



La Settimana dell'Olio 2021. 5^a edizione dal 30 agosto al 3 settembre, Vieste (FG)

Un mare di appuntamenti alla scoperta dell'oro verde di Vieste!

La Settimana dell'Olio torna da lunedì 30 agosto a venerdì 3 settembre per la sua quinta edizione nell'incantevole scenario della baia di Marina Piccola a Vieste, insieme ad altre suggestive location disseminate in tutto il territorio cittadino.

Organizzata dal **Comune di Vieste**, voluta e promossa dall'**Assessorato all'Agricoltura**, con il patrocinio di **Regione Puglia, Parco Nazionale del Gargano** e **GAL Gargano**, la Settimana dell'Olio è da cinque anni realtà grazie a **Sabrina Pupillo**, tecnologa alimentare e assaggiatrice professionista di oli da olive.

*«Fin dall'insediamento della nostra amministrazione – afferma **Dario Carlino, Assessore all'Agricoltura del Comune di Vieste** – molto si è puntato sul prodotto che rappresenta la più importante produzione agroalimentare del territorio di Vieste: l'olio extravergine di oliva. Non solo per il suo valore in termini economici, ma anche per la grande rilevanza che riveste da un punto di vista culturale e paesaggistico. Da subito abbiamo pensato di promuovere l'olio in tutti i modi possibili, favorendo l'incontro diretto produttore-consumatore in un'ottica di filiera corta.*

E l'estate, con i numerosi visitatori che affollano la cittadina di Vieste, non poteva che essere il momento ideale per portare in "piazza" quelle attività di divulgazione e cultura di prodotto che consentono al consumatore di compiere acquisti consapevoli e di dare all'olio il valore che merita.

Si tratta di far conoscere le nostre aziende, la nostra produzione e creare percorsi di turismo lento ed esperienziale che permettano al visitatore di scoprire Vieste non solo per il suo mare ma anche per i suoi uliveti e per le attività che da essi derivano».

La Settimana dell'Olio sarà protagonista delle giornate di fine estate con esperienze di gusto e di benessere legate al prodotto principe della produzione agroalimentare del territorio, alla scoperta delle realtà d'eccellenza, ma anche dei paesaggi naturali e delle bellezze della perla del Gargano.

Un'edizione speciale, quella del 2021, che segna un ritorno agli eventi in presenza, sempre in conformità con le linee guida sulla sicurezza, e che offrirà più iniziative, un **programma ancora più ricco** e nuovi e originali modi di vivere una rassegna interamente dedicata all'**oro verde di Vieste**.

Rappresentanti del mondo agricolo e produttivo, delle istituzioni, ma anche nutrizionisti, chef, sommelier, assaggiatori e semplici appassionati si incontreranno in una cinque giorni di eventi nel segno della tutela e della valorizzazione di un territorio in cui si concentra una delle maggiori produzioni italiane.



Con una superficie olivetata di oltre 1300 ettari e una **produzione media annua di 1 milione di litri di olio extravergine**, Vieste si colloca, infatti, tra le realtà olivicole più importanti del Mediterraneo.

Sarà un'occasione di confronto, **approfondimento e formazione con operatori del settore provenienti da tutta Italia**, ma anche un'opportunità per i produttori di raccontarsi e **far conoscere al pubblico tutti i segreti della produzione olearia**. E non solo: yoga in uliveto, trekking, esperienze di pesca, aperitivi e concerti tra gli ulivi secolari, appuntamenti in frantoio e attività oliocentriche per bambini saranno solo alcune delle tante iniziative che animeranno il cuore pulsante del Gargano.

Si parte **lunedì 30 agosto** da uno dei luoghi simbolo della città di Vieste e dei suoi presidi secolari, il trabucco di Punta Santa Croce, con un'esperienza di pesca tradizionale con i maestri trabuccolanti accompagnata da una degustazione guidata di olio.

Si continua la serata con gli assaggi bendati a cura di **Antonio Giampietro, Presidente dell'Associazione Talenti del gusto** nata a novembre del 2018 per offrire percorsi di formazione ad assaggiatori con disabilità visiva e valorizzare la cultura gastronomica del territorio attraverso i sensi.

