



## OLIOTERRAD'ORO scalda i motori

UNA PRIMA EDIZIONE CHE SI PREANNUNCIA UN SUCCESSO. UN'INIZIATIVA PER VALORIZZARE L'OLIO PUGLIESE REALIZZATA CON IL PATROCINIO DI ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTÀ DELL'OLIO.

**OLIOTERRAD'ORO** è la rassegna sull'eccellenza olivicola di Puglia, organizzata da **White e Media e Comunicazione** in collaborazione con **Agrinsieme, Cia, Confagricoltura e Alleanza delle cooperative italiane** con il patrocinio di **Associazione Nazionale Città dell'Olio**. L'iniziativa nasce dalla volontà di offrire una rassegna unica, aperta a tutti coloro che vorranno accostarsi al mondo dell'olio d'oliva, con semplicità e gusto. Si propone di celebrare "l'oro" pugliese attraverso nuovi percorsi esplorativi proponendo linguaggi e stili interpretativi inediti, che passano dalla comprensione delle qualità di una materia prima in molti casi ancora poco conosciuta sino ad arrivare alla degustazione dell'olio in tutte le sue mille sfaccettature. Realizzata in collaborazione con **Agrinsieme** - la preziosa aggregazione delle aziende e delle cooperative di **Cia, Confagricoltura e Alleanza delle cooperative italiane** - **OLIOTERRAD'ORO** sarà una tre giorni durante la quale si susseguiranno una serie di attività, visite guidate, corsi e degustazioni che metteranno insieme il meglio della produzione olivicola pugliese. Il coinvolgimento dell'**Associazione Città dell'Olio**, delle **Associazioni di categoria** e dei **GAL-Gruppi d'azione locale**, permetterà una partecipazione allargata di tutti i principali addetti del settore che contribuiranno al successo della manifestazione. I nomi più noti dell'arte culinaria locale, in collaborazione con gli studenti dell'Istituto Alberghiero di Otranto, offriranno ai visitatori, quale connubio perfetto con gli olii extravergine presenti, le migliori specialità gastronomiche locali, preparate sul momento per essere gustate nelle location appositamente allestite all'interno del centro storico. **OLIOTERRAD'ORO** si offre dunque come l'occasione perfetta per il visitatore di intraprendere un viaggio nei sapori della terra in uno scenario suggestivo e unico come il **centro storico di Lecce**, con le sue bellezze storico-monumentali a fare da sfondo. Grazie alla collaborazione dell'**Associazione Dimore Storiche** per l'occasione saranno aperti al pubblico i più bei cortili dei palazzi leccesi. Il **6, 7 e 8 dicembre 2014** le vie del borgo antico, allietate da suggestivi spettacoli musicali, ospiteranno i prodotti dei migliori oleifici della Puglia per dar vita ad un percorso che guiderà il visitatore attraverso le molteplici sfaccettature dell'olio extravergine d'oliva.

### Programma

#### VENERDI'

Ore: 10.30: Convegno *"Qualità nutrizionali e salutistiche dell'olio extravergine d'oliva"*

#### SABATO

Ore: 10.00: Giornata dedicata all'educazione alimentare per scuole elementari e secondarie.

Ore: 11.30: Corteo con bande musicali

Ore: 13.00: Inaugurazione evento presso Palazzo dei Celestini - Buffet

Ore: 16.00: Apertura spazi espositivi

Ore: 18.00 - 19.00: Corso di degustazione, in collaborazione con i **APOL**, Società Cooperativa che riunisce **11568 produttori** salentini. (Domenica e Lunedì)



Associazione Nazionale  
Città dell'Olio

#### **DOMENICA**

Orari rassegna 10.00-13.00 e 16.00 - 22.30: Apertura spazi espositivi

Tutta la giornata: tour guidati alla scoperta delle Città salentine che vantano una lunga tradizione in campo oleario, senza trascurare gli aspetti turistici che il territorio offre.

#### **LUNEDI'**

Ore: 11.00 Premiazione presso **Must**

Premio "*Terra d'Oro*" che verrà assegnato al miglior olio. Il vincitore del riconoscimento sarà designato da una giuria selezionata, composta da tecnici ed esperti del settore.