

SOL

and the

CITY SUD

THE OLIVE OIL FESTIVAL



CALABRIA
STRAORDINARIA

**19 - 20
DICEMBRE
2025**

POLO FIERISTICO
DI CATANZARO LIDO
"G. COLOSIMO"

**PROGRAMMA
EVENTI**



Organized by



In collaboration with



VENERDÌ 19

PALCO CENTRALE

Ore 11:00
Cerimonia di inaugurazione

Ore 12:30
Comunicare l'olio: la Calabria come modello di promozione tra territorio, qualità e internazionalizzazione.
Con Gianluca Gallo Assessore regionale Agricoltura, Fulvia Caligiuri Direttore Generale ARSAC, Adolfo Rebughini Direttore Generale Veronafiere.
Moderà Gioacchino Bonsignore

Ore 14:00
Il futuro dell'agricoltura passa dai social
Michele Monopoli e Andrea Micale
Con Peppone Calabrese

Ore 14:45
Premiazione Camera di Commercio
Concorso Mini Master Chef

Ore 15:30
L'importanza della tutela del paesaggio olivicolo
Davide Rampello e Bianca Luna Santoro

Ore 17:00
La Calabria dell'Olio EVO

Strategie e prospettive per valorizzare una filiera di qualità

Concetta Maria Cefaly, Fabio Borrello, Michele Sonnessa, Antonio Lauro

Moderà Claudio Venditti
A cura della Camera di Commercio CZ-KR-VV

Ore 18:30
Il futuro dell'agricoltura passa dai social
Michele Monopoli e Andrea Micale
Con Peppone Calabrese

Ore 19:15
Presentazione ufficiale del progetto oleoturistico del Consorzio Olio di Calabria IGP
Con Massimo Magliocchi (Consorzio Olio di Calabria IGP), Mariagrazia Bertaroli e Ivan Agliardi (Consorzio Turismo dell'Olio), Fulvia Caligiuri (ARSAC), Gianluca Gallo (Assessore regionale all'Agricoltura)
Moderà Francesco Mannarino

AREA MASTERCLASS

Ore 12:30
Extra Picnic – Gusto, Natura e Benessere
A cura del Consorzio Turismo dell'Olio EVO

Ore 13:15
GAL KROTON – La Pennulara, regina della biodiversità crotonese come condimento, nutrimento ed estetica naturale

*Con Natale Carvello, Tomas Varano,
Rosalia Spina, Antonio Procopio*

Ore 14:00
Valorizzazione degli oli di
Reggio Calabria
A cura di OP Olivolio Calabria

Ore 14:45
L'identità nel gusto
Masterclass sull'assaggio e la
valorizzazione delle cultivar
autoctone di Catanzaro,
Crotone e Vibo Valentia
Con ARSAC e Lucia Talotta
A cura della Camera di
Commercio CZ-KR-VV

Ore 15:30
Il pane racconta il territorio.
Noi gli diamo voce.
Il pane come racconto senso-
riale di storia, luoghi e
tradizioni
Con ARSAC
A cura di INAP

Ore 16:15
L'olio giusto nel piatto giusto
Riconoscere e abbinare l'olio
EVO
A cura di TASTEVO

Ore 17:00
Conoscere e riconoscere l'olio
EVO di qualità
A cura di Fondazione
Evoschool e Assopoli
Calabria

Ore 17:45
GAL Riviera dei Cedri
La Riviera dei Cedri
Percorso immersivo di degu-
stazione dei condimenti
aromatizzati del territorio
Con Domenico Amoroso

Ore 18:30
Il cuore della Dieta
Mediterranea
L'olio EVO di Calabria e
Campania tra filiera e
denominazione
Con ARSAC, Loredana Parisi e
Liberato Naimoli
Modera Gioacchino Bonsignore
A cura di Consorzio Edamus

Ore 19:15
Gli oli monocultivar del
presidio degli olivi secolari
Ricchezza di biodiversità
Con ARSAC
A cura di Slow Food Calabria

Ore 20:00
Tombola dell'olio
Tradizione ludica e divulgazione
A cura di Le Donne dell'Olio

AREA OIL TALK

Ore 12:30
Storie d'olio
Il fumetto per narrare olio,
territorio e cultura
Giulio Giordano
Con Bianca Luna Santoro

Ore 13:15

Evoluzione del concetto di qualità degli oli

Lanfranco Conti – SISSG

Antonio Procopio – UNICZ

Ore 14:45

Innovazione tecnologica e prospettive future del settore olivicolo

Alessandro Leone – UNIBA

Marco Poiana – UNIRC

Modera Gioacchino Bonsignore

Ore 15:30

**L'olio extravergine di oliva
Re della cucina italiana ed elisir di salute**

A cura di Italia Olivicola

Ore 16:15

Progetto De.Co. Identitaria

Filippo Capellupo, Biagio Faragalli,

Mariangelina Russo, Paolo

Pappaterra, Luigia Granata

Ore 17:00

GAL Area Grecanica – La straordinaria biodiversità del paesaggio agricolo grecanico