Quella di **martedì 31 agosto** sarà una giornata all'insegna dello sport e dell'attività fisica, a cominciare dal risveglio con l'ormai consueta sessione di **yoga in uliveto** accompagnata da una piccola colazione a tema.

E ancora, **trekking** nella **necropoli** Dauna di **San Salvatore** (VI-III sec. a.C.) e una serata a tu per tu con il nutrizionista per conoscere ed assaggiare piatti pensati per il benessere degli sportivi, sempre con un unico grande ingrediente protagonista: l'olio di Vieste.

In mattinata previsto anche un incontro con Monica Vaccarella e Roberta Ruggeri del **Consorzio di Tutela Olio Extra Vergine di Oliva Veneto DOP**: un approfondimento sull'esperienza di una realtà che raggruppa oltre 100 tra produttori olivicoli e operatori della filiera e sulla necessità di fare sistema per raggiungere la giusta valorizzazione del prodotto.

Incontri in frantoio e laboratori alla scoperta dei migliori abbinamenti tra olio e cibo contraddistingueranno la giornata di **mercoledì 1 settembre**, che culminerà con la **presentazione del libro "Il pelo nell'olio. Luoghi comuni, falsi miti e meriti del succo di olive"**. Saranno presenti gli autori Sabrina Pupillo e Cosimo Damiano Guarini.

Giovedì 2 settembre si tornerà in frantoio per svelare tutti i segreti della lavorazione delle olive con gli operatori del settore e continuare con assaggi guidati di oli extra vergini di oliva monocoltivata a cura di **Nicolangelo Marsicani**, olivicoltore, frantoiano e proprietario del Frantoio Marsicani che da quasi un secolo si occupa di extravergine nel cuore del Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni. La giornata proseguirà con una delle attività di maggior successo delle passate edizioni, il suggestivo **concerto di musica classica tra gli ulivi**.



In serata, un festival nel festival. La Settimana dell'Olio di Vieste ospiterà infatti quest'anno una tappa di **CHIP, microfestival delle idee**, il roadshow dedicato alle buone pratiche di innovazione sociale e culturale che sarà condotto dall'ideatore **Toni Augello** sul tema dei progetti innovativi nel settore olivicolo-oleario. Per finire, show cooking oliocentrico a cura dello **chef Mario Falco, Presidente dell'Associazione Cuochi Gargano e Capitanata**.

L'agronomo Cosimo Damiano Guarini sarà nuovamente coinvolto in un evento dedicato alla conoscenza dell'olio **venerdì 3 settembre**, cui seguirà un corso di assaggio per bambini e la premiazione dell'azienda vincitrice del **concorso "L'olio dei bimbi: il premio dei piccoli assaggiatori"** con un riconoscimento attribuito da una giuria di piccoli degustatori al miglior prodotto in termini di sapore e packaging.

Chiuderà La Settimana dell'Olio il talk **"Olio a tutto tondo: qualità, gastronomia, territorio"**. Si alterneranno gli interventi del noto imprenditore oleario Nicolangelo Marsicani, di Filippo Falugiani, Presidente dell'Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio e dei rappresentanti di istituzioni e associazioni regionali.

Per tutte le cinque giornate La Settimana dell'Olio ospiterà il **mercato dei produttori** e un **workshop dedicato alla preparazione della pasta fresca tipica** a cura dell'Associazione Culturale Comare Contente, insieme alla mostra itinerante **"L'olio visto dai bambini"**, realizzata in collaborazione con l'Associazione Commercianti Centro Storico.

Programma | 30 agosto – 3 settembre 2021

30 AGOSTO

ore 18:00 - **Esperienza di pesca dal Trabucco** e degustazione guidata di olio in collaborazione con l'associazione *La Rinascita dei Trabucchi storici*

(Posti limitati, prenotazione obbligatoria)

ore 20.00 - Apertura mercatino dei produttori

ore 20:30 - Workshop di pasta fresca tipica con le Comare Contente

ore 21:30 - **Assaggi bendati** con Antonio Giampietro, Presidente dell'*Associazione Talenti del gusto*

(Posti limitati)

