



Galà dell'Olio 2025: a Bari torna il festival dell'extravergine tra cultura e intrattenimento

L'1 e 2 novembre, la quarta edizione del festival ideato dallo chef Emanuele Natalizio celebra l'oro verde d'Italia con masterclass, convegni, percorsi del gusto e i concerti di Enzo Avitabile e Nina Zilli

La quarta edizione del **Galà dell'Olio 2025** a Bari torna **sabato 1 e domenica 2 novembre**, proponendo un **ricco programma** tra eventi, masterclass, talk, concerti e percorsi del gusto nel cuore della città.

L'olio extravergine di oliva italiano e internazionale sarà al centro del festival ideato dallo chef **Emanuele Natalizio** e organizzato dall'**Associazione culturale Foglia d'Olio** con il patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, della Regione Puglia, del Comune di Bari e della Camera di Commercio di Bari.

Galà dell'olio 2025: «Il cuore dell'olio, l'anima del territorio»

“**Il cuore dell'olio, l'anima del territorio**” è il claim che accompagnerà la due giorni barese dedicata alla cultura olivicola, tra degustazioni, laboratori sensoriali, momenti di approfondimento

scientifico e incontri con esperti che si svolgeranno nelle più belle piazze della città. L'obiettivo è raccontare l'olio extravergine non solo come alimento, ma come patrimonio culturale e ambientale.

«Siamo orgogliosi che il Galà stia diventando un appuntamento di riferimento per la Puglia e per l'intero panorama dell'oleoturismo italiano. – ha dichiarato **Emanuele Natalizio** – Un evento che non solo promuove il turismo enogastronomico ma contribuisce anche a preservare e valorizzare il patrimonio culturale e ambientale legato all'olio. La nostra speranza è quella di tenere acceso un dibattito vivo e costruttivo, incoraggiando nuove sinergie tra produttori, istituzioni, operatori del settore e cittadini, coinvolgendo attivamente la comunità locale e i visitatori».

Come tutti gli anni, l'Associazione Foglia d'Olio assegnerà il **Premio Foglia d'Olio** ad alcuni dei protagonisti di spicco del mondo dell'EVO e quest'anno premierà i buyer nazionali e internazionali che, nel corso del 2025, si sono distinti per la professionalità e l'approccio innovativo.

Un calendario fitto di impegni per il festiva dell'olio a Bari

Le piazze centrali di Bari ospiteranno esperienze immersive e laboratori formativi aperti al pubblico.

Sabato 1 novembre alle 9.30, presso lo **Spazio Murat** in Piazza del Ferrarese si svolgerà “*Le radici dell'incontro*” con **Narraemozioni**, un evento per imprese e professionisti che vogliono imparare a raccontarsi.



Dalle 10 alle 20, nell'**Ex Mercato del pesce** di Piazza del Ferrarese, sarà allestito il *Percorso del Gusto*, a cura di [Oliveti Terra di Bari](#), dove aziende e cooperative locali racconteranno la propria storia attraverso degustazioni di prodotti abbinati ai migliori oli del territorio. Dalle 10.00 alle 13.30 e dalle 16.00 alle 20.00, l'appuntamento è con *L'Arte dell'Assaggio e Oil Bar* che offrirà sessioni guidate per imparare a riconoscere aromi, profumi e sensazioni che rendono unico ogni extravergine.

Alle **11.30**, nello **Spazio Murat** di Piazza del Ferrarese, si terrà il talk *Dieta Mediterranea, longevità e qualità di vita: l'Olio EVO che fa bene al cuore*, un approfondimento sui legami tra alimentazione, scienza e benessere, a cura di **Olio Levante**.

Nel pomeriggio, alle **15.30**, sempre allo Spazio Murat, spazio alla *Masterclass "The EVOO Journey"* organizzata da **Italia Olivicola**, un percorso esperienziale e formativo che riunirà maestri e professionisti da tutto il mondo per celebrare la cultura dell'extravergine. L'incontro, disponibile anche in lingua inglese, guiderà i partecipanti in un viaggio sensoriale fatto di assaggi, racconti e suggestioni.

Alle **18.00** è in programma il convegno scientifico *"Il balsamo del Mediterraneo: scienza e cultura dell'olio"*, promosso dall'**Università degli Studi di Bari Aldo Moro** e dall'**Associazione Foglia d'Olio**, sotto la direzione scientifica del prof. **Antonio Moschetta**. Un confronto tra esperti su ricerca, salute e benessere quotidiano legati all'olio extravergine.

La giornata si concluderà alle **20.00** in **Piazza del Ferrarese** con il concerto di **Enzo Avitabile**, che porterà sul palco la sua musica carica di energia mediterranea.

Programma del 2 novembre

La giornata di **domenica 2 novembre** si aprirà alle **8.30** in **Piazza Mercantile** con *“Tra sport e sana alimentazione”*, iniziativa del **Centro Sportivo Italiano – Comitato di Bari**, che coinvolgerà bambini e ragazzi in attività di **basket, calcetto e tennis**, insieme a laboratori dedicati al benessere psicofisico e alla corretta alimentazione.

Dalle **10.00 alle 20.00**, presso l'**Ex Mercato del Pesce** in Piazza del Ferrarese, torneranno il **Percorso del Gusto** e *“L’Arte dell’Assaggio e Oil Bar”*.

Alle **10.00**, lo **Spazio Murat** ospiterà il convegno *“Identità Olivicola Italiana: qualità e sostenibilità”*, sempre a cura di **Italia Olivicola**. L’incontro offrirà un momento di confronto su **innovazione tecnologica, sostenibilità ambientale e valorizzazione delle eccellenze italiane**, con focus sui mercati internazionali e le strategie di branding dell’EVO Made in Italy.

Nel pomeriggio, alle **15.30**, tornerà *“The EVOO Journey”*, la **masterclass internazionale** dedicata all’esperienza sensoriale dell’olio extravergine, seguita alle **18.00** dal talk *“Facciamoci bene”*, dialogo su **olio e salute** promosso da **Assoproli**.

A chiudere il festival, alle **20.00** in **Piazza del Ferrarese**, il **concerto di Nina Zilli**, che con la sua voce accompagnerà il pubblico in un finale di festa dedicato alla convivialità mediterranea.

Musica e convivialità

Il festival coniuga saperi antichi e linguaggi contemporanei, portando sul palco due grandi nomi della musica italiana: **Enzo Avitabile** (sabato 1 novembre) e **Nina Zilli** (domenica 2 novembre), entrambi in concerto in Piazza del Ferrarese. Non mancheranno momenti di sport e benessere, con attività a cura del Centro Sportivo Italiano dedicate ai più giovani, per promuovere la connessione tra alimentazione sana e movimento.

Informazioni utili sul Galà dell’Olio 2025

Date: 1 e 2 novembre 2025

Luogo: Bari, Piazza del Ferrarese, Spazio Murat, Piazza Mercantile

Contatti
:
stampagaladelloolio@gmail.com – www.galadelloolio.it

Data di creazione
23/10/2025

Autore
redazione