

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 Quattrococchi (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)

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 Mondì Caffè

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 Mondicaffè

**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

**CAMPOLI**  
[com.poli] s.n.c. Azioni Gastronomiche

**ITS Agro\***

**Cibo  
FUTURO**

**posti**  
FOOD INNOVATION E TRAINING

**Verlizie**  
Naturalmente buone



**mondicaffè**



**Accademia  
delle Arti  
Erboristiche**



**BICOLIO®**

**\*MAGNOLIA  
EVENTI**



**PAPALOTTI**



**CONTEMPO  
RESTAURANT**