31 AGOSTO

ore 07:00 - **Yoga in uliveto**

ore 11:00 - **"Fare sistema: opportunità di crescita per il territorio"**. L'esperienza del *Consorzio di tutela olio extra vergine di oliva Veneto DOP*. Interverranno Roberta Ruggeri, responsabile promozione e valorizzazione Consorzio di Tutela Olio Extra Vergine di Oliva Veneto DOP, e Monica Vaccarella, produttrice olio extra vergine di oliva Veneto DOP. Seguiranno assaggi guidati.

ore 17:00 - **Trekking nella necropoli di San Salvatore** in compagnia di Roberto Dirodi, geologo e olivicoltore



ore 20.00 - Apertura mercatino dei produttori
ore 20:30 - Workshop di pasta fresca tipica con le Comare Contente
ore 21:30 - **"Olio & sport: a tu per tu con il nutrizionista"**. Assaggio di preparazioni oliocentriche per sportivi.

1 SETTEMBRE

ore 11:30 - **Tipicità di Puglia in frantoio** con Paolo Leoci de *L'accademia dei tipici*
(Posti limitati, prenotazione obbligatoria)
ore 18:00 - **Abbinamenti olio – cibo** a cura di Giuseppe Cupertino, Sommelier dell'olio e Presidente *Fondazione Italiana Sommelier Puglia*
ore 20.00 - Apertura mercatino dei produttori
ore 20:30 - Workshop di pasta fresca tipica con le Comare Contente
ore 21:30 - **Presentazione del libro "Il pelo nell'olio. Luoghi comuni, falsi miti e meriti del succo di olive"** con la presenza degli autori Sabrina Pupillo e Cosimo Damiano Guarini, modera Toni Augello

2 SETTEMBRE

ore 10:00 - **La lavorazione delle olive in frantoio e assaggi guidati** di oli extra vergini di oliva monocultivar a cura di Nicolangelo Marsicani
ore 17:30 - **Concerto di musica classica** e aperitivo tra gli ulivi
(Posti limitati, prenotazione obbligatoria)
ore 20:00 - **CHIP, microfestival delle idee. Progetti innovativi nel settore olivicolo-oleario**
ore 20:00 - Apertura mercatino dei produttori
ore 20:30 - Workshop di pasta fresca tipica con le Comare Contente
ore 21:30 - **Show cooking oliocentrico** a cura dello chef Mario Falco, Presidente dell'*Associazione Cuochi Gargano e Capitanata*

3 SETTEMBRE

ore 10:00 - **"L'ulivo: conosciamolo, ci donerà i frutti migliori"** a cura dell'agronomo Cosimo Damiano Guarini
ore 17:00 - Corso di assaggio per bambini e concorso **"L'olio dei bimbi: il premio dei piccoli assaggiatori"**
ore 20.00 - Apertura mercatino dei produttori
ore 20:30 - Workshop di pasta fresca tipica con le Comare Contente
ore 21:00 - **Premiazione** azienda vincitrice del concorso *"L'olio dei bimbi: il premio dei piccoli assaggiatori"*
ore 22:30 - Talk **"Olio a tutto tondo: qualità, gastronomia, territorio"**. Interverranno Nicolangelo Marsicani, olivicoltore e frantoiano, Filippo Falugiani, Presidente Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio e i rappresentanti di AIRO, Associazione Città dell'Olio e Regione Puglia



Contatti

Sabrina Pupillo

320 3869243

info@settimanadellolio.it

www.settimanadellolio.it

Facebook [@settimanadelloliovieste](https://www.facebook.com/settimanadelloliovieste)

Instagram [@settimanadellolio](https://www.instagram.com/settimanadellolio)

La Settimana dell'Olio - Vieste

30 agosto – 3 settembre 2021

Organizzata da:

Comune di Vieste, Assessorato all'Agricoltura

Patrocini:

Regione Puglia

Parco Nazionale del Gargano

GAL Gargano

In collaborazione con:

Associazione La Rinascita dei Trabucchi storici

Associazione Commercianti Centro Storico

Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio

Associazione Cuochi di Capitanata

Consorzio di Tutela Olio Extra Vergine di Oliva Veneto DOP

Associazione Culturale Musicale Nuova Diapason

Associazione Nazionale Città dell'Olio

Associazione Culturale Comare Contente

Sponsor:

Acqua Orsini

Tesori d'Apulia

Consorzio di Tutela Arancia del Gargano IGP e Limone Femminello del Gargano IGP

Media Partner:

turismovieste.it