



VILLA MASERI



Olei

OLIO^eDINTORNI

12a

venerdì 27 sabato 28 domenica 29

MAGGIO 2016



Associazione Ricreativa Culturale *oleis&dintorni*
<http://oleisedintorni.wix.com/oleisedintorni>



Venerdì 27 Maggio 2016

Ore 16.30 CONVEGNO TECNICO - Foledor di Villa Maseri

LA REGIONE FVG VERSO GLI OBIETTIVI EUROPEI 2020:
IL NUOVO PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE E IL SOSTEGNO
ALLE PRODUZIONI DI QUALITÀ.

Intervengono:

Serena Cutrano, Autorità di Gestione PSR FVG 2014-2020

Paolo Stefanelli, Direttore Generale ERSA

Conclusioni: Cristiano Shaurli, Assessore Regionale alle Risorse Agricole e Forestali

Ore 18.00 CERIMONIA INAUGURALE

- Saluti ed interventi delle Autorità presenti
- Ing. Paolo Stefanelli - Direttore Generale dell'Ersa
- Dott. Nino Ciccone Dirigente ITAS P. D'Aquileia di Cividale
- Presentazione del progetto "Colora il tuo Borgo": al via la campagna "Dimmi dove vivi e ti dirò che colore usare!" In occasione della manifestazione di Oleis la Pro Loco Manzano sarà presente con una casetta informativa per la distribuzione del materiale base relativo all'allestimento e addebiobbo dei Borghi e delle Frazioni di Manzano durante il Torneo dei Borghi e delle Frazioni 2016. Cerca la casetta della Pro Loco per maggiori informazioni!

Inaugurazione delle mostre:

“L'OLIO E L'OLIVO” Testimonianze e studi nella Biblioteca dell' ERSA - LUIGI CHIOZZA.
“OLIVARELLI” Esposizione delle opere realizzate dagli artisti nel primo decennale.

Ore 19.00 INAUGURAZIONE UFFICIALE DELLA MANIFESTAZIONE

Dimostrazione di cucina “OLII E SAPORI DEL FRIULI”

a cura dello Chef CORTIULA DANIELE

Ore 19.45 OLIOLAB

Apertura del mini laboratorio con percorso didattico alla scoperta delle caratteristiche sensoriali dell'olio extravergine di oliva realizzato dal Dipartimento di Scienze Agro Alimentari, Ambientali ed Animali dell'Università degli Studi di Udine, Prof. Lanfranco Conte. [Gratuito ed aperto a tutti.](#)

Ore 21.00 INTRATTENIMENTO MUSICALE

Concerto con i “LATO B”

Sabato 28 Maggio 2016

Ore 10.00 COLTIVOLIVO E DEGUSTOLIO

Lezione di potatura e di coltivazione dell'olivo e corso di approccio alla degustazione dell'olio, a cura di Ennio Scarbolo tecnico dell'ERSA. [Gratuito ed aperto a tutti.](#)

Ore 14.30 TEST SENSORIALE INTERNAZIONALE

Test Sensoriale Internazionale di oli provenienti da Croazia, Slovenia e Friuli Venezia Giulia, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agro Alimentari, Ambientali ed Animali dell'Università degli Studi di Udine, Prof. Lanfranco Conte .

[I test sono rivolti ad esperti assaggiatori ed aperti al pubblico](#)

Ore 16.00 OLIOLAB

Mini laboratorio con percorso didattico alla scoperta delle caratteristiche sensoriali dell'olio extravergine di oliva realizzato dal Dipartimento di Scienze Agro Alimentari, Ambientali ed Animali dell'Università degli Studi di Udine, Prof. Lanfranco Conte rivolto ai ragazzi delle Scuole Primarie e Secondarie del territorio. [Gratuito ed aperto a tutti.](#)

Ore 16.30-18.30 “ACQUARELLANDO CON L'OLIO EVO”

Laboratorio di pittura per ragazzi dai 10 ai 14 anni a cura dell'artista Paoluzzi Renato di Oleis.

[La partecipazione è gratuita – Preferibile prenotazione.](#)

Ore 19.30 PIZZ-OLIO: DEGUSTAZIONE PIZZA CON BIRRA CHAZIL

Eur 4,00 /degustazione. [Preferibile prenotazione](#)

Ore 20.30 INTERMEZZO MUSICALE

Gruppo vocale femminile "ALLEGRE CON BRIO" diretto da Lucia Follador.

Ore 21.00 CONCORSO DI CORTOMETRAGGI “OLEIS FILM FESTIVAL 2016”

Serata di cinema all'aperto nel Parco di Villa Maseri: proiezione dei cortometraggi presentati dalle scuole superiori della Regione sul tema “Friuli Venezia Giulia, persone, ambiente, paesaggio e tradizioni produttive rurali. La scommessa di saper valorizzare le culture storiche con spirito innovativo verso il mondo”.

Categorie in concorso: documentari – commedie – film tematici – spot pubblicitari.

Seguirà la premiazione dei migliori filmati valutati da una Giuria Tecnica e da una Giuria Popolare.

