania Lingua

medico specializzato in Scienza dell'Alimentazione

Giuseppe Orefice

tecnologo alimentare Agrigochiamo

Antonello Paduano

capo panel presso il Dipartimento di Scienza degli Alimenti, Università di Napoli Federico II, Facoltà di Agraria, Portici (Napoli)

Cristina Parisini

tecnologa alimentare e assaggiatrice

Margherita Rizzuto

Agrigochiamo

Raffaele Sacchi

professore di Chimica e Tecnologia degli Oli e Grassi e ideatore del Museo della Scienza dell'Olio, Facoltà di Agraria, Portici (Napoli)

Maria Savarese

capo panel presso il Centro Ricerche per l'Industria Olearia (CRIOL), Oleifici Gruppo Mataluni, Montesarchio (Benevento)

Animazione musicale a cura dell'Associazione Musicisti Agraria (AMA, facoltà di Agraria, Portici).



Il Mese dell'Olio Dop in Campania



IL MESE DELL'OLIO DOP
.....IN PROVINCIA DI AVELLINO
21 gennaio - 7 febbraio

da giovedì 21 a lunedì 25
Prima Festa Olio DOP
"Irpinia-Colline dell'Ufita"
Ex Olivis
Anteprima dell'Olio Ravece
X° Premio Tricolle

La varietà Ravece si identifica con l'olivicoltura e con l'Olio extravergine di qualità prodotto in Irpinia e, in particolare, sulle colline dell'Ufita.

La X Edizione del Premio Tricolle, concorso riservato agli Oli ottenuti dalla varietà Ravece, diviene pertanto la migliore occasione per celebrare, con una vera e propria festa, l'atteso e meritato riconoscimento della DOP all'Olio Irpinia Colline dell'Ufita. L'Irpinia e la Ravece approdano, così, all'Olimpo degli Oli di qualità.

I Comuni di Taurasi, Ariano Irpino, Flumeri, tutti inclusi nell'area della DOP, aprono i Castelli, le Cattedrali, i Musei e i Centri storici ai visitatori. Un programma fitto di degustazioni e banchi di assaggio (in piazza, nei ristoranti e in agriturismo), visite guidate, vere e proprie "sfantasiate terapeutiche" all'insegna dell'Olio DOP e dei prodotti del territorio, con il coinvolgimento di affermati chef. Non mancano convegni, tavole rotonde e dibattiti.

La manifestazione ospita anche i lavori della Giuria Nazionale della *VIII edizione del Premio Sirena d'Oro di Sorrento* per la selezione degli Oli campani.

il mese dell'olio dop...in provincia di avellino

La conclusione il **25 gennaio** alle ore 20.00 presso il Grand Hotel Biffy - Ariano Irpino con il

Gran Gala dell'Olio DOP della cultivar 'Ravece'

- *I Festa Olio DOP "Irpinia-Colline dell'Ufita"*
- *Premiazione "X Edizione Premio Tricolle"*
- *Mostra dell'Olio novello a cura delle aziende partecipanti*
- *"Olio per la vita" asta di beneficenza a favore di Telethon*

Il dettaglio del Programma della Manifestazione, patrocinata dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e dalla Regione Campania - Assessorato Agricoltura, ed organizzata dall'Associazione Élaion , Slow Food Condotta "Irpinia Colline dell'Ufita e Taurasi", Associazione ASA, è riportato sui siti www.elaion.net e sirenadoro.it.



IL GUSTO DELL'OLIO DOP

34

da martedì 2 a sabato 6

Gli incontri su "Qualità organolettiche dell'Olio di oliva" vogliono avvicinare i consumatori all'Olio extravergine di qualità, per farne comprendere la qualità, spesso non ancora conosciuta.

