



Fiera dell'Olio EVO del Mediterraneo

30-31 Gennaio - 1 Febbraio 2025
Fiera del Levante, Bari

EVOLIO EXPO - Fiera dell'Olivicoltura e dell'Olio EVO del Mediterraneo 30-31 Gennaio - 1 Febbraio 2025 | Fiera del Levante, Bari D.G.R. n. 1462 del 28/10/2024

Nuova Fiera del Levante Srl tramite il soggetto organizzatore Senaf Srl sta organizzando la **prima fiera professionale sull'olio EVO in collaborazione e connessione con il Dipartimento Agricoltura, Sviluppo rurale e Ambientale della Regione Puglia, Pugliapromozione e l'Associazione Nazionale Città dell'Olio.**

ESPOSITORI: Produttori di Olio EVO, Enti e Associazioni di rappresentanza del settore.

VISITATORI: i responsabili acquisti e di prodotto della GDO, i responsabili acquisti e di prodotto del mondo Ho.Re.Ca., i professionisti del fuori casa che utilizzano e promuovono Olio EVO (chef, personale di sala), i responsabili import/export delle società di distribuzione e rappresentanza, i buyer internazionali, i degustatori, i food blogger e influencer del settore agroalimentare e i consumatori ai quali verrà dedicata una "finestra" temporale specifica.

BUYER INTERNAZIONALI: paesi di provenienza dei buyer con cui siamo in contatto: Olanda, Grecia, Germania, Danimarca, Libano, Tunisia, India, Arabia Saudita, Emirati Arabi, USA. In attesa di contatto: Canada, Giappone.

I profili professionali ricercati sono il Category Manager specializzato in Olio d'Oliva delle principali catene di distribuzione, i Sommelier e gli Shop fisici e Online per i canali Ho.Re.Ca. e utenze professionali.

Numerose attività collaterali rivolte al pubblico visitatore e agli operatori di settore:

TALK, SEMINARI, CONVEGNI, WORKSHOP

La Fiera sarà dotata di un'area attrezzata in cui, durante la tre giorni, si terranno seminari, convegni e talk sulla qualità e controllo del prodotto (assieme a Enti e Istituzioni dalle DOP e IGP all'ADM), conoscenza e storia del prodotto (IGP, DOP, Terroir, Cultivar, Monovarietali e PAC), sostenibilità, EVO-health, stato dell'arte della distribuzione nella GDO (con MarkUp e GDO Week), in collaborazione con **Associazione nazionale Città dell'Olio, CIHEAM Bari - Mediterranean Agronomic Institute of Bari, Istituto Tecnologico Superiore Academy Agroalimentare Puglia, Slow Food Puglia, Associazioni di Categoria del partenariato agricolo, Organizzazioni di Produttori, associazioni di sommelier e tanti altri.**

La manifestazione sarà caratterizzata da tre macro temi – affrontati uno per ogni giorno dell'evento – di carattere nazionale con la presenza di stakeholder di fama internazionale, docenti universitari, relatori di alto profilo e nello specifico:

1. OLIO, AMBIENTE, PAESAGGIO ED IDENTITÀ

Il paesaggio olivicolo è una delle principali risorse identitarie e culturali di cui dispone l'Italia. Considerato il legame reciproco storicamente instaurato fra settore agroalimentare e turismo, gli oliveti rappresentano

Un evento di



Progetto e direzione



In collaborazione con



#WeAreINPUGLIA®



gruppo
tecniche nuove



Fiera dell'Olio EVO del Mediterraneo

30-31 Gennaio -1 Febbraio 2025
Fiera del Levante, Bari

non soltanto parte del patrimonio puramente agricolo del nostro territorio, ma anche e soprattutto paesaggistico, storico, culturale e turistico.

2. OLIO E SALUTE. L'OLIO EVO, FARMACO NATURALE PER UNA SANA ALIMENTAZIONE ED UNA BUONA COMUNICAZIONE

L'Olio Evo assume un ruolo fondamentale nella promozione di una sana alimentazione, diventando un elemento cardine della Dieta Mediterranea (Patrimonio dell'Unesco) per le sue peculiarità salutistiche e nutraceutiche. E' fondamentale il suo ruolo nella prevenzione oncologica e nell'alimentazione nella vita dell'individuo, alla base di una sana e corretta alimentazione.

3. OLIO E TURISMO DELL'OLIO. DALLA TEORIA ALLA PRATICA

Tema di particolare attualità, sarà sviluppato in un seminario tecnico in cui verrà insegnato alle aziende del territorio a costruire una vera esperienza oleoturistica, fornendo tutti gli strumenti utili per questo scopo. Sarà introdotta una parte pratica che insegni le modalità di realizzazione del turismo dell'olio nella propria azienda o territorio. Il seminario sarà tenuto da esperti del settore ed affronterà la costruzione di un'esperienza turistica olivicola. Il seminario avrà come obiettivo quello di costruire esperienze oleoturistiche particolari ed accattivanti, fornendo agli operatori strumenti pratici e concreti, che permettano alle singole realtà di valorizzare la propria offerta.

Inoltre,

CORSI DI ASSAGGIO OLIO EVO, MASTERCLASS E LABORATORI OLIO – CIBO

La fiera sarà dotata di un'area degustazione ed elaioteca in cui si terranno masterclass e corsi di assaggio di Olio Evo tenuti da capi panel delle massime organizzazioni di assaggio italiane, con l'obiettivo di avvicinare i partecipanti alla conoscenza della filiera olivicola olearia e di far apprezzare le peculiarità e le caratteristiche dell'Olio Evo. Le sessioni di assaggio saranno rivolte ai visitatori, ai ristoratori e agli operatori internazionali (buyers).

Presso l'elaioteca si potranno degustare i migliori oli extravergini di oliva di Puglia che saranno raccontati e spiegati da assaggiatori professionisti.

Durante la Fiera si terranno due appuntamenti al giorno (per un totale di 6 momenti) che esalteranno gli oli extravergine di oliva in abbinamento alle produzioni alimentari di qualità. Questi saranno momenti di approfondimento e degustazione degli Oli Evo di cultivar differenti e provenienti da diverse Regioni italiane.

Non mancheranno mostre degli oli monovarietali (in collaborazione con Olivo&Olio), EVOO School, EVOLIO Village (area in cui i produttori potranno usufruire di un desk di miscita, assaggio e vendita per il pubblico in orari prestabiliti).

Un evento di



Progetto e direzione



In collaborazione con

