EVOLUZIONE
ALLA SCOPERTA DEGLI ARTISTI DELL'EXTRAVERGINE

AL VIA LA SESTA EDIZIONE DI EVOLUZIONE,
IL GRANDE EVENTO DEDICATO ALL' OLIO EXTRAVERGINE DI QUALITÀ

Lunedì 29 gennaio 2024 torna Evoluzione, l'evento organizzato da La Pecora Nera Editore e Oleonauta, presso la suggestiva sede del MAXXI di Roma.

Degustazioni guidate, tavoli di consulenza, masterclass, presentazioni, premiazioni e convegni sull'oleoturismo, la scienza e la salute animeranno questa nuova edizione.

Novità di quest'anno: oltre agli operatori b2b, tutti gli appassionati di olio extravergine, nel pomeriggio, potranno partecipare gratuitamente alla manifestazione.

Nella Capitale sta per tornare la nuova edizione di **Evoluzione, percorsi per l'extravergine di qualità.** Il grande evento organizzato da **La Pecora Nera Editore** e **Oleonauta**, quest'anno si terrà **lunedì 29 gennaio 2024** nella suggestiva location del **MAXXI**, il Museo nazionale delle arti del XXI secolo.

"*L'edizione di quest'anno si inserisce in un contesto generale critico per il settore, dovuto alle difficoltà produttive e al mercato instabile ed è un'importante occasione per riposizionare il valore dell'olio extravergine di qualità, promuovendone un consumo consapevole*" afferma **Simona Cognoli** di Oleonauta, che prosegue specificando le attività in programma: "*Vogliamo offrire un servizio ancora più professionale nella presentazione delle aziende partecipanti e nella formazione, attraverso* ***degustazioni guidate da chef, tavoli di consulenza e masterclass a partecipazione gratuita.*** *Inoltre, abbiamo promosso* ***convegni e presentazioni di libri intorno ai temi che da sempre Evoluzione, che è uno spazio culturale di condivisione, sostiene con il suo progetto: la salute, la scienza, la comunicazione e il turismo***".

Evoluzione si rivolge da sempre agli operatori b2b ma, considerando il grande interesse per il mondo dell'extravergine da parte di tanti appassionati, quest'anno la manifestazione, **per la prima volta, aprirà i battenti anche al pubblico** che potrà partecipare gratuitamente, **dalle ore 15.00 alle ore 20.00**, dopo aver effettuato la registrazione nell'apposita sezione presente sul sito www.evoluzioneolio.com

"*Ospitare oltre 50 produttori di qualità in un luogo deputato alla cultura è per noi motivo di grande orgoglio. Vogliamo in questo modo sottolineare come l'utilizzo di un olio EVO di qualità da parte dell'operatore ho.re.ca. e del consumatore sia prima di tutto una scelta culturale. I motivi sono molteplici, dal sostegno alle piccole produzioni non standardizzate alle proprietà nutraceutiche dell'olio "vero", passando per l'attività di promozione del territorio a cui quest'anno, grazie al sostegno di ARSIAL e Regione Lazio, abbiamo dedicato un convegno apposito. Questa è per noi l'edizione dei record, ma non si tratta di un traguardo raggiunto bensì di un punto da cui partire per contribuire, nel nostro piccolo, a promuovere e valorizzare un'eccellenza del nostro Paese*" specificano **Simone Cargiani e Fernanda D'Arienzo de La Pecora Nera Editore**.

"La partecipazione della Regione Lazio a "Evoluzione" attraverso la main partnership di Arsial - **dichiara l'Assessore al Bilancio, Programmazione economica, Agricoltura e sovranità alimentare, Caccia e Pesca, Parchi e Foreste, Giancarlo Righini** - *rappresenta un impegno concreto nella promozione dell'olio extravergine, che è uno dei fiori all'occhiello della nostra agricoltura. Il nostro è un territorio dalla forte vocazione olivicola, da sostenere attraverso azioni efficaci e interventi mirati a valorizzarne l'effettivo potenziale. Va in*

questa direzione anche ***la recente legge regionale sull'eno-oleoturismo, che proprio a Evoluzione presenteremo in un evento ad hoc".***

Cosa accadrà a Evoluzione 2024

Più di 50 aziende italiane interverranno a Evoluzione con una ricca e sfaccettata proposta di oli extravergine da degustare, espressione del grande patrimonio olivicolo made in Italy. Tanti gli appuntamenti che animeranno la giornata. Dalle 11.00 alle 13.00 e dalle 16.00 alle 18.00, gli operatori del settore potranno prendere parte gratuitamente **ai tavoli di degustazione e consulenza** che verranno guidati dagli **chef Marco Stabile (Ristorante Ora d'Aria), Mauro Marciani (Ristorante degli Angeli), Lorenzo Cantoni (Ristorante il Frantoio di Assisi), Nino di Costanzo (Daní Maison), Salvatore Salvo (Pizzeria Salvo).** Per i giovani concorrenti di **Emergente Sala,** gli chef organizzeranno una degustazione incentrata sull'importanza del servizio dell'olio extravergine di oliva nella sala del ristorante.