martedì 2

ore 16,30

Castel Baronia

Municipio

mercoledì 3

ore 16.30

Mirabella Eclano

Sede del CeSA

giovedì 4

ore 16.30

Calitri

Sede del CeSA

venerdì 5

ore 16.30

Montella

Sede del CeSA

sabato 6

ore 16.30

Sant'Angelo dei Lombardi

Sede del CeSA

a cura dello STAPA-CePICA di Avellino

il mese dell'olio dop...in provincia di avellino





**IL MESE DELL'OLIO DOP
.....IN PROVINCIA DI SALERNO
8 febbraio - 14 febbraio**

venerdì 12 - domenica 14

Salerno

Palazzo Arcivescovile/Tempio di Pomona

Le etichette delle DOP della provincia di Salerno in mostra - III edizione

Tutte le etichette delle aziende produttrici delle DOP della provincia di Salerno sono in mostra con l'obiettivo di far conoscere e pubblicizzare le ditte che producono le DOP Colline Salernitane e Cilento. Una due-giorni all'insegna dell'Olio di qualità con dibattiti, degustazioni, workshop, ecc

venerdì 12

Ore 10,00

Inaugurazione della Mostra

ore 11,00

Degustazione guidata degli oli in mostra per studenti, consumatori ed operatori

ore 17,00

Incontro-dibattito "Azioni di Marketing per la filiera olio di oliva"

CON IL CONTRIBUTO SCIENTIFICO DI:

Raffele Sacchi

(Facoltà di Agraria Università di Napoli)

Eugenio Pomarici

(Facoltà di Agraria Università di Napoli)

Partecipano i produttori di olio DOP della provincia di Salerno, i ristoratori della provincia di Salerno Amici dell'olio DOP, rappresentati della stampa.

il mese dell'olio dop...in provincia di salerno

Nel corso dell'incontro si svolgerà la **Cerimonia di premiazione dei vincitori del Premio Speciale Sirena d'Oro 2009** e consegna degli attestati di partecipazione ai ristoratori aderenti all'edizione 2010

COORDINA I LAVORI

Bruno Danise

(Dirigente STAPA e CePICA di Salerno)

sabato 13

ore 9,00 - 13,30

apertura mostra e degustazione guidata degli Oli per gli studenti degli Istituti Alberghieri e degli Istituti Agrari

ore 16,00 - 20,00

apertura mostra e degustazioni guidate aperte al pubblico

IL GUSTO DELL'OLIO DOP

Lunedì 8 - Domenica 14

Giornate di assaggio guidato degli Oli DOP salernitani

Consumatori, operatori della ristorazione, olivicoltori e quanti interessati potranno partecipare a giornate di assaggio dell'Olio extravergine di oliva. Nel corso delle sedute di assaggio, organizzate nel territorio della provincia di Salerno, anche presso luoghi pubblici quali: cinema, teatri e altri locali pubblici che si renderanno disponibili, si darà la possibilità ai partecipanti di conoscere pregi e difetti dell'Olio extravergine di oliva, le caratteristiche organolettiche e la grande variabilità di profumi e sapori degli Oli DOP del Salernitano.



mercoledì 10 ore 18,30

VDO Idea Natura

Via Vespucci - **Loc S. Antonio Pontecagnano**

mercoledì 10 ore 18,00

Agriturismo Salella - **Loc Salella Salento**

mercoledì 10 ore 10,00

Aula consiliare del comune - **Roccagloriosa**

giovedì 11 ore 18,30

Associazione Agricoltori per l'Ambiente

Via Sabato Visco, 5 **Salerno**

giovedì 11 ore 16,00

Comunità Montana - **Oliveto Citra**

venerdì 12 ore 9,00

Scuola elementare Borgo Gromola - **Capaccio**

domenica 14

I ristoratori amici dell' Olio DOP

Premio speciale Sirena d'Oro III Edizione*

Un Premio Speciale "Sirena d'Oro" è previsto per tutti gli operatori della ristorazione che si impegnano:

- ad inserire nei loro menù e fino al *31 dicembre 2010* pietanze che valorizzano le caratteristiche organolettiche degli Oli DOP del salernitano;
- a sottoscrivere appositi contratti di fornitura con le ditte produttrici degli Oli DOP .

Il Premio è disciplinato da un regolamento. Ai ristoratori partecipanti al premio che avranno sottoscritto l'impegno per la fornitura di Olio DOP saranno consegnati, in occasione della Mostra delle etichette al Tempio di Pomona, attestati di partecipazione.

il mese dell'olio dop...in provincia di salerno

Ai primi cinque classificati che avranno acquistato presso le aziende produttrici di Olio DOP, entro il 31 ottobre 2010, il maggior quantitativo di Olio extravergine di oliva e di Olio DOP saranno consegnate N. 1000 bottiglie di Olio DOP da 100 cc.

