



La Settimana dell'Olio 2021

Vieste (FG), dal 30 agosto al 3 settembre

OSPITI E PROTAGONISTI

Matteo Silvestri, Presidente Associazione "La Rinascita dei Trabucchi Storici"

Ingegnere edile, dal 2017 Matteo Silvestri guida l'associazione nata a Vieste nel 2012 da un'unica grande passione, quella per il Trabucco Garganico. L'intento dell'Associazione "La Rinascita dei Trabucchi Storici" è di recuperare, restaurare e ricostruire questi unici e rudimentali strumenti di pesca affinché vengano tramandati alle generazioni future. Un'importante testimonianza storica e culturale che incontra il mondo dell'olio per raccontare come il rapporto tra natura e tradizione abbia modellato il territorio e possa essere risorsa unica per un turismo esperienziale e sostenibile.

Michele Spalatro, Trabuccolante Associazione "La Rinascita dei Trabucchi Storici"

Michele Spalatro è uno degli eredi delle conoscenze dei pochi mastri costruttori ancora capaci di costruire e far pescare un Trabucco tradizionale garganico. Artefice, insieme ad altri allievi e maestri dell'Accademia dei Maestri Trabuccolanti, del ripristino dei trabucchi ancora esistenti nel Gargano e della ricostruzione di quelli ormai scomparsi da tempo, tutela questo presidio storico e culturale fondamentale per l'area geografica di Vieste.

Antonio Giampietro, Presidente dell'Associazione TALENTI DEL GUSTO – APS BARI

Iscritto all'albo degli assaggiatori di olio professionisti della Regione Puglia, poeta e scrittore, laureato in letterature comparate, fondatore della casa editrice di testi in Brille FAL Visione, responsabile regionale della comunicazione dell'Unione Nazionale Ciechi, Antonio Giampietro è presidente dell'Associazione I Talenti del Gusto che punta alla valorizzazione della cultura gastronomica pugliese attraverso i sensi.

Antonio Giampietro guida il pubblico in sessioni di assaggi bendati alla scoperta delle proprietà sensoriali dell'olio e di quelle esperienze di inclusività che vanno a beneficio dell'intera filiera.

Roberta Ruggeri, responsabile promozione e valorizzazione Consorzio di Tutela Olio Extra Vergine di Oliva Veneto DOP

Monica Vaccarella, produttrice olio extra vergine di oliva Veneto DOP

Il Consorzio di Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva Veneto Valpolicella – Veneto Euganei e Berici e Veneto del Grappa a Denominazione d'Origine Protetta nasce dai produttori olivicoli e dagli operatori della filiera al fine di attuare un adeguato programma di controlli volti a garantire l'origine dell'Olio Extra Vergine di Oliva VENETO D.O.P. e il rispetto del disciplinare di produzione.

Due voci che raccontano l'esperienza del Consorzio, una realtà che oggi raggruppa oltre 100 tra produttori olivicoli e operatori della filiera, e la necessità di fare sistema per raggiungere la giusta valorizzazione del prodotto.

Roberto Dirodi, geologo e olivicoltore

Roberto Dirodi, geologo, è anche erede della pluriennale tradizione dell'Azienda agricola Prencipe Maria Rosa, un'avventura familiare oggi condotta con i fratelli Lorenzo e Antonio nel solco della tradizione e con una costante ricerca di qualità. Portavoce della realtà olivicolo-olearia viestana e delle necessità dei produttori, Roberto Dirodi è anche attento conoscitore e divulgatore del patrimonio naturalistico e archeologico del territorio.

Paolo Leoci, "L'accademia dei tipici"

Portavoce del Coordinamento Vivaisti Pugliesi, esperto e divulgatore di gastronomia tipica, Paolo Leoci valorizza l'agroalimentare locale e promuove il territorio attraverso degustazioni narrate alla scoperta dei piatti della tradizione, delle loro origini e dei loro ingredienti.

Giuseppe Cupertino, Sommelier dell'olio e presidente Fondazione Italiana Sommelier Puglia

Sommelier al Palace Hotel di Gstaad nel 2002, all'Hotel Savoy di Londra e attualmente Wine Experience Manager per Borgo Egnazia, Giuseppe Cupertino è da anni impegnato nella promozione delle eccellenze della Puglia, rivestendo, dal 2014, il prestigioso incarico di Presidente regionale della Fondazione Italiana Sommelier.

Attraverso la diffusione del codice degli abbinamenti olio-cibo mette al centro del dibattito il concetto di qualità, per esaltare il prodotto in cucina e dare il giusto valore all'olio.

Sabrina Pupillo, tecnologa alimentare e assaggiatrice professionista di oli da olive

Classe 1988, Sabrina Pupillo è Laureata in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Parma. Ha svolto attività di ricerca scientifica su olive e olio sia in ambito nazionale che internazionale presso l'Università degli Studi di Parma, il CNR di Bologna e l'Universidad de Córdoba (Spagna).

Svolge attività di docenza in corsi per aspiranti assaggiatori di oli vergini di oliva e sui temi della qualità e della sicurezza degli alimenti presso diversi enti di formazione.

È coautrice di libri e pubblicazioni a carattere scientifico, tecnico e divulgativo legati al settore oleario e alla sicurezza alimentare, tra cui, insieme a Cosimo Damiano Guarini, il volume "Il pelo nell'olio", dedicato a luoghi comuni e falsi miti sull'olio per sfatare le tante giuste o sbagliate convinzioni che ci sono su questo prodotto.