Sono due le **Masterclass di oli extravergine siciliani con degustazione promosse da IRVO con i Capo Panel Dott. Antonio Sparacio e Michele Riccobono.** *"L'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio, Ente pubblico non economico della Regione Siciliana, tra le altre sue attività, svolge quella di promozione e valorizzazione degli oli siciliani e promuove la partecipazione delle aziende siciliane a manifestazioni fieristiche nazionali ed internazionali. All'evento "Evoluzione, alla scoperta degli artisti dell'extravergine" partecipano 14 aziende che fruiscono di un contributo previsto nella misura registrata alla Commissione Europea con il numero identificazione aiuto: SA.109285"* specifica **Gaetano Aprile**, **Direttore Generale di IRVO.**

Alle 15.00, subito dopo il brindisi ufficiale, verrà presentata la **Guida di Evoluzione 2024** (consegnata gratuitamente agli operatori del settore) e **si proclameranno i vincitori dei sette premi di Evoluzione** per le categorie: Ristorante, Pizzeria, Menu dell'Olio, Gelateria, Comunicazione, Turismo e Impegno nel sociale riservato a un'azienda di olio. I premiati ritireranno una targa in porcellana dipinta con la tecnica dell'oro antico realizzata dall'artista italo giapponese Yuriko Damiani. Una selezione di operatori horeca, particolarmente attenti alla valorizzazione dell'olio evo di qualità nella loro attività commerciale, riceverà l'attestato di merito **"EVOluto".** Tutti gli altri operatori del settore riceveranno un attestato di partecipazione da ritirare all'uscita dall'evento. A raccogliere le testimonianze in forma di "Dialoghi dell'Olio" sarà **Radio Food,** media partner di Evoluzione.

Convegni e talk

Nella sala Carlo Scarpa i lavori inizieranno la mattina: dalle 10.00 alle 10.45 la prof.ssa Livia Leoni del Dipartimento di Scienze dell'Università Roma Tre che patrocina l'evento, presenterà "**Il Gastronomo Laureato**", la figura professionale formata dal Corso di Laurea in Scienze e Culture Enogastronomiche e, dalle 11.00 alle 11.45, saranno presentati i **corsi agroalimentari ITS** a cura di Laura Castellani (Direttrice Fondazione ITSAgro).

Subito dopo i saluti dell'**Assessorato all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo Rifiuti di Roma Capitale:** *"L'olio d'oliva è stato uno dei pilastri dell'economia romana sin dal VII secolo a.C., Roma e l'olio d'oliva sono storicamente legati da una vocazione e una storia millenaria. È da questa vocazione che la nostra città sta sperimentando la produzione e la commercializzazione della qualità locale dell'olio extravergine d'oliva prodotto sia nella nostra tenuta agricola di Castel di Guido, che nei 189 ulivi presenti nel parco archeologico del Colosseo.*

Siamo per questo orgogliosi che manifestazioni come Evoluzione, che contribuiscono alla conoscenza e alla valorizzazione di questa eccellenza italiana, si svolgano nella nostra città".

Di olio e salute si parlerà dalle 12.00 alle 13.30, nel corso del convegno "**Olio EVO e Dieta Mediterranea: la salute nel piatto**" organizzato in collaborazione con la nota società di farmacologia biologica **Epitech Group** e moderato da Fabiola Pulieri, in cui interverranno: Antonino De Lorenzo (Università Tor Vergata), Caterina Leone (Università La Sapienza), Livia Leoni (Università Roma Tre), Rosaria Meli (Università Federico II), Annalisa Noce (Università Tor Vergata), Attilio Parisi (Università Foro Italico) e la medaglia d'oro olimpica Daniele Garozzo.

Si affronteranno, tra i vari temi, quello degli effetti benefici dell'olio di oliva e dei suoi componenti che, associati all'utilizzo di una particolare molecola, permettono di combattere, per esempio, i disordini metabolici e la neuropatia diabetica. Inoltre gli esperti avranno l'occasione di presentare i risultati di interessanti studi appena conclusi che aprono la strada a nuove opportunità terapeutiche.