Le iniziative promozionali a favore dell'olio di oliva di qualità continuano durante l'anno a **Campagna**, con la tradizionale **Festa dell'olio** (febbraio-maggio), attuata dall'Associazione olivicoltori e frantoiani di Campagna "Terranostra" , e a **Casalvelino** (primavera estate) con le "Iniziative di promozione dell'olio del Cilento" promosse dal comune di Casalavelino

a cura dello STAPA-CePICA di Salerno, CCIAA Salerno, CIA, Coldiretti, Confagricoltura di Salerno, Provincia di Salerno.

**IL MESE DELL'OLIO DOP
.....IN PROVINCIA DI CASERTA
1 marzo - 7 marzo**



Il gusto dell'olio DOP

mercoledì 3 - giovedì 4

ore 20.00

San Pietro Infine

Ristorante Villa Pegaso, Via Casilina

Gli oli di Terra di Lavoro per piatti d'autore

Andy Luotto, Berardino Lombardo, Filippo La Mantia e Angelo D'Amico sono chiamati a preparare pietanze con le materie prime locali e gli Oli monovarietali della provincia di Caserta.

La settimana delle Città dell'Olio di Terra del Lavoro

lunedì 1 - venerdì 5

Città dell'Olio casertane

Premio Provinciale

"L'Olio di casa mia" - Edizione 2010

Una appassionante gara tra gli oli prodotti da hobbisti della provincia di Caserta, con il coinvolgimento dei comuni aderenti all'Associazione Città dell'Olio di Terra di Lavoro. Gli Oli "Terre Aurunche", "Colline Caiatine" e "Terre del Matese" si confrontano.

Martedì 2 marzo i Comuni di **Sessa Aurunca** (ore 17), **Piana di Monte Verna** (ore 16) e **Sant'Angelo di Alife** (ore 17) ospitano le preselezioni, mediante Panel-test e laboratori del gusto, aperti al pubblico.

I vincitori, designati da una Commissione di esperti, saranno premiati il 5 marzo presso l'Auditorium "Gaudium et Spes" del Comune di **Raviscanina**, in occasione del Convegno "Oleopolis: il paesaggio agrario fra tradizione e futuro" .

il mese dell'olio dop...in provincia di caserta

martedì 2

ore 17

Piana di Monte Verna

Sala convegni dell'ex scuola elementare in via Laurelli

"Sicurezza e salute nelle pratiche agricole degli hobbisti dell'Olio"

con gli interventi di R. Santabarbara, *Sindaco di Piana di Monte Verna*, Giuseppe Cecere, Antonio Stanga.

venerdì 5

ore 17

Raviscanina

Auditorium "Gaudium et Spes"

"Oleopolis: il paesaggio agrario fra tradizione e futuro"

RELATORI

Ermanno Masiello, *Sindaco di Raviscanina*, Fabrizio Pepe, *Presidente della Comunità Montana del Matese*, Raffaele Sacchi, *Università degli Studi di Napoli "Federico II"*, Sveva Di Martino, *Direttrice del Museo dell'Olio di Farfa (RI)*, Vincenzo Cocco, *Università degli Studi di Salerno*, Emilio Pesino, *Presidente del Parco Regionale dell' Olivo di Venafro (IS)*, Pasquale di Lena, *Presidente onorario dell'Associazione nazionale Città dell'Olio*, Nicola Sorbo, *Presidente dell'Associazione Città Paesaggio*.

Premiazione dei vincitori del Concorso **"L'olio di casa mia 2010"** e cerimonia di consegna della bandiera delle **Città dell'Olio al Comune di Raviscanina**.

sabato 6 marzo

ore 10,00

Raviscanina Piazza S. Croce

I° Borsa dell'Olio Locale - Workshop dei Produttori di olio "Tonda del Matese"

Il week end a CAIAZZO Città dell'Olio

sabato 6

ore 10,00

Caiazzo *Palazzo Mazziotti*

Incontro **"Frantoi ed olio in età antica"**.

