



Festa Dell'Olio Nuovo - FASANO 2024

16 e 17 Novembre 2024

I EDIZIONE

La **prima Festa dell'Olio Nuovo** a Fasano vuole celebrare il nostro più grande tesoro, presentando alla cittadinanza i primi olii della nuova campagna olearia.

Vi invitiamo a prendere parte a questo evento in cui, per la prima volta, si riuniranno in pubblica piazza produttori, consumatori ed esperti di settore per fare **cultura dell'Olio** e promuovere il **territorio** di Fasano.

Sul palco giornalisti, assaggiatori, gastronomi, medici e agronomi racconteranno **l'unicità** dell'Olio Extra Vergine di Oliva ma anche la **pluralità e la ricchezza** che scaturisce dall'Olio di qualità, con profumi, amari e piccanti peculiari di cultivar e territori diversi.

In sala di rappresentanza del municipio un palco per gli **addetti ai lavori, olivicoltori, frantoiani e rivenditori** su cui esperti agronomi, formatori e consulenti esporranno sfide e opportunità per un'industria olearia innovativa e sostenibile.

La necessità di un evento in piena campagna olearia, per presentare i primi olii, è senza dubbio una **sfida** per i produttori impegnati nella raccolta e nella molitura, ma è un primo passo strategico nell'assimilazione del concetto di qualità. Celebrare e valorizzare gli olii più fruttati, ottenuti da olive raccolte ad inizio campagna, al giusto grado di maturazione è di stimolo al miglioramento dei processi e di allineamento alle tendenze del settore. Gli olii più fruttati, verdi, amari e piccanti, raggiungono punteggi più elevati nei concorsi essendo più apprezzati a livello organolettico, sono più ricchi in polifenoli ed esprimono una migliore qualità del prodotto **Olio Extra Vergine**.

Le tendenze di consumo confermano che si mangia sempre di più fuori casa. Per questo **uno spazio di formazione** è dedicato al personale del mondo della ristorazione che ci rappresenta di fronte ai visitatori esterni, e che necessita di formazione sul prodotto. Per portare qualità sulle tavole dei ristoranti è essenziale che clienti e ristoratori valutino l'Olio evo in quanto ingrediente, e non semplice condimento.

Contestualmente le aziende virtuose del territorio potranno far assaggiare e vendere l'olio nuovo, farsi conoscere dai visitatori e intrecciare esperienze e competenze con gli altri attori del settore. L'evento è quindi realizzabile solo con la vostra collaborazione e presenza.