



OLIO*e*
DINTORNI



oleis & *dintorni*

Associazione Ricreativa Culturale

Oleis 27 / 28 / 29 MAGGIO 2022

17[^] edizione

EVENTI DEDICATI ALLA CULTURA
DELL'OLIO E DEL TERRITORIO

A VILLA MASERI, OLEIS DI MANZANO



VENERDÌ 27

ORE 17.30 CONVEGNO ~ TORRE ROSAZZA A POGGIOBELLO, OLEIS

19.00

INTERVENTI:

- Gianluca Gori, tecnico dell'ERSA esperto in olivicoltura: "Annate olivicole 2020 e 2021 a confronto, prospettive per il 2022";
- Michele Morten, Fondazione E. Mach dell'Istituto S. Michele all'Adige: "Principali problematiche fitosanitarie dell'olivicoltura trentina: risultati delle prove sperimentali su mosca dell'olivo e su cimice asiatica";
- prof. Paolo Lucci, Università degli Studi di Udine, Dipartimento di Scienze Agro-Alimentari: "Controllo della qualità e dell'autenticità degli oli di oliva: nuove proposte dal progetto europeo Oleum";
- Moderata: Giovanni Cattaruzzi, perito agrario.

ORE 19.30 CERIMONIA INAUGURALE ~ VILLA MASERI, OLEIS DI MANZANO

Saluti e interventi dei rappresentanti istituzionali.

APERTURA DEGLI STAND DEI PRODUTTORI DI OLIO E DEI CHIOSCHI INAUGURAZIONE DELLA MOSTRA "OLIVARELLI"

ORE 21.00 OLIO E MUSICA!

Intrattenimento musicale con **LA GANG DEL CHIOSCO.**



SABATO 28

ORE 09.00 COLTIVOLIO

11.30

Corso di potatura, gestione agronomica dell'oliveto, approccio all'assaggio di oli extravergine di oliva, a cura di Ennio Scarbolo e Franco Diacoli.

ORE 14.00 TEST SENSORIALE INTERNAZIONALE

di oli provenienti da Croazia, Slovenia e Friuli Venezia Giulia, a cura del prof. Lanfranco Conte del Gruppo Esperti Chimici Olio d'oliva dell'Unione Europea e del C.O.I..

I test sono rivolti ad esperti assaggiatori, aperti al pubblico, su prenotazione e a numero chiuso. Per prenotazioni scrivere a: oleisedintorni@gmail.com oppure T. 347 7153072 per SMS o WhatsApp.

ORE 15.00 OLIO LAB

Mini laboratorio con percorso didattico alla scoperta delle caratteristiche sensoriali dell'olio extravergine di oliva curato dal prof. Lanfranco Conte del Gruppo Esperti Chimici Olio d'oliva dell'Unione Europea e del C.O.I..

ORE 16.00 FAI UN GIRO IN VIGNA. LA VOCE DEL TERRITORIO TRA ARTE, VITI, OLIVI E... BETULLE!

Camminata di km 1.5 circa sino all'Azienda vitivinicola e biologica Ronco delle Betulle e visita della stessa accompagnati dai racconti del Vignaiolo Simone.

L'esperienza sarà completata da una degustazione di due vini autoctoni di Ronco delle Betulle, dalla mostra *en plein air* degli Olivarelli (opere ad acquarello più una goccia d'olio d'oliva di Oleis) di importanti artisti regionali e non e da un mini laboratorio dell'Olio curato da Franco Diacoli.

A cura del Gruppo FAI Cividale del Friuli - Delegazione di Udine.

Evento su prenotazione: max 35 partecipanti. Adatto a tutti. Durata circa 2 ore. Percorso totale: km 3 circa.

Quota d'iscrizione: € 8,00 iscritti FAI - € 10,00 non iscritti. Possibilità di iscriversi in loco.

Ritrovo alle ore 15.50 presso Villa Maseri - Oleis di Manzano.

Si consigliano abbigliamento comodo e scarpe ginniche. In caso di mal tempo saranno apportate delle modifiche o l'evento sarà rinviato a data da destinarsi.

Per informazioni ed iscrizioni: nadaluttillaria@libero.it.



ORE 16.30 OLIVARELLI JUNIOR CON L'OLIO EVO ~ PARCO DI VILLA MASERI

18.00

Laboratorio di pittura per ragazzi dai 5 agli 11 anni a cura dell'artista Renato Paoluzzi di Oleis.

ORE 18.00 MERENDA NELL'OLIVETA ~ COMUNE DI MANZANO

in collaborazione con **CITTÀ DELL'OLIO.**

(visita oliveto Az. Agricola Mulloni Ferruccio)

ORE 19.30 LETTURE... SOTTO LE FRONDE

Letture per bambini e famiglie a cura del Gruppo delle Lettrici volontarie di FAVOLIAMO.

ORE 19.30 RITROVO NOTTURNA IN MTB

Ritrovo e iscrizioni presso il Parco di Villa Maseri. Partenza alle ore 20.00.