RELATORI

Prof. Giuseppina Renda, *Il Università degli Studi di Napoli*, Dr. Giovanni Fasulo, *Presidente Associazione Storica del Caratino*

INTERVENGONO

Stefano Giaquinto, *Sindaco di Caiazzo*, Tommaso Sguglia, *Vicesindaco di Caiazzo*, e rappresentanti dell'Assostampa Caserta e dell'Associazione Regionale Giornalisti Agricoli (ARGA Campania)

A seguire degustazioni guidate da esperti assaggiatori degli Oli casertani delle Colline Caiatine - Terre Aurunche - Terre del Matese.

Mostra fotografica

Ore 16,00

Caiazzo *P.zza G. Verdi*

Apertura degli stand dei produttori degli Oli casertani delle Colline Caiatine - Terre Aurunche - Terre del Matese e delle vetrine del gusto di cittaslow.

Ore 16,30

Caiazzo *Auditorium dell'Annunziata*

Convegno: **"Olio delle Colline Caiatine (la Caiazzana) e la Colatura tradizionale di Alici di Cetara (SA): un incontro tra sapori, tradizioni e unicità"**.

il mese dell'olio dop...in provincia di caserta

INTERVENGONO

Stefano Giaquinto, *Sindaco di Caiazzo* Secondo Squizzato, *Sindaco di Cetara*, Antonino Porto, *Presidente Consiglio Comunale*, Tommaso Sgueglia, *Vicesindaco di Caiazzo*, Antonio di Sorbo, *Assessore attività produttive* e rappresentanti dell'*Assostampa Caserta* e della *Associazione Regionale Giornalisti Agricoli (ARGA Campania)*

Ore 20,00

Caiazzo *Chiostro del Comune*

BiancoRosso&Blues

Spettacolo musicale con assaggi di cicoria caiatina & peperoncino di Diamante e degustazione di Oli caiatini, vini Pallagrello e prodotti tipici.

domenica 7

Ore 8,30

Caiazzo *Piazza Verdi*

Raduno amatoriale di Mountain-bike

Ore 10

Caiazzo *Piazza Verdi*

Apertura degli stand con degustazioni e vetrine del gusto

Gioco dell'olio & Caccia all'olio nel centro storico

Divertenti percorsi a tappe, con premiazioni finali, per far conoscere la storia, la cultura, gli Oli e l'enogastronomia locale

Ore 10.00

Caiazzo *Piazza Portavetere*

Partenza del Corteo storico medievale per le strade cittadine, in ricordo della principessa Alòara, al cui nome sono legate le prime notizie storiche della mozzarella di bufala. Il corteo si conclude in piazza Verdi con degustazioni di mozzaella e Olio casertano.



Ore 15,00

Caiazzo Piazza Verdi

44

- **Premiazione della Caccia all'Olio e del Gioco dell'Olio.**
- **Degustazione di prodotti tipici.**
- **Spettacoli itineranti per l'intero pomeriggio**

Durante tutta la settimana dell'Olio nei ristoranti e pizzerie del centro storico e nelle aziende agrituristiche sarà possibile degustare menù tipici a prezzo promozionale.

A cura di: STAPA-CePICA di Caserta, , Associazione Nazionale Città dell'Olio - Coordinamento provincia di Caserta, Slow Food Condotta del Volturno, Amministrazione Provinciale di Caserta, Camera di Commercio di Caserta, Associazione "Città Paesaggio", Comunità Montana Monte S. Croce, Comunità Montana del Matese, Associazione "Aquilonia", Comuni di: San Pietro Infine, Sessa Aurunca. S. Angelo d'Alife, Raviscanina, Caiazzo, Piana di Monte Verna, Pro Loco di Caiazzo, Associazione "Cittaslow", Assostampa Caserta, Arga Campania, Associazione storica del Caiatino, Unpli Caserta.

il mese dell'olio dop...in provincia di caserta





IL MESE DELL'OLIO DOP
.....IN PROVINCIA DI BENEVENTO
8 marzo - 21 marzo

Lunedì 8

Ore 15,30

Benevento

Sala conferenze "Camera Commercio"

Conferenza stampa

"Le Donne e l'Olio"

Enti, istituzioni ed associazioni illustrano le iniziative del mese dell'Olio nel Sannio

Mercoledì 17 - Venerdì 19

Benevento

Loc.tà Santa Colomba

Quarta Rassegna degli Oli Sanniti

Nel cuore della città di Benevento, in occasione della tradizionale Fiera di S. Giuseppe, il Comune, la CCIAA e la provincia di Benevento, in collaborazione con le Città dell'Olio del Sannio, le istituzioni, i produttori di Oli del Sannio, le organizzazioni del settore e Associazione dei frantoiani danno vita ad una animata vetrina degli Oli di pregio prodotti nel Sannio, che più volte si sono distinti e sono stati premiati nei più importanti concorsi nazionali.

