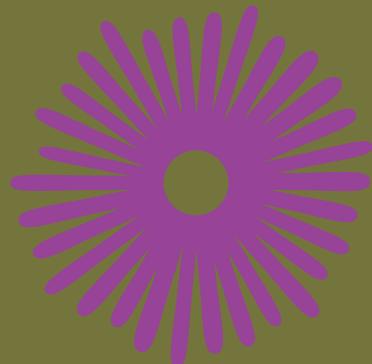


SOL and the CITY SUD

THE OLIVE OIL FESTIVAL



CALABRIA
STR AORDINARIA

19 - 20
DICEMBRE
2025

POLO FIERISTICO
DI CATANZARO LIDO
"G. COLOSIMO"

PROGRAMMA
EVENTI



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE

FSC
Fondo per lo Sviluppo
e la Gestione

In collaboration with



SOL
EXPO
Fiere, eventi & spettacoli
VERONA
13-15 MARCH
2025



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.
Modera 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

Modera 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)
Modera Francesco Mannarino*

AREA MASTERCLASS

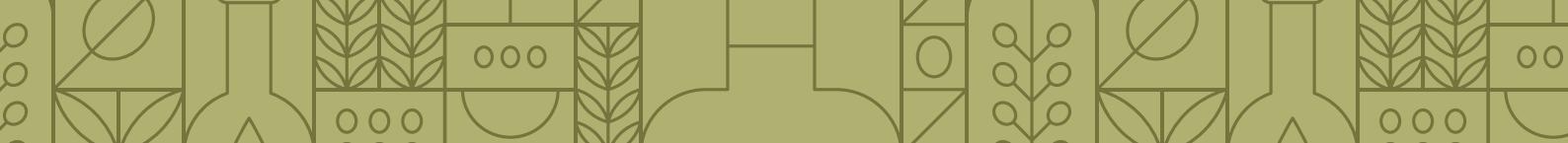
Ore 12:30

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 Assoproli
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

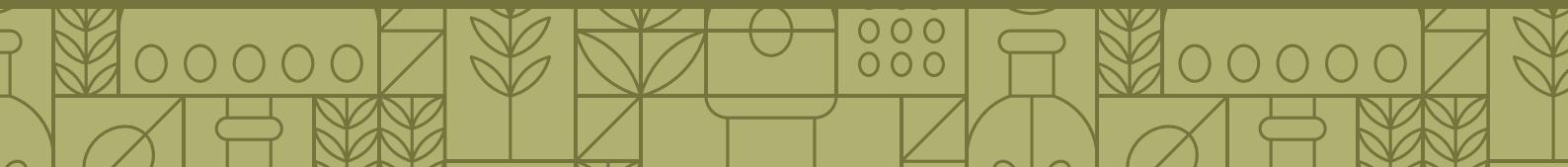
Ore 18:30
Il cuore della Dieta
Mediterranea
L'olio EVO di Calabria e
Campania tra filiera e
denominazione
Con ARSAC, Loredana Parisi e
Liberato Naimoli
Modera Gioacchino Bonsignore
A cura di Consorzio Edamus

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 Sposito,

Michelangelo D'Ambrosio

Performance di Francesca Prestìa

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

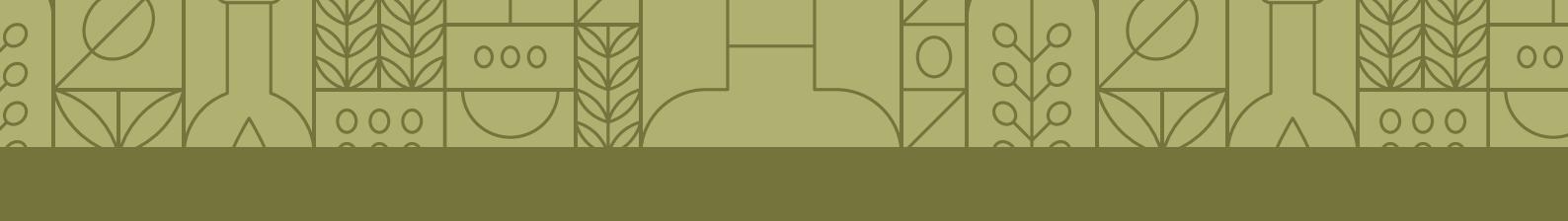
Con Fabio Campoli, Rosaria Amalia

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

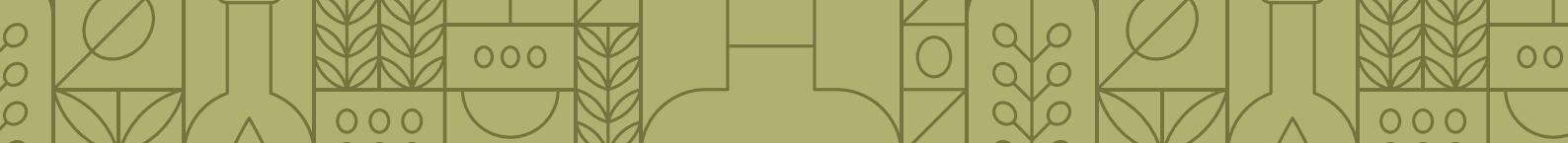
A cura del Consorzio Turismo
dell'Olio

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 Iiritano

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

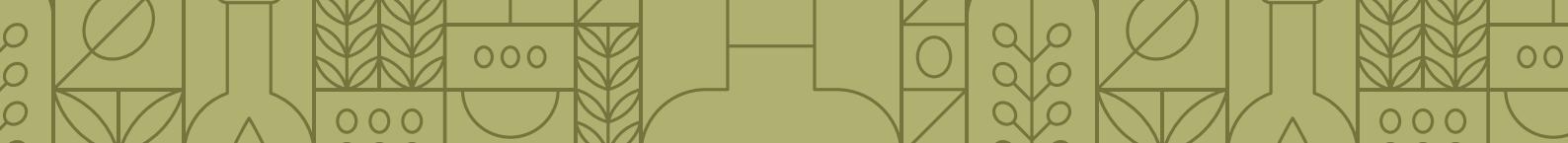
Con Francesco Esposito, Carmine Capellupo, Maria Antonietta Sacco, Lucia Talotta, Maria Giovanna Vento

Ore 13:15

Show Cooking

Cucina SOL SUD

Francesca Gambacorta



Ore 14:00 – Show Cooking

Gelateria SOL SUD

Eugenio Morrone

Ore 19:15

Show Cooking

Pani di Calabria SOL SUD

Walter Cricri e Enzo Barbieri

Ore 14:45

Show Cooking

Lievitati SOL SUD

Francesco Mastroianni

Ore 20:00

Show Cooking

Pizzeria SOL SUD

Luciano Sorbillo

Ore 15:30

Show Cooking

Pizzeria SOL SUD

Daniele Aiello

Ore 20:45

Show Cooking

Cucina SOL SUD

Francesca Mannis

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