

AbbaziadiRosazzo

VENERDÌ 27 MAGGIO 2011
ABBZIA DI ROSAZZO - SALA DEGLI AFFRESCHI

Ore 15,00 - SEDUTA CERTIFICATA DI ASSAGGIO
DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA a cura
 dell'Associazione O.L.E.A. di Pesaro - Capo Panel
 Giovanni Degenhardt

ABBZIA DI ROSAZZO - SALA DELLA PALMA

Ore 17,00 - Convegno

Indirizzi di saluto delle Autorità

Interventi:

Campagna olearia 2010 - Frantoio di Cividale del
 Friuli - Dott. Paolo Battigello - Dirigente Scolastico Istituto
 Agrario P. D'Aquileia - Cividale del Friuli

"Pane e olio - un antico ed attuale abbinamento"
 Prof. Alessandro Sensidoni - Dipartimento Scienze degli
 alimenti - Università degli Studi di Udine

"I nemici del pane"
 Dott. Claudio Lucas
 Moderatore: Bepi Pucciarelli

Ore 19,00

Inaugurazione della mostra fotografica:

"PAN FACENDO"

dell'Arch. Mauro Croce - dal 27 maggio al 5 giugno 2011,
 a cura della Fondazione Abbazia di Rosazzo



OLEIS - VILLA MASERI

Ore 19,30 - Cerimonia inaugurale

Inaugurazione della mostra:

"OLIVARELLI"

Esposizione delle opere realizzate dagli artisti
 partecipanti alle precedenti edizioni

Ore 19,45

OLIOLAB - Apertura del minilaboratorio con percorso
 didattico alla scoperta delle caratteristiche sensoriali
 dell'olio extravergine di oliva realizzato dal Dipartimento
 di Scienze degli alimenti dell'Università degli Studi
 di Udine

Ore 20.30 - Intrattenimento musicale

Serata di musica con il DJ PARTY TIME SUMMER TOUR



SI RINGRAZIANO PER GLI ALLESTIMENTI BOTANICI: Croatto e Omenetto

Per informazioni e prenotazione ai corsi: Tel. +39 0432 938376
 cultura.turismo@comune.manzano.ud.it - annamariachiappo@virgilio.it
 www.comune.manzano.ud.it - www.olioedintorni.it



Printed by: www.alegraf.it

Oleis

27/28/29 Maggio 2011



Oleis

e la festa continua...

Oleis, Villa Maseri

SABATO 28 MAGGIO 2011

OLEIS - VILLA MASERI

Ore 09.30

Coltivativo e Degustolio - Lezione di potatura e di coltivazione dell'olivo e corso di approccio alla degustazione dell'olio a cura dell'ERSA

Ore 10.45

Oliolab - Minilaboratorio con percorso didattico alla scoperta delle caratteristiche sensoriali dell'olio extravergine di oliva realizzato dal Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Udine con la collaborazione delle Scuole Primarie di Secondo Grado - sezione Manzano

Ore 15.00

Test sensoriale internazionale sull'olio proveniente dai territori di Manzano, Trieste, Caneva, Dignano d'Istria, Albona (HR) e Brda (SLO)

a cura del prof. Lanfranco Conte - Facoltà di Agraria - Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Udine

Ore 17.00

Coltivativo e Degustolio - Lezione di potatura e di coltivazione dell'olivo e corso di approccio alla degustazione dell'olio a cura dell'ERSA

ABBZIA DI ROSAZZO - SALA DELLA PALMA -

Ore 17.30 - 19.00 - Conferenza

"Simbolo divino e cibo umano"

Il pane e l'olio nella storia delle religioni e nel cristianesimo
Relatrici: Maddalena Del Bianco ed Emanuela Colombi
Docenti di Storia delle Religioni e di Storia del Cristianesimo - Università di Udine.

OLEIS - VILLA MASERI

Ore 19.30

Cena con il vignaiuolo in villa - con la collaborazione di Movimento Turismo del Vino e delle aziende Vitivinicole
Le Vigne di Zamò, Ronco delle Betulle e Midolini

Ore 21.00 - Serata di musica con il **Trio musicale GALAO**

DOMENICA 29 MAGGIO 2011

OLEIS - VILLA MASERI

Ore 8.30 - 9.30 - Iscrizioni alla 1ª marcia "Ator pai rons di Uelis e Badie"

ABBZIA DI ROSAZZO - SALA DELLA PALMA

* Ore 9.30 - 12.30

1ª parte del corso "Pan Facendo, l'arte di fare il pane"
a cura di Civiform - Cividale del Friuli (corso su prenotazione)

OLEIS - VILLA MASERI

Ore 10.00 - Convegno Internazionale

Indirizzi di saluto:

Console Generale di Croazia - Nevenka Grdinic

Saluto del Dott. Enrico Lupi *Presidente dell'Associazione Città Dell'Olio con consegna della bandiera "Città dell'Olio"*

Interventi delle autorità presenti

Interventi di alcuni olivicoltori croati e sloveni presenti

Momento di incontro - confronto delle associazioni di olivicoltori presenti in Regione.

Interventi:

- Relazione finale sui test sensoriali

a cura del prof. Lanfranco Conte - *Facoltà di Agraria - Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Udine*

- "Effetti dell'ambiente e delle tecniche di coltivazione sulla qualità dell'olio di oliva."