La Rassegna è integrata con i migliori prodotti tipici del beneventano.

il mese dell'olio dop...in provincia di benevento

IL GUSTO DELL'OLIO DOP

Mercoledì 17 - Venerdì 19

Benevento

Loc.tà Santa Colomba - Fiera di S. Giuseppe

Giornate di assaggio guidato di Oli del Sannio

In occasione della Quarta Rassegna degli oli Sanniti in stand appositamente allestiti esperti assaggiatori illustrano le caratteristiche organolettiche degli Oli del Sannio.

Venerdì 19

Ore 10,00

Benevento

Istituto Alberghiero Le Streghe

Convegno provinciale

"Olio extravergine di oliva del Sannio una risorsa da scoprire - qualità e prospettive di mercato".

MODERA

Francesco Massaro

INTERVENGONO

ricercatori del settore, rappresentanti delle istituzioni locali e regionali, delle organizzazioni professionali, delle Associazioni olivicole e dei frantoiani, a seguire degustazioni guidate di Oli in abbinamento a prodotti tipici del Sannio.

a cura dello STAPA-CePICA, dell'Assessorato Agricoltura della Provincia, della CCIAA, delle Città dell'Olio e del Comune di Benevento



A SCUOLA CON L'OLIO DOP

Scoprire, gustare e capire assaggiando

Centinaia di bambini, dopo un divertente percorso formativo, diventano panelisti e si confrontano.

Centinaia di bambini delle scuole elementari della Campania si avvicinano all'Olio extravergine di oliva attraverso un divertente percorso che, partendo dai banchi di scuola, li conduce negli oliveti, nei frantoi e, poi, ad assaggiare questo prodotto che è alla base della dieta mediterranea. I piccoli estimatori dell'Olio concluderanno il loro percorso educativo diventando "panelisti", capaci quindi di assaggiare un Olio e di confrontarsi tra loro in vere e proprie sedute di degustazione.

Il fruttato, l'amaro, il piccante o il gusto di pomodoro entrano, così, nel vocabolario dei bambini, in abbinamento all'Olio extravergine.

Tutto questo tende a favorire la crescita di una vera e propria cultura dell'Olio di pregio, indispensabile per la formazione di una coscienza critica sull'extravergine, necessaria per apprezzarne a pieno il gusto ed i benefici effetti.

Il programma è realizzato dagli STAPAL e STAPAC della Regione Campania, con la piena collaborazione degli assaggiatori aderenti alle quattro Associazioni operanti in Campania: ASA, AIAPA, Oleum e Olea.

I piccoli assaggiatori parteciperanno a feste dell'Olio extravergine, dove esperti illustrano brevemente le principali nozioni sulle caratteristiche salutari, organolettiche e sensoriali di questo prodotto. Per tutti attestati di partecipazione, magliette, assaggi e omaggi di Oli.

il mese dell'olio dop....a scuola con l'Olio Dop

La cerimonia conclusiva si tiene a Caserta dove il **Venerdì 5 marzo - ore 9.00**, presso l' *Auditorium Provinciale a Caserta* in *Via Ceccano* si terrà la cerimonia di premiazione degli alunni delle scuole primarie e medie che hanno partecipato agli interventi didattici per la promozione degli Oli extravergini di oliva. E' una festa dell'Olio, con gadget e omaggi di Olio. Esperti illustrano brevemente le principali nozioni sulle caratteristiche salutari e organolettiche di questo prodotto. Al termine, la premiazione vera e propria.

A cura degli SPAPAL e STAPAC dell'Assessorato Agricoltura e Attività Produttive della Campania





I CORSI DI ASSAGGIO DELL'OLIO


L'assaggio dell'Olio extravergine rappresenta la più importante novità del comparto e lo strumento più efficace per valutare a pieno le caratteristiche e la qualità di un Olio. Per questo si è voluto dare un forte impulso alla formazione di assaggiatori. Non è un caso che in Campania siano ben quattro le associazioni di assaggio che collaborano costantemente alle iniziative attivate nel comparto: ASA, AIAPA, Olea e Oleum.

