LA SETTIMANA DELL'OLIO
V EDIZIONE

CITTÀ DI VIESTE
COMUNE DI VIESTE
Assessorato all'Agricoltura

A Vieste tutto pronto per la 5ª edizione della Settimana dell'Olio

La Settimana dell'Olio si prepara a partire. **Da lunedì 30 agosto a venerdì 3 settembre** torna per la sua quinta edizione nell'incantevole scenario della baia di Marina Piccola a **Vieste**, insieme ad altre suggestive location disseminate in tutto il territorio cittadino, tra cui frantoi, uliveti e aziende agricole.
Organizzata dal **Comune di Vieste**, voluta e promossa dall'**Assessorato all'Agricoltura**, con il patrocinio di **Regione Puglia**, **Parco Nazionale del Gargano** e **GAL Gargano**, la Settimana dell'Olio è da cinque anni realtà grazie a **Sabrina Pupillo**, tecnologa alimentare e assaggiatrice professionista di oli da olive.

Un'edizione speciale, quella del 2021, che segna un ritorno agli eventi in presenza, sempre in conformità con le linee guida sulla sicurezza, e che offrirà più iniziative, un **programma ancora più ricco** e nuovi e originali modi di vivere una rassegna interamente dedicata all'**oro verde di Vieste**.
Rappresentanti del mondo agricolo e produttivo, delle istituzioni, ma anche nutrizionisti, chef, sommelier, assaggiatori e semplici appassionati si incontreranno in una cinque giorni di eventi nel segno della tutela e della valorizzazione di un territorio in cui si concentra una delle maggiori produzioni italiane.

Si parte **lunedì 30 agosto** alle 18 da uno dei luoghi simbolo della città di Vieste e dei suoi presidi secolari, il Trabucco di Santa Croce , con un'esperienza di pesca tradizionale con i maestri trabuccolanti accompagnata da una degustazione guidata di olio a cura di Sabrina Pupillo.
L'iniziativa è realizzata in collaborazione con l'Associazione Onlus "La Rinascita dei Trabucchi Storici" che da anni s'impegna per recuperare, restaurare e ricostruire i Trabucchi storici del Gargano, straordinarie architetture in legno nate in tempi lontanissimi per portare sulla terra ferma le ricchezze del mar Adriatico.

Si continua la serata nella Marina Piccola con gli assaggi bendati a cura di **Antonio Giampietro, Presidente dell'Associazione Talenti del gusto** nata a novembre del 2018 per offrire percorsi di formazione ad assaggiatori con disabilità visiva e valorizzare la cultura gastronomica del territorio attraverso i sensi.

Per entrambe le attività i posti sono limitati (prenotazione obbligatoria al 3203869243).
Tutte le iniziative sono gratuite.

Programma | 30 agosto – 3 settembre 2021

LUNEDÌ 30 AGOSTO
ore 18:00 - **Esperienza di pesca sul Trabucco** e degustazione guidata di olio in collaborazione con l'associazione *La Rinascita dei Trabucchi storici*

- presso TRABUCCO DI SANTA CROCE – L.MARE C. COLOMBO -
(Posti limitati, prenotazione obbligatoria al 3203869243)
ore 21:30 - **Assaggi bendati** con Antonio Giampietro, Presidente dell'*Associazione Talenti del gusto*
- presso MARINA PICCOLA -
(Posti limitati, prenotazione obbligatoria al 3203869243)

MARTEDÌ 31 AGOSTO
ore 07:00 - **Yoga in uliveto**
- presso AZIENDA AGRICOLA MEDINA -
(Posti limitati, prenotazione obbligatoria al 3203869243)
ore 11:00 - **"Fare sistema: opportunità di crescita per il territorio"**. L'esperienza del *Consorzio di tutela olio extra vergine di oliva Veneto DOP*. Interverranno Roberta Ruggeri, responsabile promozione e valorizzazione Consorzio di Tutela Olio Extra Vergine di Oliva Veneto DOP, e Monica Vaccarella, produttrice olio extra vergine di oliva Veneto DOP. Seguiranno assaggi guidati.
- presso TENUTA PADRE PIO -
ore 17:00 - **Trekking nella necropoli di San Salvatore** in compagnia di Roberto Dirodi, geologo e olivicoltore
(Posti limitati, prenotazione obbligatoria al 3203869243)
- presso NECROPOLI DI SAN SALVATORE -
ore 21:30 - **"Olio & sport: a tu per tu con il nutrizionista"**. Assaggio di preparazioni oliocentriche per sportivi.
- presso MARINA PICCOLA -

