

A CURA DI

- Comune di Imola - *Assessorato all'Agricoltura*

IN COLLABORAZIONE CON

- ARPO *Associazione Regionale Produttori Olivicoli*
- Istituto di Istruzione Superiore "Scarabelli-Ghini"
- Società Agricola Rossi - Frantoio Imolese
- Istituto di Biometeorologia del CNR di Bologna
- CRPV *Centro Ricerche Produzioni Vegetali*



Città di Imola

LISAM

Via Lughese, 23 - Imola



ibimet

idro termica imolese

Rossi
FRANTOIO IMOLESE

Vivaio Ceroni

Via Degli Orti, 10 - Imola

PANETTERIA
BISCOTTERIA
Sauelli
Via Baroncini, 27
Imola

ARPO



Tenuta Poggio Pollino

Associazione Italiana Sommeliers
SEZIONE TERRITORIALE DELLA ROMAGNA
DELEGAZIONE DI IMOLA

Ditta Aldo GREMENTIERI s.r.l.
di Gementieri Paolo e Andrea e C.

claiò
CARNI E SALUMI



Istituto di Istruzione Superiore
"Scarabelli - Ghini"



VIGNE DEL RAPACE

Prossimamente...

Sabato 16 e domenica 17 Giugno 2012

Fiera Agricola del Santerno

IMOLA
Complesso Sante Zennaro
via Pirandello, 12

INGRESSO GRATUITO

PER INFORMAZIONI
Comune di Imola - Ufficio Agricoltura
Tel. 0542 612454 - Cell. 338 7325407 - Fax 0542 33985
e-mail: agricoltura@comune.imola.bo.it

Tip. Banti - Imola



*Presentazione della filiera olivicola
del territorio imolese*

**Sabato 19
Domenica 20
Novembre 2011**

Centro Storico Imola



baccanale
2011 sapori d'Italia
imola e dintorni dal 5 al 20 novembre



Olimola

Testi antichi e importanti ritrovamenti archeologici raccontano come l'ulivo e l'olio, ricavato dai suoi frutti, abbiano da sempre accompagnato la storia dell'umanità: dai popoli del Medio Oriente ai Fenici, dai Greci ai Romani. Nel terzo millennio l'olio d'oliva è ancora un prodotto carico di misticismo e un componente fondamentale della famosa dieta mediterranea. La filiera olivicola nel territorio imolese è il tema del **progetto Olimola** realizzato in collaborazione con enti, aziende, associazioni e centri studio,

per valorizzare una filiera chiusa, unica per ricerca ed innovazione in tutto il territorio regionale, che promuove la coltura dell'ulivo, insegna a riconoscere, accettare e valorizzare le diversità degli oli extra vergine d'oliva e a utilizzare al meglio questo prezioso condimento. In programma stand delle realtà produttive del circondario e dedicati allo studio, alla tecnologia e alla divulgazione scientifica in materia, presentazioni audiovisive, convegno, consumer test, degustazioni guidate e animazioni.

Programma

Sabato 19 novembre

dalle ore 9 alle ore 19

GALLERIA DEL CENTRO CITTADINO

Via Emilia, 135 Imola

Presentazione della filiera olivicola del territorio

*Mostra mercato dell'olio extravergine d'oliva
prodotto nel Circondario imolese*

Degustazioni ed assaggi

ore 10

SALA DELLE STAGIONI

Via Emilia, 25 Imola

Convegno

“Olio extra vergine d'oliva: la qualità organolettica, chimico/fisica e legale”

Relatori:

- **Saluti dell'Assessore all'Agricoltura** del Comune di Imola
- **Dott. Roberto Rinaldi Ceroni**
docente ITAS Scarabelli-Ghini
- **Dott. Franco Spada**
Presidente Associazione Regionale Produttori Olivicoli
- **Dott. Gabriele Peroni**
Direttore U.O. Igiene e Sanità Pubblica - Azienda USL Imola
- **Tenente Marco Uguzzoni**
Comandante Nucleo Antifrodi Carabinieri di Parma
- **Professore Giovanni Lercker**
Docente del Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Alma Mater Studiorum di Bologna

Segue buffet

Domenica 20 novembre

dalle ore 9 alle ore 19

GALLERIA DEL CENTRO CITTADINO

Via Emilia, 135 Imola

Presentazione della filiera olivicola del territorio

*Mostra mercato dell'olio extravergine d'oliva
prodotto nel Circondario imolese*

Degustazioni ed assaggi

ore 14:30

CIRCOLO DEL CENTRO - CHIOSTRO DI

SANTA MARIA IN REGOLA (g.c.)

Via Cosimo Morelli Imola

Degustazione guidata

“OLI EXTRAVERGINE D'OLIVA A CONFRONTO”

a cura di A.R.P.O. (Associazione Regionale Produttori Olivicoli) e Istituto Tecnico Agrario - I.I.S. Scarabelli-Ghini.

È gradita la prenotazione (ore 9-14): 0542 612454 – 338 7325407

ore 16:30

CIRCOLO DEL CENTRO - CHIOSTRO DI

SANTA MARIA IN REGOLA (g.c.)

Via Cosimo Morelli Imola

Degustazione tricolore

“I SAPERI INCONTRANO I SAPORI”

Presentazione e degustazione di olio, vini delle Vigne Scarabelli e Vigne del Rapace, frutti, vermouth e tanto altro...

in collaborazione con CTI e CLAI.

A cura dell'Istituto Tecnico Agrario - I.I.S. Scarabelli-Ghini.

È gradita la prenotazione (ore 8-14): 0542 658610