Con Rocco Mafrica, Giuseppe

Bombino, Andrea Casile

Ore 17:45

L'olivicoltura nella Piana di Gioia Tauro

Con Antonio Fazari, Antonino Lupini,

Pierluigi Taccone, Rita Ferraro,

Roberto Roberti, Elena Santilli

A cura di COPAGRI Calabria

Ore 18:30

**GAL Terre Locridee
Magna Locride**

*Percorso per la valorizzazione della
oliva grossa di Gerace*

Con Francesco Macrì, Guido Mignolli,

Antonio Ruggia, Angela Sposato,

Michelangelo D'Ambrosio

Performance di Francesca Prestia

Ore 19:15

L'olio da olive

**Comune denominatore della
cucina italiana e della Dieta
Mediterranea, Patrimoni
UNESCO**

Guido Stecchi, Daniela Capogna

Ore 20:00

**L'associazionismo come
volano per la valorizzazione
delle risorse territoriali**

Marco Fusca, Massimiliano Orefice,

Giovanni Morciano, Don Ennio

Stamile

AREA COOKING

Ore 11:45

**Show Cooking GAL Valle
del Crati**

**Broccolo di rapa di Bisignano
e roggianella**

Con Fabio Campoli, Rosaria Amalia

Capparelli, Pierfranco Costa, Marcello

Bruno

Ore 12:30

**Progetto Mini Masterchef –
Scuole Alberghiere**



**A cura della Camera di
Commercio CZ–VV–KR**

**Ore 13:15
Show Cooking
Cucina SOL SUD
Francesco Aquila**

**Ore 14:00
Progetto Mini Masterchef
Scuole Alberghiere
A cura della Camera di
Commercio CZ–VV–KR**

**Ore 14:45
Show Cooking
Pizzeria SOL SUD
Luciano Sorbillo**

**Ore 15:30
Show Cooking
Slow Food Calabria
Le radici del gusto
Claudio Villella**

**Ore 16:15
Show Cooking Cucina
Camera di Commercio
CZ–VV–KR
*Con Antonella Torcasio
e Antonio Franzè***

**Ore 16:15
Show Cooking
Cucina SOL SUD
Enzo Barbieri & Peppone
Calabrese**

**Ore 17:45
Show Cooking GAL Sibaritide**

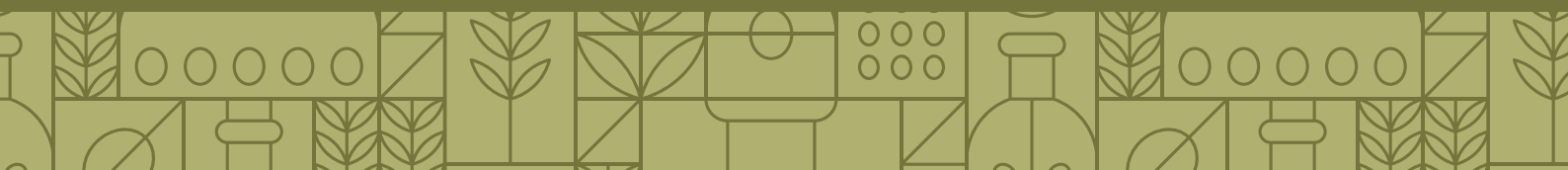
**U Sibbaresi e la focaccia
sibarita**

*Con Daniele Campana, Antonio
Pomillo, Gabriella Martilotti, Franco
Durso*

**Ore 18:30
Show Cooking
Cucina SOL SUD
Fabio Campoli**

**Ore 19:15
Show Cooking
Cucina SOL SUD
Federico Fusca**

**Ore 20:00
Show Cooking GAL Serre
Calabresi
La Carolea delle Serre calabresi
*Con Marziale Battaglia e Carolina
Scicchitano***



SABATO 20

PALCO CENTRALE

Ore 11:45

Patrimonio olivicolo e Turismo dell'Olio

Protocollo di intesa Città dell'Olio – Regione Calabria

Con Gianluca Gallo, Michele Sonnessa, Antonio Balenzano, Fabiola Pulieri

Ore 17:00

Prezzi dell'olio in Calabria

Un dialogo aperto tra istituzioni e territorio

Pietro Alfredo Flabo, Nicodemo Padella, Franco Aceto, Alberto Statti, Francesco Macrì

Modera Claudio Venditti

A cura della Camera di Commercio CZ–KR–VV

AREA MASTERCLASS

Ore 11:00

GAL SILA - La Sila produttiva e i musei di impresa del territorio

Con Antonio Candelise, Francesco De Vuono, Eugenio Celestino

Ore 11:45

GAL STS – Strumenti e suoni di musica popolare

Di Sandro Sottile

Con Pierluigi Aceti

Ore 12:30

Conoscere e riconoscere l'olio EVO di qualità

A cura di Fondazione

Evoschool e Assoproli Calabria

Ore 13:15

Il pane racconta il territorio.