L'influenza dei fattori ambientali e agronomici sulla qualità dell'olio, a cura del prof. Franco Famiani - *Università di Pisa*
Moderatore: Bepi Pucciarelli

Ore 11.00 - 11.30 - Premiazioni Camminata

* informazioni e prenotazioni a Fondazione abbazia di Rosazzo 334.62.68.296

OLEIS - VILLA MASERI

Ore 12.30

Premio "Olio dell'abate" - Consegna del riconoscimento all'azienda produttrice di olio selezionata con la collaborazione dell'Istituto Agrario P. D'Aquileia - Cividale del Friuli che ha analizzato i campioni d'olio

ABBZIA DI ROSAZZO - SALA DELLA PALMA

* Ore 14.00 - 16.00

1ª parte del corso "Pan Facendo, l'arte di fare il pane"
a cura di Civiform - Cividale del Friuli (corso su prenotazione)

OLEIS - VILLA MASERI

Ore 14.30

Oliolab - Apertura del minilaboratorio con percorso didattico alla scoperta delle caratteristiche sensoriali dell'olio extravergine di oliva realizzato dal Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Udine

Ore 15.30 - Iscrizioni degli artisti

Ore 16.00

OLIVARELLI 2011 - Evento artistico a carattere internazionale
Libera espressione e realizzazione di opere d'arte in diretta presso il parco della Villa Maseri con l'utilizzo dell'olio di Manzano da parte di affermati artisti presenti alla manifestazione

Ore 17.30 - **Coltivativo e Degustolio** - Lezione di potatura e di coltivazione dell'olivo e corso di approccio alla degustazione dell'olio a cura dell'Ersa

Ore 19.30

Termine dell'evento Olivarelli con cena artisti partecipanti

Ore 20.00

Serata di musica con il **Duo musicale DAVID MUSIC**

DURANTE LA TRE GIORNI:

ESPOSIZIONE CON POSSIBILITÀ DI ASSAGGIO E ACQUISTO DI OLIO REGIONALE.

PRESENZA DI STAND CON OLI DI ALBONA E DIGNANO D'ISTRIA.

STAND ENOGASTRONOMICI guidati dallo chef Daniele Cinel. I sommelier della sezione di Udine propongono alcuni abbinamenti fra il nostro olio, il nostro vino e i prodotti tradizionali friulani.

Esposizione permanente degli **OLIVARELLI**

Durante il sabato e domenica

L'**AIPO** sarà presente con uno stand di prodotti della Veneto Dop per la degustazione e un laboratorio per ragazzi. Il laboratorio realizzerà una dimostrazione di come si fa il sapone a partire dall'olio d'oliva. Inoltre proporrà un gioco per bambini "Scopri l'intruso" che consisterà nel trovare l'intruso (olio + aceto) con l'olfatto, su tre bicchierini esposti. A chi indovina verrà regalato un gadget. In questo stand sarà distribuito materiale sull'olio, didattico e dimostrativo, per tutte le fasce d'età.

AREA CULTURALEGNO

Dimostrazioni dalle 10.00 alle 21.00 di sabato 28 e domenica 29 maggio per tutte le età

- **Parco Villa Maseri-Oleis**

ATOR L'ULIV 2011

"Matea cul len"

con la partecipazione di Mauro Sarti - Trottoiaio
Massimo Lincetto - Traforatore

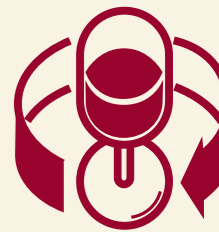
- **In località Poggiobello 2 lungo la strada che porta all'Abbazia di Rosazzo da Oleis**
Max Montagna e Merlino Zeldenthuis -
Carpentieri

Cantine Aperte

DOMENICA
29 maggio
ore 10.00 - 18.00

SABATO
28 maggio
su prenotazione

Movimento Turismo del Vino
Friuli Venezia Giulia



Via del Partidar 7
33100 Udine
Tel +39.0432.289540
Fax +39.0432.294021
info@mtvfrivg.it

Scarica la mappa e tutte le informazioni sulle oltre 100 cantine

www.cantineaperte.info



DOMENICA 29 MAGGIO 2011

Oltre 100 cantine del Friuli Venezia Giulia sono aperte per visite e degustazioni dalle 10 alle 18: oggi si festeggia il mondo del vino, i suoi protagonisti, il suo pubblico appassionato! Girovagando per cantine assaggerai i vini, conoscerai i produttori, parteciperai ad iniziative musicali, artistiche e culturali.



CANTINE APERTE & UNICEF

Il calice è il lasciapassare dell'evento, vi permette di accedere alle degustazioni e, grazie al vostro contributo, finanzia l'Unicef. Nel 2011 i proventi del calice saranno devoluti a favore del progetto "L'Unicef per i bambini del Giappone".



WINE-BUS CANTINE APERTE

Domenica 29 maggio salite a bordo del pullman e godetevi la tranquillità di un itinerario di giornata che include visite alle cantine, degustazioni ed abbinamenti cibo-vino!
Il Winebus parte da Udine e da Trieste, prenota il tuo posto allo 0432 289540 - info@mtvfrivg.it



SABATO 28 MAGGIO 2011

Giornata dedicata alle visite su prenotazione e alle degustazioni guidate, che spaziano dagli assaggi di vini autoctoni a vere e proprie verticalità di diverse annate di un vino. Le cantine organizzano per voi percorsi sensoriali inediti che vi coinvolgeranno in un viaggio nel mondo del vino.



A CENA CON IL VIGNAIUOLO

Sabato 28 maggio sono di scena cene gourmet con menu tipici e prelibatezze in abbinamento agli eccellenti vini del territorio in alcuni ristoranti, agriturismi e cantine. Le cene saranno condotte dai produttori che saranno a disposizione degli ospiti per raccontare il loro vino e gli abbinamenti culinari.



A CANTINE APERTE IL FRIULANO VI ASPETTA!

Nelle aziende associate al Movimento Turismo del Vino FVG, durante il week end di Cantine Aperte, verranno organizzate speciali degustazioni a tema e momenti esclusivi volti a celebrare l'eccellenza del vino Friulano.

