



PROGRAMMA MIPAAF - ISMEA A FIERAGRICOLA (PAD.9 C/14)

Dal 29 gennaio al 1 febbraio 2020, nell'ambito delle attività proposte all'interno dello stand **MiPAAF** a Fiera Agricola – Verona, **ISMEA – Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare**, presenta una serie di attività legate alla **Campagna informativa e di comunicazione istituzionale nel settore dell'olio d'oliva** promossa dal **Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali**. L'**olio extravergine** di oliva sarà protagonista assoluto ogni mattina con **show cooking e Panel test**. Gli **showcooking, realizzati da Lucake** (Luca Perego), giovane chef, food blogger e influencer, vedranno la preparazione di ricette dolci e salate con l'utilizzo degli **oli Dop Veneto Valpolicella, Euganei e Berici, Veneto del Grappa, Garda, Vulture, Aprutino Pescarese e Toscano**. Durante i **Panel test** dal titolo "*L'assaggio degli oli d'oliva: materiali e metodi*" condotti da ispettori ed assaggiatori ufficiali del **Dipartimento ICQRF** – organo di controllo del MiPAAF che sul territorio nazionale conta 5 panel di assaggiatori ufficiali – saranno valutati diversi campioni di oli così da rilevare, accanto ai descrittori positivi, alcuni dei più frequenti difetti.

MERCOLEDÌ 29 GENNAIO

dalle 9 alle 18

- Attività continuative (distribuzione materiale "below the line" campagna "Olio su tavola – I capolavori dell'extravergine", quiz interattivo per comprendere il proprio grado di conoscenza dell'olio extravergine).
- Degustazioni oli dei Consorzi presenti (Veneto DOP, Aprutino Pescarese DOP, Garda DOP)

Mattina

11.30 – 12.30

Panel test a cura dell'ICQRF "L'assaggio degli oli d'oliva: materiali e metodi"

13.30 – 14.30

Showcooking con lo chef LUCAKE – Luca Perego

Verranno utilizzati gli oli del Consorzio Veneto Valpolicella - Euganei e Berici - Veneto del Grappa per la *ricetta salata* e l'olio del Consorzio Garda DOP per la *ricetta dolce*.

GIOVEDÌ 30 GENNAIO

dalle 9 alle 18

- Attività continuative (distribuzione materiale "below the line" campagna "Olio su tavola – I capolavori dell'extravergine", quiz interattivo per comprendere il proprio grado di conoscenza dell'olio extravergine)
- Degustazioni oli dei Consorzi presenti (Veneto DOP, Aprutino Pescarese DOP, Garda DOP)

Mattina

10.30 – 11.30

Panel test a cura dell'ICQRF "L'assaggio degli oli d'oliva: materiali e metodi"

12.30 - 13.30

Showcooking con lo chef LUCAKE – Luca Perego

Verranno utilizzati gli oli del Consorzio Aprutino Pescara per la ricetta salata e l'olio del Consorzio Riviera Ligure per la ricetta dolce.

VENERDÌ 31 GENNAIO

dalle 9 alle 18

- Attività continuative (distribuzione materiale "below the line" campagna "Olio su tavola – I capolavori dell'extravergine", quiz interattivo per comprendere il proprio grado di conoscenza dell'olio extravergine)
- Degustazioni oli dei Consorzi presenti (Veneto DOP, Aprutino Pescara DOP, Vulture DOP e Toscana IGP)
- Episodi della web serie in loop sugli schermi

Mattina

10.00 – 11.00

Panel test a cura dell'ICQRF "L'assaggio degli oli d'oliva: materiali e metodi"

11.15 – 12.00

Anteprima della webserie e dello spot "La via dell'olio. I capolavori dell'extravergine". La webserie in 3 puntate racconta il viaggio di tre amiche e di un influencer (*Lucake*) alla scoperta del patrimonio di extravergine di qualità del nostro Paese. **Lo spot di 60"** per il circuito cinematografico è basato sull'accostamento di un capolavoro artistico con un capolavoro gastronomico realizzato da un importante chef a base di olio extravergine di qualità. Uscita nelle sale: primavera 2020

12.30 - 13.30

Showcooking con lo chef LUCAKE – Luca Perego

Verranno utilizzati gli oli del Consorzio Toscana IGP per la *ricetta salata* e l'olio del Consorzio Vulture DOP per la *ricetta dolce*.

SABATO 1 FEBBRAIO

dalle 9 alle 18

- Attività continuative (distribuzione materiale "below the line" campagna "Olio su tavola – I capolavori dell'extravergine", quiz interattivo per comprendere il proprio grado di conoscenza dell'olio extravergine)
- Degustazioni oli dei Consorzi presenti (Veneto DOP, Aprutino Pescara DOP, Vulture DOP)