



Artigiani
Imprenditori
d'Italia

Rimini



BENVENUTO NUOVOEVO

FESTIVAL DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DELLA VALCONCA

SAN CLEMENTE

SABATO 29 NOVEMBRE 2025

ORE 9,30 – 11,00

TAVOLA ROTONDA

IL NUOVOEVO:

LA STORIA, IL GUSTO, LA SALUTE, LE VIRTÙ DELL'OLIO EVO

Un tempo e uno spazio per condividere e conoscere
le visioni e le azioni di chi partecipa all'evoluzione qualitativa
dell'olio extravergine di oliva

SALUTI ISTITUZIONALI
COMUNE DI SAN CLEMENTE

INTERVENGONO:

GIOVANNI BUCCI

Responsabile agroalimentare CNA Rimini

GIANLUIGI VASCONI

Presidente Associazione Frantoiani Oleari Emilia-Romagna

RAFFAELE DE LORENZI

*Direttore struttura complessa U.O. Igiene degli alimenti e della nutrizione (SIAN)
sede di Rimini - Ausl Romagna*

ANNA CAPOLONGO

*Dietista - U.O. Igiene degli alimenti e della nutrizione (SIAN)
sede di Rimini - Ausl Romagna*

FABIO MAURO TOMMASO GALLO

Chef Federazione Italiana Cuochi – Nazionale Italiana Cuochi

CONDUCE E INTRODUCE LA TAVOLA ROTONDA:

MAURIZIO SAGGION

*Direttore ProduciAmo Romagna e La Scuola del Gusto
Brand Ambassador enoagroalimentare Comune San Clemente*

TEATRO G. VILLA

SP35, n. 69 - Sant'Andrea In Casale

Per informazioni: T. 349. 6714514

www.produciamoromagna.it



Artigiani
Imprenditori
d'Italia

Rimini



BENVENUTO NUOVOEVO

FESTIVAL DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DELLA VALCONCA

SAN CLEMENTE - TEATRO G. VILLA
29 e 30 NOVEMBRE 2025

- PROGRAMMA -

SABATO dalle ore 9,30 alle ore 11,00

TAVOLA ROTONDA

IL NUOVOEVO:

LA STORIA, IL GUSTO, LA SALUTE, LE VIRTÙ DELL'OLIO EVO

Interverranno:

Esperti, nutrizionisti, chef, produttori

SABATO e DOMENICA ore 11,30 e ore 16,00

DUE DEGUSTAZIONI GUIDATE

Incontri gratuiti della durata di 45' ciascuno

Conoscere e riconoscere l'olio EVO di qualità

SABATO dalle ore 11,00 alle ore 18,30

DOMENICA dalle ore 10,00 alle ore 18,00

MOSTRA MERCATO DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Conoscere i produttori, gustare i loro oli,
acquistare le eccellenze del territorio

SABATO ore 20,00

CENA EVOCENTRICA

Una serata divertente, un menù centrato sul gioco e sui sapori
con tanti oli da abbinare al cibo per cercare il gusto giusto!

Prenotazione obbligatoria: € 25,00 (solo 40 posti)

Per informazioni e prenotazioni: **T. 366 1021467**

DOMENICA ore 17,00

ANIMAVALCONCA

Premiazione del 1° concorso fotografico dedicato alla cultura
e alla produzione agroalimentare ed enogastronomica della Valconca

Per informazioni: T. 349. 6714514

www.produciamoromagna.it