



OLEA DULCIS
I DOLCI CON L'OLIO EVO BONTÀ CHE FA RIMA CON SALUTE

OLEA DULCIS 2024

I Dolci delle Feste con l'Olio Evo: quando la Bontà fa rima con la Salute
1° Dicembre 2024 Palazzo Ex Fabbrica – Lugnano in Teverina (TR)

LA COLLEZIONE MONDIALE DEGLI OLIVI DI LUGNANO IN TEVERINA OLEA MUNDI è presente nel territorio di Lugnano dal 2014 grazie alla collaborazione dell'Amministrazione comunale con il CNR di Perugia, il Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria A3 e la Regione Umbria. Nel Campo Collezione di Lugnano in Teverina OLEA MUNDI sono presenti circa 1200 ulivi di varie cultivar provenienti da tutta Italia e da tante altre nazioni anche oltreoceano ed è uno dei più importanti siti di varietà di olivi d'Italia e del mondo.

OLEA DULCIS nasce all'interno dell'edizione 2024 di **OLEA MUNDI DAY 2024**. Il focus è diffondere la cultura dell'olio extravergine di oliva per le sue doti di sostenibilità, valore alimentare, salutistico, paesaggistico e di incentivarne l'utilizzo in pasticceria come materia prima vegetale di qualità superiore. La vicinanza delle Feste Natalizie darà ulteriore slancio all'evento. In questa edizione Olea Mundi si incontra anche con il progetto del Turismo delle Radici che con l'ultima iniziativa del 2024 presenta **"OLEOTURISM HUB"**, un'idea nata da due lugnanesi che vivono all'estero.

PERCHE' I DOLCI CON OLIO EVO?

- Per una maggiore sostenibilità, in quanto l'olio evo nasce nel territorio di appartenenza
- Per difendere i valori e le produzioni locali e rafforzare l'identità territoriale
- Per difendere i principi salutari della dieta mediterranea
- Per incentivare i professionisti del settore ad approfondire una tipologia di prodotto che attualmente è una nicchia del settore, ma che potrebbe diventare una bandiera per tutti coloro che investiranno la loro professionalità. E non è solo questione di immagine, ma in prospettiva anche di una ricaduta positiva per il loro fatturato.
- Per cercare di creare un gruppo di professionisti che possa diventare un nucleo aggregante di un movimento più vasto che possa contribuire all'affermazione di un nuovo stile di pasticceria sempre dolce e buona, ma sicuramente più salutare

IL PROGRAMMA

SABATO 30 NOVEMBRE

Ore 9,30 **OLEA MUNDI TREKKING**

Camminata con Visita guidata alla collezione mondiale Olea Mundi

(Prenotazioni 349 6602285)



COMUNE DI LUGNANO IN TEVERINA

PROVINCIA DI TERNI



Ore 13,00 Degustazione di Bruschetta e Focaccia di "A Modo Mio" e vini dell'Amerino, presso "La Genuinità dei Sapori" dell'Oleificio Cooperativo Intercomunale di Lugnano.

OLEA MUNDI SCHOOL

Oleificio Cooperativo Intercomunale di Lugnano

Ore 10.30 – 14.30 Analisi gratuite a cura dell'ITT Chimica di Amelia.

Mostra pomologica di diverse cultivar della Collezione Olea Mundi

DOMENICA 1° DICEMBRE – PALAZZO EX FABBRICA A LUGNANO IN TEVERINA (TR) ore 15.00-19.00

L'evento si aprirà con un **Talk su OLEA MUNDI**, con la collaborazione del **Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria 3/A e del CNR di Perugia** (saranno presenti Marcello Serafini Amministratore Unico 3/A-PTA, Mauro Gramaccia ricercatore 3/A-PTA, Marina Bufacchi – IBBR- CNR), e la presentazione del progetto **"OLEOTURISM HUB"** ideato da due designer lugnanesi (**Marcella e Elena Del Signore**), residenti a New York e Londra, che hanno immaginato la creazione di un Hub Internazionale dell'Oleoturismo proprio in occasione della chiusura del progetto del Comune di Lugnano in Teverina per l'anno del Turismo delle Radici.

Alle 15.30 si svolgerà il Concorso dei Migliori Panettoni all'Olio EVO d'Italia, e si potrà seguire da vicino l'assaggio della giuria **nella sala del Teatro Spazio Fabbrica al primo piano della struttura.**

Dalle 15.00 alle 19.00 nella sala Terzo Pimpolari, al piano terra, l'esposizione dei dolci e panettoni con **Olio EVO delle pasticcerie: Fabula e Le Delizie di Deby di Terni, Centumbrie di Agello (PG), Napoleone di Rieti, Polozzi di Viterbo, Ferretti di Teramo, Russo di Amelia, Olivieri di Foggia ed altri ancora**

L'ingresso è gratuito e sarà un'occasione imperdibile quella di poter assaggiare i dolci più buoni e salutari del Natale per poi comprare quelli che si reputano i migliori.

Al primo piano sul palco del Teatro Spazio Fabbrica in parallelo si avranno gli show cooking di

- **Pietro Marchi** Presidente AIS Umbria aprirà l'evento con **"Panettone e Champagne"**
- **Pamela Fabrizi** del ristorante stellato **Elementi di Brufa SPA Resort – Brufa (PG)**
- **Diego Pennacchia** de **La Locanda del Cardinale di Assisi (PG)**
- **Alessandra Baruzzi** Coordinatrice nazionale Lady Chef e Donna dell'Olio
- **Sandro Ferretti** Maestro pasticciere **AMPI di Teramo**
- **Domenico Napodano** del **Convivial di Tuscania (VT)**
- **Maria Chiara Tobia** del ristorante stellato **Une di Capodacqua (PG)**
- **Maurizio Serva** del ristorante stellato **La Trota di Rivodutri (RI)**

L'evento si chiuderà con due Premiazioni:

Premio miglior Panettone all'olio evo 2024

Premiazione Gara Amatoriale di Olea Dulcis POP del 17/11/24 - Amelia



COMUNE DI LUGNANO IN TEVERINA

PROVINCIA DI TERNI



Organizzazione

Witaly di Lorenza Vitali e Luigi Cremona, noti giornalisti di gastronomia,
<https://witalymag.com/chi-siamo/> società organizzatrice di OLEA DULCIS

Partner istituzionali: Il Comune di Lugnano – Borghi più Belli d'Italia
Confartigianato Terni, Confartigianato Viterbo, Confartigianato Rieti
Partner Tecnico: Molini Fagioli di Magione (PG)

Ufficio Stampa: Chiara Comparozzi legamicomunication@gmail.com cell 3937191650
Info: redazione@witaly.it e lorenza.vitali@witaly.it cell 3473023607

ORGANIZZAZIONE

