

22° Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali Smerillo (FM), 7-8 giugno 2025

Sabato 7 giugno 2025

OLI MONOVARIETALI DI ECCELLENZA

Presentazione e vendita

dalle 12.30 alle 19.30 (Terrazza Sala degli Artisti)

Un percorso tra le eccellenze olivicole d'Italia: assaggi, racconti di varietà tipiche, incontri con i produttori.

Ore 11.00 – Approfondimento tecnico sugli oli monovarietali italiani e degustazioni guidate, a cura di Barbara Alfei, Capo Panel AMAP e Massimiliano Magli, IBIMET-CNR di Bologna (Sala degli Artisti)

Un seminario riservato agli esperti assaggiatori

(gratuito, prenotazione obbligatoria a alfei_barbara@amap.marche.it)

Ore 15.00 – Presentazione dei produttori e del catalogo oli monovarietali edizione 2025 a cura di AMAP (Terrazza Sala degli Artisti)

Ore 15.30 – 16° edizione del Gioco a squadre “Indovina la varietà”, a cura di AMAP (Sala degli Artisti)

Una sfida tra i migliori nasi riservata agli esperti assaggiatori

(gratuito, prenotazione obbligatoria a alfei_barbara@amap.marche.it)

Dalle 17.00 alle 19.00 “Percorso sensoriale per le vie del borgo”

Pillole di assaggio olio, olive, miele, pasta, cioccolato, vino, a cura di AMAP, AIS Marche e Flavor Culturadigusto

Ore 18.30 – Alla scoperta della qualità e della biodiversità, a cura di AMAP (Sala degli Artisti)

Mini corso assaggio olio e percorso guidato tra i produttori per conoscere la biodiversità olivicola italiana

(gratuito, prenotazione obbligatoria a olivوسفera@gmail.com)

Altre esperienze intorno alla Rassegna:

17.00 - Orienteering a tema olivo “Dal borgo al bosco”, a cura di Smemo United 14

Un'avventura nel bosco per tutti: una caccia botanica alla scoperta delle varietà locali delle Marche (gratuito, prenotazione obbligatoria a olivوسفera@gmail.com)

Ore 20.00 – Esperienza gastronomica al Ristorante Le Logge

Un menù a tema per esaltare il valore dell'olio monovarietale a tavola, in abbinamento ai vini delle Marche, con l'intervento dei produttori di olio e AIS Marche. Menù degustazione 40€ (prenotazioni al numero 0734-79129)

22° Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali Smerillo (FM), 7-8 giugno 2025

Domenica 8 giugno 2025

OLI MONOVARIETALI DI ECCELLENZA

Presentazione e vendita

dalle 10.00 alle 18.00 (Terrazza Sala degli Artisti)

Un percorso tra le eccellenze olivicole d'Italia: assaggi, racconti di varietà tipiche, incontri con i produttori.

Dalle 10.00 alle 11:00 e dalle 16.00 alle 17.00 - "Percorso sensoriale per le vie del borgo"

Pillole di assaggio olio, olive, miele, pasta, cioccolato, vino, a cura di AMAP, AIS Marche e Flavor Culturadigusto

Ore 11.00 - Annusa, assaggia e "strippa": riconosci l'olio buono e scopri le "eccellenze" a cura di Amap (Parco della Fessa)

Consegna dei riconoscimenti della Rassegna 2025 ai produttori che raccontano l'eccellenza italiana.

Ore 11.30 - Spettacolo di narrazione di Cesare Catà "Dono d'Atena. Il simbolo dell'Olio tra Odissea e poesia" (Parco della Fessa)

Un racconto sul ruolo simbolico dell'albero dell'olivo nell'Odissea e nel mito greco.

Ore 15:00 - "L'Uomo, l'Olio, il Paesaggio: chi cura chi", a cura di Giorgio Tassi (Sala degli Artisti)

Un percorso per immagini e parole per descrivere il rapporto tra l'individuo, il paesaggio e la pianta dell'olivo, in una relazione di cura reciproca.

Ore 17.00 - Brindisi conclusivo con i produttori e consegna attestati partecipazione (Terrazza Sala degli Artisti)

Altre esperienze intorno alla Rassegna:

Ore 9.00 - Forest bathing nei boschi di Smerillo, a cura di Fabio Perticarini

Immergiti nella quiete rigenerante del Forest Bathing a Smerillo! Concediti un'esperienza sensoriale unica tra alberi secolari e profumi inebrianti (Costo 10€; per info e prenotazioni 334-3849944)

Ore 16.00 - Orienteering nel borgo a tema olivo a cura di Smemo United 14

Un'avventura nel borgo per tutti: una caccia botanica alla scoperta delle varietà locali delle Marche. (gratuito, prenotazione obbligatoria a olivوسفera@gmail.com)