L'oleoturismo e le ultime novità sull'argomento saranno al centro del convegno che si svolgerà dalle 16.00 alle 16.45: "**Cultura dell'olio nel cuore del Lazio: esplorando l'oleoturismo tra tradizione, gusto e sostenibilità**" realizzato in collaborazione con **Arsial,** moderato da Fabiola Pulieri**.** Tra i relatori: Giancarlo Righini (Assessore con delega al Bilancio, Programmazione economica, Agricoltura e Sovranità Alimentare, Caccia e Pesca, Parchi e Foreste della Regione Lazio), Massimiliano Raffa (Commissario Straordinario di Arsial), Ernesto Di Renzo (Antropologo, docente di Turismo Enogastronomico Università di Roma Tor Vergata), Michele Sonnessa (Presidente di Città dell'Olio), Paolo Morbidoni (Presidente della Federazione Nazionale Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori), Johnny Madge (Olive Oil Tours).

«L'essere stati coinvolti a "Evoluzione" – è il commento del **Commissario Straordinario di Arsial Massimiliano Raffa** – *ci rende particolarmente lieti. È una manifestazione che celebra le eccellenze dell'extravergine e allo stesso tempo racconta l'innovazione in un comparto strategico per la nostra agricoltura regionale. Come Agenzia di Sviluppo siamo particolarmente vicini al mondo dell'olio, tanto per gli aspetti agronomici, quanto per quelli connessi al patrimonio culturale. La partecipazione a "Evoluzione" riflette questa nostra "passione" per l'extravergine ed esprime la nuova strategia di promozione di Arsial, finalizzata ad affiancare imprese e territori, attraverso iniziative modulate sui target di riferimento, con l'obiettivo di migliorare in maniera tangibile il posizionamento di mercato delle realtà laziali, guadagnando la giusta visibilità. A "Evoluzione" saremo presenti oltre che come main partner, anche curando la realizzazione di un convegno sull'eno-oleoturismo, che, oltre ad essere un settore in grande ascesa, può essere un vettore di sviluppo per la nostra olivicoltura".*

A seguire il talk "**Mangiamo la foglia": piante di olivo, erbe spontanee, oleoliti e cocktail botanici"** moderato da Luciana Squadrilli che vedrà la partecipazione di Sascia Trevisan (Forager), Marco Sarandrea, Sergio Bellanza e Paolo Ospici (Accademia delle Arti Erboristiche di Roma), Dario Araneo (Bartender de La Tenuta del Duca - Fiumicino). A chiudere la giornata la presentazione del libro "**Taja - Storia di una metamorfosi - da agente di vendita a nano influencer**" di **Alex Butcher,** condotta da Giuseppe Garozzo Zannini Quirini.

EVOLUZIONE
ALLA SCOPERTA DEGLI ARTISTI DELL'EXTRAVERGINE

Si ringraziano:

Main partner
Arsial

Partner istituzionale
Istituto Regionale Vino e Olio Sicilia

Partner
Cogea, Epitech Group, HQF, ITSAgro, pOsti

Partner tecnici
APCI LAZIO insieme alla scuola alberghiera ELIS, Bicolio, Caseificio Porta Roma, DOL - di origine laziale, Fara Vetrerie, Greed - Avidi di Gelato, Magnolia Eventi, Plose, Vivaio Vignolini

Media partner
Radio Food

Patrocini
Assessorato all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei rifiuti di Roma Capitale, Dipartimento di Scienze dell'Università Roma Tre.

EVOLUZIONE
Lunedì 29 gennaio 2024 dalle 10.00 alle 20.00
MAXXI, Via Guido Reni, 4/A - 00196 Roma
Tel: 3471159669 - email: info@evoluzioneolio.com
www.evoluzioneolio.com

INGRESSO EVOLUZIONE

Operatori del settore, turismo e salute: ingresso gratuito tutto il giorno (dalle 10:00 alle 20:00) previo accredito da richiedere compilando il form presente sul sito

Pubblico: ingresso gratuito dalle 15.00 alle 20.00, previo accredito da richiedere compilando il form presente sul sito

Ufficio stampa
Passionfruithub Media Food
Arianna Fusilli +39 349 7508566
Arianna Mauro +39 392 7436236
Mariolina Pepe +39 334 2985684
Email: press@passionfruithub.com
www.passionfruithub.com