In occasione del Mese dell'Olio DOP sono programmati complessivamente 7 corsi di assaggio (4 di primo e 3 di secondo livello), che consentiranno l'iscrizione dei partecipanti all'Elenco dei tecnici ed esperti assaggiatori della Campania

Il Programma dei corsi, le modalità di partecipazione e lo schema di domanda saranno riportati sul riferimento web, indicato in calce.

il mese dell'olio dop...i corsi di assaggio dell'Olio





La Sirena d'Oro di
Sorrento incontra
il SOL di Verona



Vinitaly - SOL

8-12 aprile

Verona Fiere

“La Sirena d’Oro di Sorrento incontra il SOL di Verona”

Le Sirene di Sorrento e le Menzioni di Merito saranno al Vinitaly - Sol di Verona. In uno stand al centro del SOL, al centro dell’universo degli Oli di qualità; una stella polare del gusto dove si concentrano i sapori e gli aromi dell’Italia oleicola

Assaggiatori, tecnici e produttori vi guideranno in questo straordinario mondo degli Oli DOP attraverso degustazioni e presentazioni, ecc.

A tutti i visitatori sarà offerto materiale divulgativo e sarà possibile degustare gli oli premiati.

La Sirena d'Oro di Sorrento incontra il SOL di
Verona

The logo features three overlapping circles in shades of purple and lavender, positioned above the brand name.

vitaly



Comitati &
Organizzazione

COMITATO D'ONORE

Luca Zaia

Ministro dell'Agricoltura,

Antonio Bassolino

Presidente della Giunta Regionale della Campania

Gianfranco Nappi

Assessore Agricoltura Regione Campania

Marco Fiorentino

Sindaco della Città di Sorrento

Giuseppe Allocca

Coord. AGC Attività Settore Primario - Regione Campania

Maria Passari

Dirigente SeSIRCA - - Assessorato Agricoltura - Regione Campania

Mohammed Ouhmad Sbitri

Direttore Esecutivo del C.O.I.

Alberta De Simone

Presidente della Provincia di Avellino

Carmine Nardone

Presidente della Provincia di Benevento

Alessandro De Franciscis

Presidente della Provincia di Caserta

Riccardo Di Palma

Presidente della Provincia di Napoli

Angelo Villani

Presidente della Provincia di Salerno

Salvatore Grimaldi

Presidente della Comunità Montana "Monti Lattari-Penisola Sorrentina"

Umberto Vattani

Presidente dell'I.C.E.

Gaetano Cola

Presidente dell'Unioncamere della Campania e Commissario CCIAA di Napoli

Costantino Capone

Presidente della CCIAA di Avellino

Gennaro Masiello

Presidente della CCIAA di Benevento

Mario Farina

Presidente della CCIAA di Caserta

Augusto Strianese

Presidente della CCIAA di Salerno

Paolo Masi

Presidente della Facoltà di Agraria
dell'Università Federico II di Napoli,

Raffaele Sacchi

Dip.to Sc. Alimentazione Fac. Agraria
Università Federico II - Napoli

Luciano Di Giovacchino

Pres. Commissione del Premio - ISPER
Elaiotecnica - Pescara

Gianfrancesco Montedoro

Presidente dell'Accademia Nazionale
dell'Olio e dell'Olio

Silvano Ferri

Presidente della FederD.O.P.

Massimo Cobellis

Presidente del Consorzio di Tutela a
D.O.P. " Cilento "

Maria Provenza

Presidente del Consorzio di Tutela a
D.O.P. " Colline Salernitane "

Tullio Esposito

Presidente del Consorzio di Tutela a
D.O.P. " Penisola Sorrentina "

Enrico Lupi

Presidente dell'Associazione Nazionale
" Città dell'Olio "

Sergio Marini

Presidente della Coldiretti

Federico Vecchioni

Presidente della Confagricoltura

Giuseppe Politi

Presidente della Confederazione Italiana
Agricoltori

Giovanna Battista Aiuto

Presidente della Copagri

Claudio di Rollo

Presidente del C.N.O.

Massimo Gargano

Presidente dell'U.N.A.Pr.O.L.