Prenotazione entro venerdì 27 maggio.

Giro guidato in Mountain/Fat Bike (km 27 - dislivello m 350, difficoltà fisica: media, difficoltà tecnica: media). Quota d'iscrizione: € 8,00 comprensiva di buono pasto (un piatto di gnocchi e una bibita piccola).

Obbligatori: casco e buono stato di manutenzione della bici.

Per informazioni e prenotazioni: T. 339 6143668 ~ Michele.

ORE 20.00 ENOTECA - APERITIV-OLIO

L'aperitivo ininterrotto con il **PROSECCO V8** della Genagricola.

DEGUSTAZIONE VINI GUIDATA DA SOMMELIER

ORE 21.00 OLIO E MUSICA!

Intrattenimento musicale con la band **EXES.**

DOMENICA 29

ORE 08.00 EVENTO LUDICO MOTORIO A PASSO LIBERO

"ATOR PAI RONCS DI UELIS E BADIE" con il patrocinio FIASP.

Ritrovo, iscrizioni e partenza presso Villa Maseri dalle ore 08.00 alle ore 10.00.

Aperto a tutti. Marcia omologata n° UDO18.

Quota d'iscrizione: € 3,00 per i soci FIASP, € 3,50 per i non soci FIASP.

"I contributi di partecipazione richiesti per il seguente evento, in diretta attuazione degli scopi istituzionali della Fiasp, sono sottoposti al regime fiscale di cui al Decreto Legislativo 03 Luglio 2017 n. 117 ART86 Codice del Terzo Settore che prescrive non considerarsi commerciali".

Percorsi di km 6-13 misto asfalto e sentiero. Ristori attivi dalle ore 08.00 alle ore 11.30, chiusura della manifestazione alle ore 13.00.

Riconoscimento (primo e bibita) a € 5,00.

Per informazioni: T. 340 5105839 ~ Stefano.

ORE 09.00 RITROVO PEDALATA CICLOTURISTICA GUIDATA

Ritrovo e iscrizioni presso il Parco di Villa Maseri. Partenza alle ore 09.30.

Adatta a tutti e a tutte le bici (km 25 - dislivello m 100).

Prenotazione obbligatoria entro venerdì 27 maggio.

Quota d'iscrizione: € 8,00 (bambini fino ai 10 anni € 3,00) comprensiva di buono pasto (un piatto di gnocchi, una bibita piccola e un ristoro lungo il percorso).

Consigliato casco e buono stato di manutenzione della bici.

La pedalata si svolgerà lungo strade aperte al traffico, si raccomanda il rispetto del codice della strada.

Per informazioni e prenotazioni: T. 339 6143668 ~ Michele.



ORE 10.30 CONVEGNO ~ FOLEDOR DI VILLA MASERI

Saluti istituzionali.

INTERVENTI:

- Luigi Caricato, scrittore e giornalista, ideatore di Olio Officina: "Si fa presto a dire turismo dell'olio. Cosa cambia con le nuove norme e cosa è necessario disporre per un'accoglienza efficiente";
- prof. Lanfranco Conte del Gruppo Esperti Chimici Olio d'oliva dell'Unione Europea e del C.O.I.: "Relazione finale sui test sensoriali sugli oli del Friuli Venezia Giulia, Croazia e Slovenia";
- Moderata: Giovanni Cattaruzzi, perito agrario.

ORE 12.00 PREMIO OLIO DELL'ABBATE

Consegna del riconoscimento, l'opera di uno degli artisti partecipanti agli "Olivarelli", all'azienda produttrice di olio selezionata con la collaborazione dei Laboratori dell'Istituto Agrario P. D'Aquileia di Cividale del Friuli, di ERSAs, del prof. Lanfranco Conte del Gruppo Esperti Chimici Olio d'oliva dell'Unione Europea e del C.O.I. e dello Studio Tecnico Cattaruzzi Giovanni.

ORE 13.30 OLIO E MUSICA!

Intrattenimento musicale con **DISCOSTAJARE STREETBAND.**

ORE 16.00 CAMMINATA BOTANICA "CONSCIAMO LE PIANTE DEL NOSTRO TERRITORIO"

Accompagnati dall'agronomo Gianpaolo Bragagnini.

Ritrovo presso Villa Maseri. Aperta a tutti. Iscrizione gratuita, durata 1 ora e 30 minuti circa. Max 25 partecipanti, è consigliata la prenotazione.

Si raccomanda un abbigliamento comodo con pantalone lungo e scarpe da ginnastica. Per informazioni e prenotazioni: T. 340 5105839 ~ Stefano.

ORE 16.00 OLIO LAB

Mini laboratorio con percorso didattico alla scoperta delle caratteristiche sensoriali dell'olio extravergine di oliva realizzato dal prof. Lanfranco Conte del Gruppo Esperti Chimici Olio d'oliva dell'Unione Europea e del C.O.I..

