



Slow Food®
Piceno

In collaborazione con

Salone dell'Oliva - Piazza Arringo – Ascoli Piceno

Programma di appuntamenti dedicati alla conoscenza, alla gastronomia e alla cultura della regina della cucina del Piceno: l'oliva tenera ascolana

- 8 agosto 2013: ore 18 – **Cerimonia inaugurale e apertura del festival**
Oliva Palas - Piazza Arringo
- ore 19 - **Tavola rotonda: "L'oliva ascolana del Piceno Dop: un'opportunità per l'oliva all'ascolana"**
Moderatore: Filippo Ferretti, giornalista
Sono invitati:
il Sindaco di Ascoli Piceno, Guido Castelli
il Presidente del Bim Tronto, Luigi Contisciani
il Presidente della Provincia di Ascoli Piceno, Piero Celani
Interverranno:
Primo Valenti – Presidente Ascolincentro
Nelson Gentili -Fiduciario Slow Food Condotta del Piceno
Ugo Marcelli - Produttore di oliva tenera ascolana DOP
Francesco Lucidi - Agronomo Funzionario UE
Micaela Girardi - Movimento Difesa del Cittadino
Conclusioni di Leonardo Seghetti- Esperto tecnologie alimentari
- 9 agosto: ore 19 - **Corso pratico di introduzione all'analisi sensoriale dell'oliva da mensa**, curato da Slow Food Piceno
- 11 agosto: ore 19 - **Laboratorio : "Impariamo a farcire le olive"**
curato da Slow Food Piceno in collaborazione con Angela Ciabattoni
- 12 agosto: ore 19 - **Concorso delle tradizioni familiari nella farcitura delle olive**
- 13 agosto: ore 19 - **Laboratorio : "Impariamo a farcire le olive"**
curato da Slow Food Piceno in collaborazione con Angela Ciabattoni
- 14 agosto: ore 19 - **Corso pratico di degustazione olive DOP e all'ascolana**
curato da Slow Food Piceno

Il programma è curato dal professor Leonardo Seghetti e da Slow Food Condotta del Piceno