PECORA NERA

EVOLUZIONE

OLEONAUTA

ALLA SCOPERTA DEGLI ARTISTI DELL'EXTRAVERGINE

"ROMA OSPITA IL FUTURO DELL'OLIO"

Salone delle Fontane
Via Ciro il Grande 16 - Roma | Lunedì 19 gennaio 2026
Dalle 10:00 alle 19:00

INGRESSO LIBERO E GRATUITO

SALONE

10:00 – 19:00 | Degustazioni libere ai banchi delle aziende produttrici di olio extravergine di oliva

Apertura votazioni "Live contest EVOluzione 2026"

11:00 – 11:50 | Saluti di apertura e Convegno
Il Gusto del Benessere. Dalla ricerca scientifica alla cucina vegetale
Intervengono: Annalisa Noce (Università degli Studi di Roma Tor Vergata), Roberta Bernini (Università degli Studi della Tuscia), Luca Muzzioli (Università degli Studi di Roma La Sapienza), Roberta Rossi Brunori (autrice del libro Grandi Chef e Salute), Pierpaolo Lacquaniti (Co-fondatore e Direttore tecnico di Verlizie). Modera Simona Cognoli (Oleonauta).

12:00 – 12:50 | Talk
A Tavola con l'Olio EVO. Chef, pizzaioli e sala a confronto sulla valorizzazione dell'extravergine
Intervengono: Stefano Intraligi (Ristorante Borgo San Giorgio), Marco Quintili (Pizzeria I Quintili), Valeria Marchionni (ITS Academy Agroalimentare), Davide Merlini (Noi di Sala). Modera Giuseppe Garozzo Zannini Quirini

14:00 – 14:50 | Presentazione ufficiale della Guida Evoluzione 2026 e consegna dei Premi Speciali
Approfondimenti con esperti del settore: Simona Cognoli (fondatrice di Oleonauta), Simone Cargiani (cofondatore La Pecora Nera Editore), Laura Fini (referente corso Evologo di ITS Academy Agroalimentare), Ylenia Granitto (corrispondente per Olive Oil Times), Angelo Bo (agronomo), Paolo Morbidoni (Presidente della Strada dell'Olio EVO DOP Umbria). Presenta Giuseppe Garozzo Zannini Quirini.

15:30 – 16:30 | Convegno
L'olio in mente. Dal gusto alle emozioni: neuroscienze ed esperienze sensoriali dell'olio extravergine
Intervengono: Giovanni Morone (Università degli Studi dell'Aquila e IRCCS Fondazione Santa Lucia, Roma), Eleonora Quattrociocchi (esperta di chimica e olio extravergine di oliva), Ilaria Legato (autrice del libro Io Sono Naso), Nicola Malorni (Presidente di KAIROS Cooperativa sociale ARL Onlus ETS). Modera Simona Cognoli (Oleonauta)

PECORA NERA

EVOLUZIONE

OLEONAUTA

ALLA SCOPERTA DEGLI ARTISTI DELL'EXTRAVERGINE

"ROMA OSPITA IL FUTURO DELL'OLIO"

Salone delle Fontane
Via Ciro il Grande 16 - Roma | Lunedì 19 gennaio 2026
Dalle 10:00 alle 19:00

INGRESSO LIBERO E GRATUITO

17:00 – 18:00 | Convegno
Il Valore dell'Olio per la Cucina Italiana
Scienza, antropologia e nutrizione alla luce del riconoscimento UNESCO
Intervengono: Stefania Ruggeri (CREA Roma), Ernesto Di Renzo (Università degli Studi di Roma Tor Vergata), Fabio Campoli (Campoli Azioni Gastronomiche), Virgilio Maretto (CEO Food Innovation Broker), Andrea Palmieri (docente di cucina, chef ospite televisivo).
Modera Giuseppe Garozzo Zannini Quirini.

18:30 – 19:00 | Live Contest Evoluzione 2026
Premio Migliore Azienda – Categoria Ho.Re.Ca. e Premio del Pubblico

SPAZIO CAMPOLI AZIONI GASTRONOMICHE - Fabio Campoli

13:00 – 13:30 | Esperienza sensoriale
Olio in bocca: abbinamenti gastronomici e percezione

13:30 – 14:00 | Educational Cooking Show
Il decalogo dell'Olio Extravergine in cucina – In ogni goccia un gesto consapevole

SPAZIO OIL BAR – RUOTA DELL'OLIO

11:00 – 12:50 | Degustazioni guidate degli oli di Evoluzione
La Ruota dell'Olio a cura di CAPOL, ITS Academy Agroalimentare,
Olive Oil Friends

15:30 – 16:30 | Degustazioni guidate degli oli di Evoluzione
La Ruota dell'Olio a cura di CAPOL, ITS Academy Agroalimentare

17:00 – 18:00 | Introduzione al mondo del tè e degustazione guidata
Piccola storia del tè a cura di NamasTèy

11:00 – 18:00 | Degustazioni libere all'Oil Bar e all'Angolo del Caffè di Mondi Caffè

PECORA NERA

EVOLUZIONE

OLEONAUTA

ALLA SCOPERTA DEGLI ARTISTI DELL'EXTRAVERGINE

"ROMA OSPITA IL FUTURO DELL'OLIO"

Salone delle Fontane
Via Ciro il Grande 16 - Roma | Lunedì 19 gennaio 2026
Dalle 10:00 alle 19:00

INGRESSO LIBERO E GRATUITO

OLIVE JAM SESSION

11:00 – 16:00 | Olive Jam Session
Abbinamenti gastronomici e ricette con gli oli di Evoluzione valutati da una giuria di esperti, a cura di: Centri di Formazione della Città Metropolitana di Roma Capitale (CMFP), ITS Academy Agroalimentare, IPSEOA Pellegrino Artusi di Roma

AULA MASTERCLASS

Ingresso riservato a operatori horeca e stampa. Abbinamenti gastronomici e piatti in degustazione curati da: Capitan Cono, Chef Emidio Ferro (Contempo Restaurant), Dario Araneo, Evocentric, Fratelli Papalotti, Freschetto, Greed, HQF, La Formaggeria, Verlizie.

11:00 – 11:40 | Masterclass
Il tempo di un caffè: dalla piantagione alla tazzina a cura di Mondi Caffè

13:00 – 13:40 | Masterclass
L'uomo e le spezie. Storia di un sodalizio millenario
a cura di Fabio Gizzi – L'Emporio delle Spezie

16:00 – 17:00 | Masterclass
Il benessere e le piante: dall'Olivo alla Tradizione Erboristica
Relatori: Marco Sarandrea, Sergio Bellanza, Paolo Ospici – Accademia delle Arti Erboristiche di Roma