Cosimo Damiano Guarini, agronomo

Agronomo, appassionato di cucina, Cosimo Damiano Guarini è autore di numerosi libri sulla cultura dell'olio, "Lovolio" (2014), "Lovolio Puglia" (2014), "Valorizzazione salutistica dell'olio extra vergine di oliva biologico da ulivi secolari di Puglia" (2015), "La grande storia dell'ulivo" (2016). È coautore del volume "Guida all'analisi sensoriale: storia, biodiversità, curiosità, ricette e schede sensoriali sui prodotti tipici di Puglia" della Fondazione ITS Agroalimentare Puglia (2019) e, più di recente, del libro "Il pelo nell'olio".

Consulente per diverse realtà pubbliche e private, racconta la condivisione legata al mondo dell'olio extra vergine di oliva e come questa possa creare rete, intrecciare storie e trasmettere qualità.

Nicolangelo Marsicani, olivicoltore e frantoiano

Una delle voci più autorevoli del settore quella di Nicolangelo Marsicani, produttore di olio evo Dop Cilento nell'azienda di famiglia che opera fin dal 1928 a Morigerati, in provincia di Salerno.

L'attività è stata, negli anni, modernizzata per puntare sempre di più all'alta qualità, anche attraverso lo studio e la ricerca portati avanti insieme a Oleum, Assaggiatori Oli Salerno, associazione volta a valorizzare la cultura dell'extravergine di qualità.

Nicolangelo Marsicani è un imprenditore illuminato e la sua esperienza come olivicoltore e frantoiano ha dato vita ad una vera e propria scuola. Altre aziende, in Italia e all'estero, si fanno guidare da lui per la creazione di extravergini di altissima qualità in grado di raggiungere i vertici delle varie competizioni di settore.



Toni Augello, ideatore del festival CHIP

Blogger e scrittore appassionato dei nuovi media, si occupa di digital, cultura d'impresa e startup, nonché di social innovation come project manager dei Laboratori Urbani Artefacendo.

Ha ideato CHIP, il microfestival di innovazione sociale del Coworking Artefacendo che con le sue numerose tappe porta sul Gargano le buone pratiche di innovazione sociale e culturale in grado di cambiare in meglio anche il settore olivicolo-oleario.

Mario Falco, Presidente 'Associazione Cuochi del Gargano e della Capitanata'

Chef e insegnante di Enogastronomia, Mario Falco è a capo dell'Associazione Cuochi Gargano e Capitanata che raccoglie i cuochi, i pizzaioli e i pasticciieri della Provincia di Foggia e gli allievi dei corsi di cucina delle Scuole Alberghiere pubbliche e private di ogni ordine e grado della Provincia.

Quella che diffonde è un'idea di cucina semplice, di mercato ed efficace, nella convinzione che la qualità del prodotto esprima tutta la bontà del piatto e che la conoscenza autentica delle materie prime locali sia alla base dell'offerta gastronomica presente e futura del territorio.

Filippo Falugiani, Presidente Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio

Ristoratore e Presidente fondatore, insieme a Marta e Matteo Mugelli, di AIRO, Filippo Falugiani promuove l'olio di qualità nella ristorazione e nella gastronomia. Con AIRO conduce un lavoro di divulgazione concentrato su attività di vario genere, come pubblicazioni, corsi per assaggiatori, partecipazione a manifestazioni, eventi e altre occasioni legate al mondo dell'olio e della ristorazione per sostenerne le potenzialità gastronomiche.

Elia Pellegrino, Presidente Associazione Italiana Frantoiani Oleari

Imprenditore oleario di Andria (dal 1890 la Famiglia Pellegrino si occupa di olivicoltura e di produzione di olio extravergine d'oliva di alta qualità), Elia Pellegrino è stato eletto a maggio di quest'anno Presidente dell'AIFO, associazione al servizio dell'impresa artigiana olearia, nata nel 1996 con l'obiettivo di tutelare e difendere gli interessi della filiera dell'olio extra vergine di oliva e della produzione Made in Italy. AIFO tra i suoi obiettivi statutari annovera la promozione dell'olio extra vergine d'oliva, la sua produzione artigianale, la ricerca della qualità e la tutela dell'ambiente.

Raffaele Piemontese, Vicepresidente Regione Puglia

Avvocato civilista, classe 1981, Raffaele Piemontese è Vicepresidente della Giunta regionale con delega al Bilancio, Programmazione, Ragioneria, Finanze, Affari



Generali, Infrastrutture, Demanio e Patrimonio, Difesa del suolo e rischio sismico, Risorse idriche e Tutela delle acque, Sport per Tutti.

Dal 2015 al 2020 è stato Consigliere regionale della Puglia e Assessore al Bilancio, alla Programmazione unitaria, alle Politiche giovanili e allo Sport per Tutti. È stato l'ideatore di "PIN - Pugliesi Innovativi", il programma delle Politiche giovanili che ha finanziato la nascita di circa 400 imprese giovanili, create da 1.000 ragazze e ragazzi pugliesi under 35.

Michele Sonnessa, Presidente delle Città dell'Olio

Vice sindaco di Rapolla (PZ), Michele Sonnessa è Presidente dell'Associazione Città dell'Olio che dal 1994 riunisce i Comuni, le Province, le Camere di Commercio, i GAL (Gruppi di Azione Locale) e i Parchi, siti in territori nei quali si producono oli che documentino adeguata tradizione olivicola connessa a valori di carattere ambientale, storico, culturale e/o rientranti in una Denominazione di Origine.

La rete delle Città dell'Olio cresce di anno in anno ed oggi conta 382 enti pubblici uniti nella salvaguardia e diffusione della cultura dell'olivo e dell'olio di oliva di qualità.