

Venerdì 25 Maggio 2018

Ore 17.45 Cerimonia Inaugurale – Villa Maseri Oleis

Saluti ed interventi delle Autorità presenti

Inaugurazione della mostra:

-OLIVARELLI

Ore 18.00 Inaugurazione ufficiale della manifestazione

Ore 18.45 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, Lanfranco Conte ed Ennio Scarbolo, tecnico Ersa FVG. [Gratuito ed aperto a tutti](#)

Ore 19.30 “L'Aperitivo ininterrotto” con Dj Andrea

Ore 21.30 DORO GJAT – Orizzonti Verticali

Sabato 26 Maggio 2018”

Ore 11.00 Foledor Villa Maseri –

- Convegno: RIBOLLA GIALLA-Vino bandiera del Friuli Venezia Giulia, Radici, presente, futuro

dedicato alla Ribolla gialla, crù vocati a vite e olivo, storia ,tecnica, ricerca, sperimentazione, mercati, situazione, prospettive ...

Interventi :

-Adriano Del Fabro, giornalista, direttore responsabile di Sole Verde “ Ribolla gialla, una storia di numeri”.

- Paolo Sivilotti e Piergiorgio Comuzzo, docenti Dipartimento di Scienze Agro Alimentari, Ambientali ed Animali dell' Università di Udine “Il progetto Ribolla gialla: “prospettive per la creazione di sinergie fra ricerca e produzione”

- Fabijan Muzic, enologo “Ribolla e macerazione”

- Marco Stocco, tecnico Ersà FVG “La Ribolla gialla, dalle tecniche di coltivazione alle prospettive di mercato”

Moderatore Claudio Fabbro, agronomo

Al termine degustazione guidata di alcune Ribolle del Territorio

Ore 14.00 Test Sensoriale Internazionale .

Su prenotazione , a numero chiuso

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, Lanfranco Conte .

I test sono rivolti ad esperti assaggiatori ed aperti al pubblico

Si prega di inviare prenotazione a: ennio.scarbolo@ersa.fvg.it e a lanfranco.conte@uniud.it

Ore 15.00 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, Lanfranco Conte.. **Gratuito ed aperto a tutti.**

Ore 16.00 GIRO GUIDATO IN MTB e PASSEGGIATA BOTANICA “Conosciamo le piante del nostro territorio” –

Ritrovo ed iscrizioni presso Parco Villa Maseri

Giro Guidato in Mountain Bike: km 35 – dislivello m. 500

Difficoltà fisica: medio-bassa – difficoltà tecnica bassa

Obbligatorio casco e buono stato di manutenzione della bici

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA entro venerdì 25 maggio.

Quota iscrizione € 8.00 comprensiva di buono pasto: 1 primo + bibita + 2 ristori lungo il percorso. Info e prenotazioni: 339 6143668 Michele

Passeggiata: Attività di divulgazione ambientale, passeggiata botanica guidata dall' Agr. Gianpaolo Bragagnini. Max 25/30 persone. Info e prenotazioni: 340 5105839 Stefano.

Ore 16.30 Partenza Giro Guidato in mtb e Passeggiata Botanica

Ore 17.00 SEDUTA CERTIFICATA OLII

a cura di Olea- Capo Pannel Giovanni Degenhardt

Ore 20.30 Danza classica amatoriale e moderna

a cura di ASD FITGYM2 -D.A.M. ACADEMY

-Direzione artistica Michela Braida

Ore 21.30 “90 in OLEIS”

sul palco Alex B. & Max Zuleger direttamente da “logo 90 is Magic” (richiedono che il logo sia in proporzione 1/3 dell’insieme dei 2 nomi)

Domenica 27 Maggio 2018

Ore 09.00 PEDALATA CICLOTURISTICA GUIDATA e CAMMINATA "OLEIS & DINTORNI" km.6 e km.15

Ritrovo ed iscrizioni presso Parco Villa Maseri.

Pedalata Cicloturistica: adatta a tutti e a tutte le bici (km.25)

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-

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA entro venerdì 25 maggio 2018.

Quota iscrizione € 8.00 (bambini fino 10 anni € 2,0) comprensiva di buono pasto: 1 primo + bibita + un ristoro lungo il percorso. Info e prenotazioni: 339 6143668 Michele

Camminata ludico motoria a passo libero: Quota iscrizione € 8,00 (bambini fino 10 anni € 2,00) comprensiva di buono pasto: 1 primo + bibita + ristoro lungo il percorso (km.6 un ristoro – km.15 due ristori)

Si raccomanda il rispetto del codice della strada.

Ore 09.30 Partenza pedalata cicloturistica

Dalle ore 09.30 alle ore 10.00 Partenza camminata (km.6 percorso blu, km.15 percorso rosso). I ristori funzioneranno dalle 9.45 alle 12.00)

Dalle ore 09.00 Mercato Campagna Amica a cura di Coldiretti

Ore 10.30 Convegno - Foledor di Villa Maseri

- Saluti autorità presenti

Interventi :

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

-“1993-2018 : 25 anni di ricerca sulla qualità degli oli del Nord Est alla luce dell'evoluzione della normativa”

- Relazione finale sui test sensoriali sugli oli del FVG , Croazia e Slovenia

. Moderatore: Giovanni Cattaruzzi

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

Dalle 13.00 alle 15.30 OLIO E MUSICA

Intrattenimento musicale con il gruppo DANGEROUS MOOD ACUSTIC

Trio che esprime la musica Blues e Soul in chiave acustica.

Ore 15.30 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, Lanfranco Conte. [Gratuito ed aperto](#)

a tutti.

Ore 16.00-17.30 Parco Villa “ Olivarelli Junior con l'olio Evo”

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

La partecipazione è gratuita – Preferibile prenotazione al 338 1473352
Manuela

Ore 17.00 Coltivolio e Degustolio -Foledor

Corso di coltivazione e potatura dell'olivo con proiezione di fotografie. Dimostrazione con degustazione dell'olio, a cura di Ennio Scarbolo e Marco Stocco tecnici dell'Ersa.

Gratuito ed aperto a tutti. Preferibile prenotazione al 338 1473352
Manuela

Ore 18.00-19.00 Colori e suoni della natura

Laboratori di pittura e musica per bambini a cura dell'Associazione Aulos-musica e musicoterapia , in collaborazione con Cartoidea Snc – Manzano

La partecipazione è gratuita - Preferibile prenotazione al 338 1473352
Manuela

Ore 19.00 “ Intrattenimento musicale con il gruppo :

“I Pistacchi Salati”- Swing italiano anni 50 – Omaggio a Fred Buscaglione

Ore 19.45 ENOTECA- APERITIV-OLIO

Degustazione vini guidata da Sommelier

.....

Ore 21.00 Sfilata di Moda

A cura di” IN CORTE ABBIGLIAMENTO – CIVIDALE DEL FRIULI
e ACCONCIATURE VANITY “

EVENTI :

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

APERITIV-OLIO: Alle 19.45 aperitivo in Enoteca domenica 27

MOSTRA: “OLIVARELLI” .

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 Albona, Dignano d’Istria e Brda.

STAND ENOGASTRONOMICI guidati dalla 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

www.oleisedintorni.wix.com/oleisedintorni

Manuela: 338 1473352

**SI RINGRAZIANO BORGIO FLORA E OMENETTO
PER GLI ALLESTIMENTI BOTANICI ...**

SI RINGRAZIA IL PROF. ATTILIO MASERI PER LA DISPONIBILITA' ED
OSPITALITA'