



Evoluzione 2026 apre l'anno dell'olio extravergine italiano a Roma

Al Salone delle Fontane, il 19 gennaio, produttori, chef, ricercatori e comunicatori si confronteranno su salute, cucina e nuovi linguaggi dell'olio EVO

Evoluzione 2026 inaugura il nuovo anno dell'olio extravergine di oliva con un grande evento dedicato che si svolgerà a Roma, lunedì 19 gennaio. Presso il Salone delle Fontane, in zona EUR, si riuniranno produttori, professionisti dell'ospitalità, mondo accademico e pubblico appassionato, con l'obiettivo di riflettere sul futuro dell'olio sotto diversi punti di vista, dalla tecnologia alla cultura, dalla gastronomia al consumo consapevole.

Promosso da [Oleonauta](#) e dall'editore indipendente [La Pecora Nera](#), Evoluzione 2026 prevede l'accesso gratuito e rappresenta una delle più importanti occasioni nazionali di incontro e confronto tra filiera produttiva, ristorazione e comunicazione gastronomica il tutto.

Dalle ore 10.00, saranno aperti gli stand di **37 aziende olearie** provenienti da tutta Italia, offrendo a operatori Ho.Re.Ca. e pubblico la possibilità di degustare liberamente gli oli, dialogare con i produttori e approfondire le diverse espressioni territoriali dell'oro verde.



Saranno presenti 37 produttori di olio da tutta Italia (Foto © Ufficio stampa).

Olio e salute: la ricerca scientifica al centro di Evoluzione 2026

La giornata si aprirà con un **convegno dedicato al rapporto tra olio e salute**, che ospita la presentazione in anteprima di una **ricerca condotta dalle Università di Tor Vergata, Tuscia e Firenze**. Lo studio, illustrato dalla **prof.ssa Annalisa Noce**, approfondisce i benefici degli oli extravergine ad alto contenuto di polifenoli, affiancando il dato scientifico alla qualità sensoriale e all'utilizzo dell'olio nella cucina contemporanea.

Seguirà una tavola rotonda con chef, pizzaioli e ristoratori, chiamati a confrontarsi sul valore dell'olio EVO come ingrediente importante ed elemento distintivo dell'esperienza gastronomica.

La Guida degli Oli Evoluzione 2026

Sicuramente importante sarà il momento della presentazione della **Guida degli Oli Evoluzione 2026**, distribuita gratuitamente agli operatori Ho.Re.Ca. presenti. Il volume raccoglie le aziende partecipanti e, per la prima volta, introduce i **"Luoghi dell'Olio"**: ristoranti, gastronomie, oleoteche, gelaterie e realtà digitali che valorizzano l'extravergine.

Alla presentazione interverranno la giornalista **Ylenia Granitto**, l'agronomo **Angelo Bo** e **Paolo Morbidoni**, presidente della [Strada dell'Olio EVO DOP Umbria](#).

Seguirà l'assegnazione dei **Premi Evoluzione 2026**, riconoscimenti dedicati a chi promuove la cultura dell'olio attraverso ristorazione, turismo, comunicazione e impegno sociale. Le targhe, realizzate in porcellana dall'artista **Yuriko Damiani**, coprono sei categorie, oltre a un premio speciale per il sociale.

Neuroscienze, racconto sensoriale e cucina italiana

Nel pomeriggio, dalle 15.30, il focus si sposterà sulle **neuroscienze applicate all'analisi sensoriale e al neuromarketing**, con gli interventi del prof. **Giovanni Morone**, di **Nicola Malorni** e della brand designer **Ilaria Legato**, autrice del libro *Io sono naso*. Il talk sarà affiancato dall'attività divulgativa di **NEUROsprit**.

Dalle 17.00, spazio alla cucina italiana, anche alla luce del [recente riconoscimento UNESCO](#), con la nutrizionista **Stefania Ruggeri**, l'antropologo **Ernesto Di Rienzo** e lo chef **Fabio Campoli**.

Esperienze, masterclass e nuove generazioni

Per tutta la giornata, Evoluzione 2026 proporrà anche degustazioni guidate, Oil Bar, attività educative per scuole e istituti alberghieri, oltre a masterclass dedicate a caffè, spezie, arti erboristiche e mixology, con degustazioni finali curate da cuochi, chef e gastronomi partner.



Non mancherà un interessante calendario di masterclass sull'olio (Foto © Ufficio stampa).

Per maggiori informazioni: www.evoluzioneolio.com

Data di creazione

15/01/2026

Autore

redazione