

 OLIVITALYMED

Il programma della rassegna

26 — 28 aprile 2025



Scorri per leggere
il programma

olivitalymed.it

Castello di Rocca Cilento
Via Castello, 1 - Rocca Cilento, Lustra (SA)

da un'idea di Stefano Sgueglia

Il programma della rassegna

26 aprile

11:00

Apertura marketplace

11:30

Degustazione Olio e Pizza tra cultura,
tradizione e innovazione

12:00

Saluti

- Famiglia Sgueglia
- Sindaco di Lustra

Interventi

- Gianluca Gallo, assessore Agricoltura Regione Calabria
 - Istituzioni e Organizzazioni Professionali
-

12:15

MASTERCLASS

Master Class Premio Extrabio per gli oli 2025
Biologici della Campania

12:30

CONVEGNO

Oleoturismo, sviluppo locale, tutela del paesaggio, accoglienza e turismo

- Tommaso Pellegrino, Consigliere Regionale
- Michele Sonnessa, Presidente Città dell'olio
- Luca Martuscelli, Vicepresidente Università dei Sapori
- Maurizio Bartolini, Giardiniere Parco Archeologico di Pompei
- Salvatore Ciardiello, Presidente Copagri Campania
- Flora Della Valle, Promozione e Valorizzazione Regione Campania
- Conclusione: Nicola Caputo Assessore Agricoltura Regione Campania

Moderata: Marianna Ferri, ufficio stampa Regione Campania

14:00 - 15:00 Light Lunch Break

15:00

MASTERCLASS

Masterclass: Gli Oli del Cilento

15:15

Premio Stefano Sgueglia

Consegna del premio OlivitalyMed 2025

15:30

CONVEGNO

Tavola Rotonda: “Il Cilento e le filiere olivicole”

Moderata Dante Stefano Del Vecchio

Saluti:

- Fabrizio Marzano, Presidente Confagricoltura Campania
- Antonio Costantino, Presidente Confagricoltura Salerno

Interventi:

- Emilio Conti, Consorzio Olio Dop Cilento
- Giovanni Giugliano, Confagriolio
- Antonello Di Gregorio, Presidente Coop. Nuovo Cilento

Conclusioni:

- Franco Picarone, Presidente Commissione Bilancio Regione Campania
- Nicola Caputo, Assessore Politiche Agricole Regione Campania

17:00

MASTERCLASS

Masterclass: Gli Oli della Calabria

17:30

CONVEGNO

**“La visione di Stefano Sgueglia...”
a cura del Maestro Peppe Vessicchio**

Pre-Convegno: “L’indulgenza dell’olivo Evo e l’amarezza dell’olio”
a cura del Maestro Peppe Vessicchio e del Prof. Michele Scognamiglio.
Introduce e modera dott.ssa Mariarita Grieco, direttore Rai Offerta Estero.

Convegno Scientifico Olio Extravergine d’Oliva, la parola alla scienza.
Introduce e modera Mariarita Grieco.

“Per non perdere la memoria, una suggestiva storia abruzzese”,
Camillo Zulli Dottore in Scienza Agraria e Direttore Azienda Olearia
e Biocantine Orsogna.

Olio extravergine d’oliva Qualità e Tipicità
Prof. Raffaele Sacchi Scienze e Tecnologie Alimentari Università Federico II.

Olio extravergine di olivo in Dermocosmesi
Dr. Vincenzo Pellegrino, Dermatologia Università Vanvitelli.

Break Tasting: Focus on the Topic

Olio extravergine d’oliva e patologia oncologica
Prof. Gino Leo Direttore UOC ASL NA3 SUD.

Olio extravergine d’oliva, l’unico grasso che nutre, protegge e cura
Dr. Michele Scognamiglio specialista in Scienza dell’Alimentazione,
Biochimica e Patologia Clinica.

19:00 Chiusura





Il programma della rassegna

27 aprile

10:00 Apertura

11:00

CONVEGNO

Tendenze e mercato dell'Olio Evo tra innovazione e identità dei territori del Mediterraneo

- Marco Oreggia, curatore Guida "Flos Olei"
- Giorgio Franci, Olivicoltore
- Nicolangelo Marsicani, Associazione "Oleum"

Moderata da Stefano Carboni

11:30

MASTERCLASS

Olio extra bio a cura di Maria Luisa Ambrosino

12:00

Brunch sul Rivellino "Oil Loc"

15:30

INCONTRO

Le radici della Dieta Mediterranea e le comunità emblematica nei luoghi dei "centenari"

Stefano Pisani con i rappresentanti delle varie comunità.
Marocco, Portogallo, Grecia, Croazia e Spagna.

16:00

MASTERCLASS

Franci vs Casa da Hualdo

a cura di Sabrina Pupillo e Michele Siniscalchi Montereale
con la partecipazione di Giorgio Franci.



16:30

CONVEGNO

Focus: Olio Campania IGP, una denominazione di valore e tracciabilità in blockchain con il Progetto EVOOLIO

Moderà Dante Stefano Del Vecchio

- Raffaele Amore Presidente Comitato IGP Campania
- Guglielmo Pulcini, Responsabile Comunicazione Progetto Eoolio
- Nicola Ciarleglio, Comitato Sorveglianza PSR Campania
- Antonio Coronato, Responsabile Tecnico Scientifico Eoolio
- Pino Coletti, Ceo Authentico

17:00

SEMINARI

Seminario e degustazione, cucina di mare e olio nella dieta mediterranea

19:00 Chiusura

Castello di Rocca Cilento

Via Sant'Anna - Rocca Cilento, Lustra (SA)



Il programma della rassegna

28 aprile

10:00 Apertura

10:30

SEMINARI

Seminario didattico a cura dell'**Associazione Verace Pizza Napoletana**, dedicato agli studenti scuole superiori: **“L’olio Evo, dalla bellezza del paesaggio alla sua bontà a tavola”** storia e cultura di un prodotto dell’antichità



11:00

CONVEGNO

Focus: La carta degli oli e olive da tavola tra pizza e cucina

- Paolo Barrale, Chef “Aria Restaurant” – Napoli
- Vincenzo Carola, Chef ristorante Vecchio Saracino
- Gino Catania, Presidente Consorzio di Tutela Nocellara dell’Etna
- Gianluca Pirro, Presidente Associazione Pizzaiuoli napoletana
- Antonio Pace, Presidente Associazione Verace Pizza Napoletana
- Angelo Lo Conte, Slow Food Campania

Moderata da: Stefano Carboni

12:00

SEMINARI

Seminario e degustazione,
cucina di mare e olio nella dieta mediterranea

13:30

SEMINARI

Seminario - **Degustazione con l'Associazione Verace Pizza Napoletana** – incontro con la stampa e operatori internazionali

17:30 Chiusura manifestazione

26 | 27 | 28 aprile 2025

OLIVITALYMED

Rassegna delle **Eccellenze dell'Olio**
e dei **Sapori Mediterranei**

da un'idea di Stefano Sgueglia

con il sostegno di



FEAMPA

PO 2021-2027
Fondo europeo per gli
affari marittimi, la pesca
e l'acquacoltura

in collaborazione con

