

# con corso Internazionale Extrascape edizione 2017 <sup>f</sup>

INTERNATIONAL COMPETITION  
FOR THE BEST EXTRA VIRGIN OLIVE OIL  
AND THE BEST OLIVE LANDSCAPE  
CONCORSO INTERNAZIONALE  
PER OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA  
OTTENUTI DAI MIGLIORI PAESAGGI OLIVICOLI

## SAN MARTINO IN PENSILIS 9-10 GIUGNO

Convento Gesù e Maria

### VENERDÌ 9 GIUGNO

ore 9,30  
Saluti di benvenuto!

**PAESAGGI DEL GUSTO, IL GUSTO DEI PAESAGGI**  
Seminario curato dal Master di II livello in progettazione e promozione del paesaggio culturale - Università del Molise

**LUCIANO DE BONIS**  
Coordinatore del Master in Progettazione e promozione del paesaggio culturale dell'Università del Molise

**ACHILLE IPPOLITO**  
Coordinatore del Dottorato interateneo in Paesaggio e Ambiente della Sapienza Università di Roma

**ANTONELLA DE LEONARDIS**  
Docente di Scienze e tecnologie alimentari all'Università del Molise

**STEFANO SIMONCINI**  
Dottore di ricerca in Tecnica urbanistica

**MARCO PETRELLA**  
Docente di Geografia all'Università del Molise

**MICHELA PORSIA**  
Artista e dottorando di ricerca in Tecnica urbanistica all'Università del Molise.

**CECILIA ZAMPONI**  
Dottore di ricerca in Tecnica urbanistica.

Ore 13,00  
PRANZO

Ore 15,00 Le difficoltà ed i successi nelle attività di comunicazione e divulgazione dell'EVO autentico attraverso le associazioni. L'esperienza ed i programmi futuri di Pandolea, associazione donne dell'olio.

**LORIANA ABRUZZETTI**  
Presidente Pandolea associazione culturale donne dell'olio

Ore 15,30  
L'importanza della "consapevolezza" e della "giusta informazione" dei produttori e dei consumatori nel riconoscimento di un olio extravergine di qualità italiano

**NICOLA DI NOIA**  
Responsabile Olio Coldiretti e Capo Panel olio EVO ed olive da tavola

Ore 16,00  
MARGINI DI RESISTENZA NEGLI USA PER L'AUTENTICO EVO MADE IN ITALY?

**YLENIA GRANITTO**  
Assaggiatrice professionista e corrispondente per Olive Oil Times

Ore 16,30  
Capelli "anni '80" e cieli stellati: il paesaggio olivetato nell'immaginario dei bambini del progetto "dall'Assaggio al Paesaggio"

**GABRIELLA FALCICCHIO**  
Docente di pedagogia Università degli Studi di Bari

**ELISABETTA DE BLASI**  
Food expert e Presidente Associazione Culturale Passione Extravergine

IL DNA NELL'EVO: NUOVA FRONTIERA DELLA LOTTA ALLA CONTRAFFAZIONE MA ANCHE STRUMENTO DI VALORIZZAZIONE DELLA BIODIVERSITÀ.

Ore 11,15  
Premiazioni



## EXTRASCAPE

## molisextra

extrepeople, extraland, extravirgin

Un evento che vi coinvolgerà in tutti i sensi



Ore 17,30  
Benefici dei concorsi oleari e l'esperienza del Buonolio Salus Festival.

**VINCENZO NISIO**  
Presidente Associazione Culturale Buonolio

Ore 18  
L'EVO nei ristoranti  
Oltre Trip Advisor: dimmi che EVO usi e ti dirò quanto vali

**Fabio Ferrara**, chef Osteria del Tarassaco, Rivisondoli (AQ)  
**Antonio Terzano**, chef Osteria Dentro le Mura, Termoli (CB)  
**Daniilo De Cristofaro**, chef Ristorante KataKri di Piedimonte Matese (BN)  
**Luca Pennica**, chef Le Terre del Sacramento, Guardialfiera (CB)  
**Simona Cognoli**, titolare di Oleonauta, Roma

Ore 20 Cena

Ore 21,30  
Vittorio Sabelli - Clarinet e Marco Molino - Marimba in concerto!

### SABATO 10 GIUGNO

Ore 09,30  
Il ripristino dell'ecosistema dell'olivo in regime di agricoltura biologica. Il progetto pilota dell'Associazione Molisextra

**DE CRISTOFARO**  
Professore di entomologia agraria e controllo biologico e integrato all'università del Molise

**MARIANNA TRAVAGLINI**  
associata Molisextra, propositrice del progetto

10,15 Tavola rotonda

Il DNA nell'EVO: nuova frontiera della lotta alla contraffazione ma anche strumento di valorizzazione della biodiversità. Con la partecipazione del Comando Unità Tutela Forestale Ambientale e Agroalimentare dei Carabinieri

**Dott.ssa LUCIANA BALDONI**  
Primo Ricercatore del CNR presso l'Istituto di Bioscienze e Biorisorse di Perugia  
Esperta di genomica, breeding e caratterizzazione molecolare delle risorse genetiche di olivo



Per partecipare alle due giornate accreditarsi attraverso i due numeri whatsapp 348 778 84 87 - 3495873668

Il costo è di 15 euro a persona che comprende cena e concerto e di 20 euro che comprende cena, concerto e accesso a tutte le conferenze