Elia Fiorillo

Presidente dell'U.N.As.C.O.

Marco Dipierdomenico

Presidente dell'A.I.P.O.

Michele Rizzi

Presidente dell'U.N.A.P.OI

Andrea Olivero

Presidente dell'A.C.L.I.

Francesco Picone

Presidente dell'Associazione Frantoiani
d'Italia

Sebastiano Paladino

Presidente dell'Associazione Frantoiani
Oleari Riuniti

Leonardo Colavita

Presidente dell'A.S.S.I.T.O.L.

Gennaro Forcella

Presidente della Federoli

I Presidenti delle Associazioni

Assaggiatori Olio d'Oliva

COMITATO DI COORDINAMENTO

Maria Passari

Dirigente SeSIRCA - Assessorato
Agricoltura - Regione Campania

Luciano D'Aponte

Funzionario SeSIRCA - Assessorato
Agricoltura - Regione Campania

Carlo Sardo

Funzionario SeSIRCA - Assessorato
Agricoltura - Regione Campania

Alberto Ziello

Funzionario SeSIRCA - Assessorato
Agricoltura - Regione Campania

Maria De Vivo

Funzionario SeSIRCA - Assessorato
Agricoltura - Regione Campania

Carlo Alfaro

Assessorato Agricoltura - Città di Sorrento

Luigi Milano

Sportello Informativo Agricolo Comune di
Sorrento

Michele Manzo

Associazione Nazionale Città dell'Olio

Giulia Scarpaleggia

Associazione Nazionale Città dell'Olio

Laura Gambacorta

Associazione Nazionale Città dell'Olio

Franco De Meis

Federdop

Michele Trimarco

Associazione Oleum

ORGANIZZAZIONE

Segreteria Organizzativa Nazionale
Associazione Nazionale Città dell'Olio
Tel 0577 329109
www.cittadellolio.it

Segreteria Organizzativa Territoriale
Sportello informativo Agricolo
Segreteria Regionale
delle Città del'Olio in Campania
Tel 081 5335243/4
E.mail: sportelloinfoagri@libero.it

Ufficio Stampa Nazionale
Marte Comunicazione
Marzia Morganti Tempestini - 335 6130800

Riferimenti web
www.sirenadoro.it
www.sito.regione.campania.it/agricoltura
www.cittadellolio.it

INDICE

Sirena d'Oro di Sorrento	pag. 3
Il Salotto degli Oli DOP	pag. 9
Sirena d'Oro di Sorrento <i>Programma</i>	pag. 17
Miglior Uliveto	pag. 24
Le Donne dell'Olio	pag. 26
I Bambini giocano con l'Olio	pag. 28
Il Mese degli Oli DOP	
.....in Provincia di Avellino	pag. 32
.....in Provincia di Salerno	pag. 36
.....in Provincia di Caserta	pag. 40
.....in Provincia di Benevento	pag. 46
A scuola con l'Olio DOP	pag. 48
I Corsi di assaggio	pag. 50
La Sirena d'Oro di Sorrento incontra il Sol di Verona	pag. 53
Organizzazione e Comitati	pag. 57

Stampato in occasione del
Mese dell'Olio DOP in Campania
2010



Stampa
Rossi srl - Nola (Na)

organizzato da



Assessorato all'Agricoltura



Città di Sorrento
Assessorato Agricoltura

con la collaborazione di



Associazione Nazionale
Città dell'Olio



FEDER
D.O.P.
Federazione
Olio Dop



Olivo
Associazione Assogestori
Olio di Olio



Istituto nazionale
per il Commercio Estero

con la partecipazione di



Provincia di Arezzo



Provincia di Benevento



Provincia di Caserta



Provincia di Napoli



Assessorato
Agricoltura Sorrento



REGIONE
CAMPANIA



CAMERA DI COMMERCIO
Salerno, Avellino, Benevento, Caserta,
Napoli



Camera di Commercio
di Benevento



Camera di Commercio
di Caserta



Camera di Commercio
di Napoli



Camera di Commercio
Industria Artigianato
Agricoltura di Salerno



Regione Puglia



Università degli Studi
di Napoli Federico II

EAAION

Confagricoltura

Confagricoltura

Confagricoltura

Colibrati

Confagricoltura

con il patrocinio del



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI