

EVOLUZIONE

ALLA SCOPERTA DEGLI ARTISTI DELL'EXTRAVERGINE

PROGRAMMA 1/2

Sala Cristal (V piano)

10:00 – 19:00 Degustazioni libere ai banchi delle aziende

14:00 – 15:00 Presentazione della Guida degli Oli e consegna dei sette Premi speciali Evoluzione 2025 (nelle categorie Ristorante, Menù, Pizzeria, Turismo, Gelateria, Comunicazione, Impegno per il sociale).

I premiati ricevono la targa in porcellana dell'artista Yuriko Damiani.

Sala Veranda/Masterclass (V piano)

10:30 – 11:20 "Analisi extra-sensoriale: in gioco con le varietà"

Con Luigi Centauri, Presidente CAPOL

Ospite: Capo Panel Giulio Scatolini

Degustazione finale di un piatto preparato dagli chef di APCI Lazio

11:30 – 12:20 "La Carta narrante degli oli artigianali e dei produttori per la ristorazione"

Con Cristina Falcinelli di Olive Oil Friends

Ospite: Paolo Morbidoni, Oste contemporaneo

Degustazione finale di un piatto preparato dagli chef di APCI Lazio

12:30 – 13:20 "L'olio extravergine di oliva in cucina: preparazioni e cotture"

Con Simona Cognoli di Oleonauta

Ospiti: Chiara Valsecchi e Roberto Selvi di Evocentric

Degustazione finale di un piatto preparato dagli chef di APCI Lazio

15:00 – 15:50 "ABC dell'olio EVO"

Con Luigi Centauri – Presidente CAPOL

Ospite: Eleonora Quattrococchi, Docente di chimica e tecnologie chimiche

Degustazione finale con il gelato di Capitan Cono

16:00 – 16:50 "Che olio ci metto?"

Con Cristina Falcinelli di Olive Oil Friends

Ospite: Giuseppe Garozzo Zannini Quirini (Il Conte di Masterchef)

Prove pratiche di abbinamento con pinzimonio, tartare di carne, ricotta e gelato forniti da Serra Madre, La Bottega delle carni – Fratelli Papalotti, La Formaggeria di Francesco Loreti, Dario Rossi – Greed

EVOLUZIONE

ALLA SCOPERTA DEGLI ARTISTI DELL'EXTRAVERGINE

PROGRAMMA 2/2

17:00 – 17:50 “Dulcis in fundo: il servizio di sala che dà valore all’olio extravergine di oliva”
Con Simona Cognoli di Oleonauta
Ospiti: Lorenza Vitali e Luigi Cremona, autori dell’evento Olea Dulcis
Degustazione finale di un dolce all’extravergine

Ogni masterclass include la degustazione di cinque/sei oli evo presenti a Evoluzione.
I posti sono limitati e riservati agli operatori Horeca e alla stampa.

Sala Essenza (VI piano)

11:00 – 11:40 Presentazione del libro “La Nutriscienza – La Nutrialimentazione personalizzata” di Antonello Senni con un’appendice di ricette proposte dallo chef Renato Bernardi.
Dialoga con l’autore Fabiola Pulieri

12:00 – 13:30 Convegno “La cucina italiana brilla nel mondo e celebra l’olio evo tra i suoi protagonisti”.
Modera Fabiola Pulieri. Intervengono Sergio Marchi – ISMEA, Virgilio Maretto – Food Innovation Broker, Stefania Ruggeri – CREA Alimenti, Chef Arcangelo Dandini – L’Arcangelo, Ernesto Di Renzo – Università di Tor Vergata Roma

15:30 – 16:50 Convegno “Le molteplici identità dell’olio evo: dalla valorizzazione del made in Italy allenuove frontiere della bio-economia circolare” organizzato in collaborazione con l’Università Campus Bio-Medico di Roma.
Modera Fabiola Pulieri. Intervengono Laura De Gara, Chiara Fanali, Laura Dugo e Greta Lattanzi – Università Campus Bio-Medico, Chef Matia Barciulli – How Consulting, Agnese Taticchi – Università degli Studi di Perugia, Diana De Santis – Università degli Studi della Toscana

17:00 – 17:40 Presentazione del libro “Il pranzo della domenica” di Don Pasta (Daniele De Michele).
Dialoga con l’autore Luciana Squadrilli