

*“L’Oro verde della Sicilia a *****stelle”*

En primeur e di gran classe la Sicilia dell’Olio

La II Rassegna dell’Olio En primeur di Sicilia

Mazara del Vallo

Kempinski 12-13-14 Ottobre 2012

PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE

VENERDI’ 12 OTTOBRE 2012

Ore 11.00/12.00 Arrivo dei giornalisti e dei relatori all’aeroporto “Falcone Borsellino” di Palermo e trasferimento all’Hotel Kempinski “Giardino di Costanza”. Sistemazione nelle rispettive camere.

Ore 12.30 Apertura stand espositivi e inaugurazione Kermesse:

Al “Salotto degli Oli: Isole di Assaggio”.

Aziende: “PANE ,OLIO, OLIVE e VINI”, assaggi di vari tipi di Oli, vari tipi di pane (Castelvetrano, Salemi, Enna) in abbinamento a varie tipologie di Vini DOC siciliani

Ore 15.30 **Simposio: “Il primo Olio non si scorda mai.**

En Primeur e di gran classe. La Sicilia dell’Olio ”
Verranno trattati temi sulle proprietà terapeutiche dell’olio extra vergine ;le carte degli oli nei ristoranti , sull’importanza per lo sviluppo del turismo enogastronomico sul territorio etc.

Ore 20.30 Cena di Benvenuto a tema: **“AD OGNI PIATTO IL SUO OLIO EN PRIMEUR 2012”** 4 noti Chef interpreteranno un menù dove l’Olio extravergine di Sicilia delle diverse varietà DOP siciliane sarà il Protagonista della serata e sarà abbinato al **“Pescato di Sicilia”**

SABATO 13 OTTOBRE 2012

Ore 9.30 Oil Tour in giro tra gli alberi secolari di ulivo, raccolta olive, in giro per frantoi .

Ore 10.00/19.00 **Al “Salotto degli Oli: Isole di Assaggio”.**

Aziende: **“PANE ,OLIO, OLIVE e VINI”**, assaggi di vari tipi di Oli, vari tipi di pane (Castelvetrano, Salemi, Enna) in abbinamento a varie tipologie di Vini DOC siciliani

Ore 10.30 **Impariamo a degustare l'Olio – Mini corso di degustazione** corso d'introduzione all'analisi sensoriale dell'olio, rivolto agli studenti dell'ultimo anno degli Istituti alberghieri ed a un pubblico di appassionati ai quali verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

Ore 15.30 **“Come apprezzare un Olio”**
Mini corso, riconoscere aromi e difetti;
Come realizzare una carta degli oli, rivolto a **Ristoratori e Enotecari**

Ore 19.00 **“Cooking Sicily fish show: Ad ogni pesce il suo Olio en Primeur”**
Noti CHEF E VIP DELLO SPETTACOLO prepareranno in diretta dei piatti utilizzando il “Pescato di Sicilia” e abbinando gli oli en Primeur presenti alla manifestazione. Conduce Stefano Masciarelli

Ore 22.00 **Cena di gala**

DOMENICA 14 OTTOBRE 2012

Ore 9.30 - **Tour dei Frantoi** della provincia di Trapani

Ore 13.00 Colazione presso un'Azienda Agrituristica

Ore 15.00 /17.00 Transfert in Aeroporto Falcone Borsellino e rientro proprie Sedi