Domenica 29 Maggio 2016

Ore 09.00 OLIO & DINTORNI E BIKY

Ritrovo ed iscrizioni presso Parco Villa Maseri.

OLIO&DINTORNI e “BIKY - BICI E NATURA” Vi invitano ad un’escursione guidata attraverso i Colli Orientali riservata alle mountain-bike. Partenza ore 9.30.

Obbligatorio casco e buono stato di manutenzione della bici.

[PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA entro venerdì 27 maggio 2016.](#)

Quota iscrizione € 8.00 comprensiva di buono pasto: 1 primo + bibita + un ristoro lungo il percorso. Info e prenotazioni: 339 6143668 Michele – 393 3343147 Antonio

Ore 09.30 PASSEGGIATA BOTANICA

“Impariamo a conoscere le piante del nostro territorio”

Ore 09.30-11.00 Partenza della camminata.

Attività di divulgazione ambientale, passeggiata botanica guidata dall' Agr. Dott. Gianpaolo Bragagnini. Max 25/30 persone. [Consigliata Prenotazione](#)

Ore 10.30 CONVEGNO TECNICO - Foledor di Villa Maseri

Saluti ed intervento della Delegazione di Albona e Dignano D'Istria (HR)

Interventi tecnici.

Olii vegetali. Cosa si intende per oli vegetali insaturi, saturi (come l'olio di palma), idrogenati, di semi (estratti con solventi) e di oliva (estratto solo con mezzi meccanici).

- Prof. Lanfranco Conte, Dipartimento di Scienze Agro Alimentari, Ambientali ed Animali dell'Università di Udine.

L'Olio di Palma utilizzo e cause sulla nostra salute.

- Dott. Franco Fornasaro della Farmacia Fornasaro di Cividale

Relazione finale sui test sensoriali relativi agli olii partecipanti al Premio "Olio dell'Abbate"

- Prof. Lanfranco Conte, Dipartimento di Scienze Agro Alimentari, Ambientali ed Animali dell'Università di Udine.

Moderatore: Giovanni Cattaruzzi

Ore 12.30 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, dell'ERSA, del Dipartimento di Scienze Agro Alimentari, Ambientali ed Animali dell'Università di Udine e dello Studio Tecnico Cattaruzzi Giovanni.

Dalle 13.30 alle 15.30 OLIO E MUSICA

Intrattenimento musicale con i “FURLANS A MANETE”

Ore 15.00 OLIOLAB

Apertura del mini laboratorio con percorso didattico alla scoperta delle caratteristiche sensoriali dell'olio extravergine di oliva realizzato dal Dipartimento di Scienze Agro Alimentari, Ambientali ed Animali dell'Università degli Studi di Udine, Prof. Lanfranco Conte. [Gratuito ed aperto a tutti.](#)

Ore 15.30 OLIVARELLI 2016

Iscrizioni degli artisti.

Ore 17.00-19.00 COLORI E SUONI DELLA NATURA

Laboratori di pittura e musica per bambini dai 5 ai 10 anni a cura di Micheloni Gianluca e Chiara. [La partecipazione è gratuita - Preferibile prenotazione.](#)

Ore 16.00-19.00 OLEIS IN CARROZZA

Giro turistico in Carrozza in Campagna. [Preferibile prenotazione.](#)

Quota Eur. 1,00/persona

Ore 16.00 OLIVARELLI 2016

Evento artistico a carattere internazionale.

Libera espressione e realizzazione di opere d'arte in diretta presso il parco della Villa Maseri con l'utilizzo dell'olio di Manzano da parte di affermati artisti.

Ore 17.00 COLTIVOLIO E DEGUSTOLIO

Lezione di potatura e di coltivazione dell'olivo e corso di approccio alla degustazione dell'olio, a cura di Ennio Scarbolo tecnico dell'Ersa.

[Gratuito ed aperto a tutti.](#)

Ore 19.00 CENA ARTISTI

Termine dell'evento OLIVARELLI 2016 e cena dei partecipanti, con la partecipazione delle Sommelier.

Ore 21.00 SFILATA DI MODA

Realizzata dal Salone Grease di ORSETTIG BARBARA.

CAMPAGNA AMICA: Dalle ore 09.00 presenza di aziende a cura di Coldiretti.

APERITIV-OLIO: Alle 19.00 aperitivo in Enoteca sabato 28 e domenica 29 maggio.

MOSTRE: Primo Decennale “OLIVARELLI” e “L' OLIO E L'OLIVO”.

OLEOTECA: 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 olio di Brisighella in Emilia Romagna. Partecipano anche con i loro olii produttori di Albona, Dignano d'Istria e Brda.

STAND ENOGASTRONOMICI guidati dallo Chef **ALBERTA**. Le Sommelier propongono alcuni abbinamenti fra il nostro olio, i vini delle aziende del territorio e i prodotti tradizionali friulani.

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONE AI CORSI:

annamariachiappo@gmail.com sito: <http://oleisedintorni.wix.com/oleisedintorni>

Manuela: 338 1473352 – Monica 329 7498758

**SI RINGRAZIANO BORGO FLORA E OMENETTO
PER GLI ALLESTIMENTI BOTANICI**