ORE 17.15 SHOW COOKING "CON URTICIONS E RUSCLIS..."

18.30

Le erbe di Pietro Zorutti incontrano l'olio friulano. Con l'agrichef Francesco Comelli e il critico del gusto Bepi Pucciarelli.

ORE 18.30 VOCI IN CORSO

Un pomeriggio di musica dal vivo dedicato a chi si sta avvicinando al canto. Direzione artistica di Nicoletta Taricani e Miriam Foresti.

DALLE ORE 20.00 OLIO E MUSICA!

Intrattenimento musicale con il duo **SARAH E JOE.**

Gli eventi sono gratuiti (salvo diversamente indicato) ed è preferibile la prenotazione.

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI AI CORSI SCRIVERE A:

oleisedintorni@gmail.com ~ www.oleisedintorni.wix.com/oleisedintorni.
T. 338 1473352 ~ Manuela e 347 7153072 ~ Annamaria.



EVENTI

AZIENDE

AZIENDE OLIVICOLE PER L'ACQUISTO DELL'OLIO D'OLIVA

ENOTECA

FAI UN GIRO IN VIGNA

NOTTURNA IN MTB

ATOR PAI RONCS

CICLOTURISTICA

CAMMINATA BOTANICA

MOSTRA: OLIVARELLI

IL MENU PER I NOSTRI PICCOLI OSPITI

GNOCCI

MILANESE CON PATATINE FRITTE

DURANTE LE TRE GIORNATE.

Presenza di stand di assaggio e vendita delle aziende produttrici di olio e di altre eccellenze del territorio.

Degustazione degli oli presentati da esperti assaggiatori. Stands con produttori dai quali si potrà acquistare e trovare il materiale informativo sull'olio extravergine di oliva del Friuli Venezia Giulia. Rappresentanti delle Associazioni Produttori di Olio. Per un confronto e la degustazione del loro Olio saranno presenti anche aziende produttrici di Albona, Dignano d'Istria e Brda.

Con inediti abbinamenti tra l'olio, i vini dei Colli Orientali del Friuli e i prodotti tradizionali del territorio.

SABATO 28, ORE 16.00.

SABATO 28, ORE 19.30.

DOMENICA 29, ORE 08.00.

DOMENICA 29, ORE 09.00.

DOMENICA 29, ORE 16.00.

Nell'atelier dell'artista Renato Paoluzzi.

APERTURA CUCINA, ENOTECA E CHIOSCHI PER L'ACQUISTO DI OLIO

VENERDÌ 27, ORE 19.00 - 22.00,
SABATO 28 E DOMENICA 29, ORE 09.00 - 22.00.

Con degustazioni guidate con i vini del territorio e menù a base di prodotti tradizionali friulani.

PRESENZA DI ATTREZZI PER L'OLIVICOLTURA A CURA DI AGROTECNICA ISONTINA

E... DOMENICA 29, ORE 10.00 - 18.00.

GONFIABILI PER BAMBINI!





CON IL SOSTEGNO DI



io sono
[FRIULI VENEZIA GIULIA]
www.turismoFVG.it



Comune
di Manzano



CAMERA DI COMMERCIO
PORDENONE - UDINE

ersa

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



FONDAZIONE
FRIULI

CON IL CONTRIBUTO DI



CON LA COLLABORAZIONE DI



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**

hic sunt futura



Città di Albona (HR)



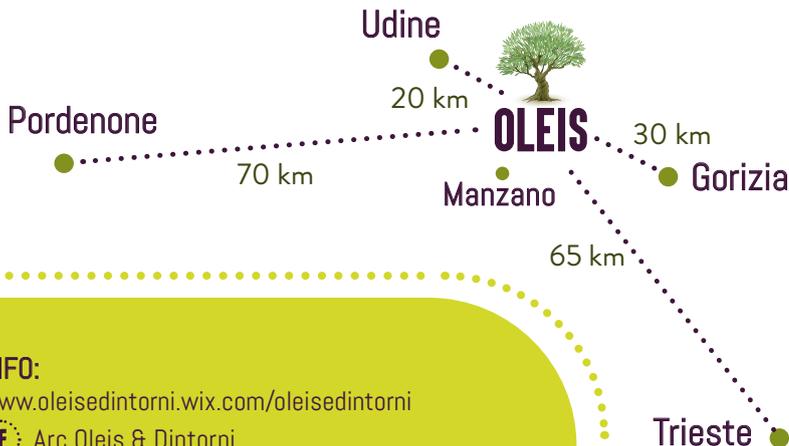
DELEGAZIONE
DI UDINE
GRUPPO DI CIVILTÀ
DEL FRIULI



DELEGAZIONE
DI UDINE



Friuli Venezia Giulia



INFO:

www.oleisedintorni.wix.com/oleisedintorni

Arc Oleis & Dintorni

T. (+39) 347 7153072 ~ Annamaria Chiappo

ufficio stampa: Studio Novajra ~ T. (+ 39) 335 6688233