



OLIO & DINTORNI 2019 ~ 15^a EDIZIONE

Villa Maseri, Oleis di Manzano (Ud)
24/25/26 maggio

VENERDÌ 24 MAGGIO

- Ore 17.45** Convegno, organizzato dall'ERSA, ***Cimice asiatica in FVG: le produzioni olivicole potrebbero scomparire?***
Interventi:
- Marco Stocco, Gianluca Gori, Ennio Scarbolo
- Ore 19.15** **Cerimonia inaugurale** ~ Villa Maseri, Oleis
Saluti e interventi delle autorità presenti.
Inaugurazione della mostra: Olivarelli
- Ore 20.00** **L'Aperitivo ininterrotto** con l'aperitivo Nonino e il Prosecco Genagricola.
Intrattenimento musicale con **Dj Andrea**
- Ore 21.30** Intrattenimento musicale con gli **Absolute5**
-

SABATO 25 MAGGIO

- Ore 09.00** **Coltivolio**
Coltivazione dell'olivo e approccio all'assaggio di oli extravergini da olive prodotti in FVG.
Gratuito e aperto a tutti.
- Ore 14.00** **Test Sensoriale Internazionale**
Su prenotazione, a numero chiuso.
Test Sensoriale Internazionale di oli provenienti da Croazia, Slovenia e Friuli Venezia Giulia, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agro Alimentari, Ambientali ed Animali dell'Università degli Studi di Udine, **Lanfranco Conte**.
I test sono rivolti ad esperti assaggiatori e aperti al pubblico.
Si prega di inviare prenotazione a: ennio.scarbolo@ersa.fvg.it e a lanfranco.conte@uniud.it.
- Ore 15.00** **OlioLab**
Mini laboratorio con percorso didattico alla scoperta delle caratteristiche sensoriali dell'olio extravergine di oliva realizzato dal Dipartimento di Scienze Agro Alimentari, Ambientali ed Animali dell'Università degli Studi di Udine, **Lanfranco Conte**.
Gratuito e aperto a tutti.
- Ore 16.00** **Camminata ludico motoria "ATOR PAI RONCS DI UELIS E BADIE"**
con patrocinio FIASP e in collaborazione con "Gruppo Podisti Longobardo".
Ritrovo e iscrizioni presso Villa Maseri dalle ore 16.00 e partenza libera dalle ore 16.30 alle ore 17.30.
Aperta a tutti. Marcia omologata n° UD066.
Quota d'iscrizione: € 3,00 per i soci FIASP, € 3,50 per i non soci FIASP.

"Tali somme sono contributi non soggetti a IVA a norma dell'articolo 4, secondo e sesto periodo Decreto Presidente della Repubblica (D.P.R.) 633/72 e successive modificazioni, i contributi suindicati sono finalizzati alla realizzazione della manifestazione oggetto del presente dépliant in diretta attuazione

degli scopi istituzionali ai sensi dell'articolo 2, comma i lettera A-B- del Decreto Legislativo (D.Lgs). 460/97 e Art. 148 ex 111 comma 1 e 3 del Testo Unico Imposte sui Redditi (TUIR)".

Riconoscimento (primo e bibita) a € 5,00. Percorsi di km 6-13 con dislivello di m 150-300 misto asfalto e sentiero. Ristori attivi dalle ore 16.30 alle ore 20.30. Chiusura della manifestazione alle ore 21.00 con premiazione dei primi 3 gruppi presenti con più di 10 iscritti.

Info: T. 340 5105839 ~ Stefano.

Ore 16.30 - 18.00 Olivarelli Junior con l'olio Evo ~ Parco di Villa Maseri

Laboratorio di pittura per ragazzi dai 5 agli 11 anni a cura dell'artista Renato Paoluzzi di Oleis.

La partecipazione è gratuita.

È preferibile la prenotazione: T. 338 1473352 ~ Manuela.

Ore 17.00 Seduta certificata oli a cura di Olea - Capo Panel Giovanni Degenhardt

Ore 18.00 Mad Dogs

Esibizione di agility dog trix ed educazione di base del gruppo cinofilo MadDOG di S. Maria La Longa.

A fine esibizione a vostra disposizione educatori cinofili qualificati per aiutarvi a educare e a divertirvi con il vostro amico a 4 zampe.

Ore 19.30 Enoteca - Aperitiv-Olio

Degustazione vini guidata da Sommelier.

Notturna in MTB

Ritrovo e iscrizioni presso il Parco di Villa Maseri.

Prenotazione entro venerdì 24 maggio.

Giro Guidato in Mountain/Fat Bike: km 27 - dislivello m 350 - difficoltà fisica: medio-bassa - difficoltà tecnica: media.

Quota d'iscrizione: € 5,00 comprensiva di buono pasto (un piatto di gnocchi e una bibita piccola).

Obbligatorio casco e buono stato di manutenzione della bici.