Noi gli diamo voce

Con ARSAC

A cura di INAP

Ore 14:00

Etichette senza segreti

Mariagrazia Bertaroli, Gabriella

Lo Feudo

A cura del Consorzio Turismo dell'Olio

Ore 14:45

Polifenoli: le molecole magiche del benessere

Con Carmelo Di Marco

A cura di AIC

Ore 15:30

Extra Picnic – Gusto, Natura e Benessere

A cura del Consorzio Turismo dell'Olio EVO

Ore 16:15

**L'olio giusto nel piatto giusto
Riconoscere e abbinare l'olio EVO**

A cura di TASTEVO

Ore 17:00

GAL POLLINO

**L'olio extravergine di oliva
Una storia millenaria
dall'alimento alla cosmesi**

Con Domenico Pappaterra, Francesco Arcidiacono, Elisabetta Ferrara

Ore 17:45

**Conoscere e riconoscere
l'olio EVO di qualità**

A cura di Fondazione Evoschool e Assoproli Calabria

Ore 19:15

Le origini dei cocktails: botaniche, spezie, agrumi e...olio evo !
con Francesca Mannis

Ore 20:00

Tombola dell'olio

Tradizione ludica e divulgazione

A cura di Le Donne dell'Olio

AREA OIL TALK

Ore 11:00

Cambiamenti climatici e sostenibilità

Riccardo Gucci, Rocco Mafrica, Michele Librandi

Ore 11:45

GAL Terre Vibonesi – Dieta Mediterranea, Terroirs olivicoli e Agroecologia

Con Adamo Domenico Rombolà, Vitaliano Papillo, Emilio Giordano

Ore 12:30

GAL BATIR – Olearia

La tradizione olivicola come narrazione del Basso Tirreno Reggino

Con Emanuele Oliveri, Angelo Politi, Mariagrazia Bertaroli

Ore 13:15

Tecnologia e Innovazione

Pierluigi Bassetto, Francesco Zicari, Giuseppe Iritano

Ore 14:00

Dalla Dieta Mediterranea al metabolismo del fegato

Ludovico Abenavoli, Daniela Capogna

Ore 14:45

**Differenziazione, Innovazione e
Sostenibilità per un olio
calabrese di qualità**

*Maurizio Servili, Giuseppe Zimbalatti,
Enzo Perri, Maurizio Pescari*

Ore 15:30

**Storie d'olio
Il fumetto per narrare olio,
territorio e cultura
Giulio Giordano**

con Bianca Luna Santoro

Ore 16:15

**Nuove prospettive biologiche
dai polifenoli dell'olio calabrese**

*Emanuela Altomare, Mariamena
Arbitrio*

Ore 17:00

**Innovazione e futuro
dell'olivicoltura calabrese**

*Alberto Statti, Walter Placida, Pierluigi
Taccone, Tommaso Loiodice, Lina
Pecora, Maria Grazia Minisci*

A cura di Confagricoltura

Ore 18:30

**Coldiretti e innovazione in
agricoltura**

Francesco Cosentini e Luca Meringolo
A cura di Coldiretti

Ore 19:15

**Olive ammaccate
Presidio Slow Food degli olivi
secolari**

A cura di Slow Food Calabria

AREA COOKING SHOW

Ore 11:00

**Show Cooking
Cucina SOL SUD
Fabio Campoli**

Ore 11:45

**Show Cooking
Lievitati SOL SUD
Paolo Caridi**

Ore 12:30

**Show Cooking
GAL dei Due Mari
Dall'olio EVO alle dolcezze della
tradizione**

*Con Francesco Esposito, Carmine
Capellupo, Maria Antonietta Sacco,
Lucia Talotta, Maria Giovanna Vento*

Ore 13:15

**Show Cooking
Cucina SOL SUD
Francesca Gambacorta**



Ore 14:00 – Show Cooking
Gelateria SOL SUD
Eugenio Morrone

Ore 14:45
Show Cooking
Lievitati SOL SUD
Francesco Mastroianni

Ore 15:30
Show Cooking
Pizzeria SOL SUD
Daniele Aiello

Ore 16:15
Show Cooking
Cucina SOL SUD
Fabio Campoli

Ore 17:00
Show Cooking
Cucina SOL SUD
Pierluigi Vacca

Ore 17:45
Show Cooking
Cucina SOL SUD
Andrea Mainardi

Ore 18:30
Show Cooking
Camera di Commercio
CZ–KR–VV
Antonio Franzè e Antonella Torcasio

Ore 19:15
Show Cooking
Pani di Calabria SOL SUD
Walter Cricrì e Enzo Barbieri

Ore 20:00
Show Cooking
Pizzeria SOL SUD
Luciano Sorbillo

Ore 20:45
Show Cooking
Cucina SOL SUD
Francesca Mannis