MERCOLEDÌ 1 SETTEMBRE
ore 11:30 - **Tipicità di Puglia in frantoio** con Paolo Leoci de *L'accademia dei tipici*
- presso OLEIFICIO SAN LUCA -
(Posti limitati, prenotazione obbligatoria al 3203869243)
ore 18:00 - **Abbinamenti olio – cibo** a cura di Giuseppe Cupertino, Sommelier dell'olio e Presidente *Fondazione Italiana Sommelier Puglia*
- presso TERRAZZA HOTEL FALCONE- L.MARE E.MATTEI -
(Posti limitati, prenotazione obbligatoria al 3203869243)
ore 21:30 - **Presentazione del libro "Il pelo nell'olio. Luoghi comuni, falsi miti e meriti del succo di olive"** con la presenza degli autori Sabrina Pupillo e Cosimo Damiano Guarini, modera Toni Augello
- presso MARINA PICCOLA -

GIOVEDÌ 2 SETTEMBRE
ore 10:00 - **La lavorazione delle olive in frantoio e assaggi guidati** di oli extra vergini di oliva monocultivar a cura di Nicolangelo Marsicani
- presso OLEIFICIO FRATELLI VIESTE -
ore 17:30 - **Concerto di musica classica** e aperitivo tra gli ulivi con il **Quartetto Garganum**
- presso AZ. AGRICOLA PRENCIPE M.ROSA -LOC. ARIOLETA -

(Posti limitati, prenotazione obbligatoria al 3203869243)
ore 20:00 - **CHIP, microfestival delle idee. Progetti innovativi nel settore olivicolo-oleario**
- presso MARINA PICCOLA -
ore 21:30 - **Show cooking oliocentrico** a cura dello chef Mario Falco, Presidente dell'*Associazione Cuochi Gargano e Capitanata*
- presso MARINA PICCOLA -

VENERDÌ 3 SETTEMBRE
ore 10:00 - **"L'ulivo: conosciamolo, ci donerà i frutti migliori"** a cura dell'agronomo Cosimo Damiano Guarini
- presso AZIENDA AGRICOLA DELLA VALLE – LOC. FOCARETA -
ore 17:00 - Corso di assaggio per bambini e concorso **"L'olio dei bimbi: il premio dei piccoli assaggiatori"**
(Posti limitati, prenotazione obbligatoria al 3203869243)
- presso AGRITURISMO TESORI DEL SUD -
ore 21:00 - **Premiazione** azienda vincitrice del concorso *"L'olio dei bimbi: il premio dei piccoli assaggiatori"*
- presso MARINA PICCOLA -
ore 21:15 - Talk **"Olio a tutto tondo: qualità, gastronomia, territorio".**
- presso MARINA PICCOLA -

Contatti
Sabrina Pupillo
320 3869243
info@settimanadellolio.it
www.settimanadellolio.it
Facebook @settimanadelloliovieste
Instagram @settimanadellolio

La Settimana dell'Olio - Vieste
30 agosto – 3 settembre 2021
Organizzata da:
Comune di Vieste, Assessorato all'Agricoltura

Patrocini:
Regione Puglia
Parco Nazionale del Gargano
GAL Gargano

In collaborazione con:

Associazione La Rinascita dei Trabucchi storici
Associazione Commercianti Centro Storico
Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio
Associazione Cuochi di Capitanata
Consorzio di Tutela Olio Extra Vergine di Oliva Veneto DOP
Associazione Culturale Musicale Nuova Diapason
Associazione Nazionale Città dell'Olio
Associazione Culturale Comare Contente

Sponsor:
Acqua Orsini
Tesori d'Apulia
Consorzio di Tutela Arancia del Gargano IGP e Limone Femminello del Gargano IGP

Media Partner:
turismovieste.it