Info e prenotazioni: T. 339 6143668 ~ Michele.

Ore 20.00 Partenza notturna in Mountain/Fat Bike

Ore 21.00 Intrattenimento musicale con i **Radio Zastava**

DOMENICA 26 MAGGIO

Dalle ore 09.00 Presenza di aziende agricole del territorio per la vendita dei prodotti km 0

Ore 09.00 Pedalata cicloturistica guidata e giro guidato in Mountain/Fat Bike

Ritrovo e iscrizioni presso il Parco di Villa Maseri.

Pedalata cicloturistica: adatta a tutti e a tutte le bici (km 23 - dislivello m 100).

Prenotazione obbligatoria entro venerdì 24 maggio 2019.

Quota d'iscrizione: € 5,00 (bambini fino ai 10 anni € 2,00) comprensiva di buono pasto (un piatto di gnocchi, una bibita piccola e due ristori lungo il percorso).

Consigliato casco e buono stato di manutenzione della bici.

La pedalata si svolgerà lungo strade aperte al traffico, si raccomanda il rispetto del codice della strada.

Giro guidato Mountain/Fat Bike: km 35 - dislivello m 300 - difficoltà fisica: media - difficoltà tecnica: medio-bassa.

Prenotazione obbligatoria entro venerdì 24 maggio 2019.

Quota d'iscrizione: € 5,00 comprensiva di buono pasto (un piatto di gnocchi, una bibita piccola e due ristori lungo il percorso).

Obbligatorio casco e buono stato di manutenzione della bici.

Info e prenotazioni cicloturistica e MTB: 339 6143668 ~ Michele

- Ore 09.30 Partenza pedalata cicloturistica guidata e giro guidato in Mountain/Fat Bike**
- Ore 10.30 Convegno ~ Foledor di Villa Maseri**
Saluti delle autorità presenti.
Interventi:
- **Vasilij Valenčič: “Qualità e caratteristiche sensoriali delle olive da tavola in relazione alla tecnologia di produzione”;**
- **Lanfranco Conte:**
- Relazione finale sui test sensoriali sugli oli del Friuli Venezia Giulia, Croazia e Slovenia;
- Moderatore: **Giovanni Cattaruzzi.**
- Ore 12.00 Premio Olio dell'Abbate**
Consegna del riconoscimento, l'opera di uno degli artisti partecipanti agli Olivarelli, all'azienda produttrice di olio selezionata, con la collaborazione dei Laboratori dell'Istituto Agrario P. D'Aquileia di Cividale del Friuli, dell'ERSA, del Dipartimento di Scienze Agro Alimentari, Ambientali ed Animali dell'Università degli Studi di Udine e dello Studio Tecnico Cattaruzzi Giovanni.
- Ore 14.00 - 17.00 Battesimo della sella**
La Federazione Nazionale Giubbe Verdi Compagnia FVG organizza una giornata di avvicinamento al mondo del cavallo. Ore 10.00: passeggiata nei colli di Oleis. Dalle ore 14.00 alle ore 17.00 grandi e piccini potranno vivere l'esperienza di cavalcare in tutta sicurezza.
- Ore 15.30 OlioLab**
Apertura del mini laboratorio con percorso didattico alla scoperta delle caratteristiche sensoriali dell'olio extravergine di oliva realizzato dal Dipartimento di Scienze Agro Alimentari, Ambientali ed Animali dell'Università degli Studi di Udine, Lanfranco Conte.
Gratuito e aperto a tutti.
- Ore 17.00 Coltivolio e Degustolio ~ Foledor di Villa Maseri.**
Corso di coltivazione e potatura dell'olivo con proiezione di fotografie.
Dimostrazione con degustazione dell'olio, a cura di Ennio Scarbolo e Marco Stocco, tecnici dell'ERSA.
Gratuito ed aperto a tutti.
È preferibile la prenotazione: T. 338 1473352 ~ Manuela.
Camminata botanica “Conosciamo le piante del nostro territorio”
Accompagnati dall'agronomo Gianpaolo Bragagnini.
Ritrovo presso Villa Maseri alle ore 16.30 e partenza alle ore 17.00.
Aperta a tutti. Iscrizione gratuita, durata 1 ora e 30 minuti circa.
Max 25 partecipanti, è consigliata la prenotazione.
Si raccomanda un abbigliamento comodo con pantalone lungo e scarpe da ginnastica.
Info e prenotazioni: T. 340 5105839 ~ Stefano.
- Ore 18.00 - 20.00 Olio e musica**
Intrattenimento musicale con il trio **Bob Fish** e Special Guest **Emanuel Donadelli.**
- Ore 21.00** Intrattenimento musicale con il gruppo **Area 70**

Per informazioni e prenotazione ai corsi:

annamariachiappo@gmail.com - www.oleisedintorni.wix.com/oleisedintorni
T. 338 1473352 ~ Manuela