



## Nelle Marche torna la Rassegna Nazionale degli oli monovarietali

**Nel fine settimana del 18-19 maggio, la 21-esima edizione dell'evento porterà nell'Abbadia di Fiastra tante occasioni di approfondimento e confronto sugli oli monovarietali, oltre a una mostra-mercato con produttori da diverse regioni**

Dal punto di vista della **varietà agroalimentare**, l'eterogeneità pedoclimatica del territorio italiano è sicuramente un punto di forza in quanto ci regala moltissime tipicità regionali che rendono le nostre tavole ricche e appaganti. Non fa eccezione il settore dell'olivicoltura, con tante cultivar regionali **più o meno pregiate e più o meno produttive**, con peculiarità distintive sotto il profilo aromatico e dell'intensità.

Ogni varietà di oliva racconta le caratteristiche della zona di cui è originaria: dal terreno al clima, dalla storia alle tradizioni, in sintesi esprime quel *terroir* di cui tanto si parla soprattutto a proposito del vino. Questa narrazione del territorio si esprime al massimo negli **oli monovarietali**, ossia

quelli **ottenuti dalla molitura di un'unica varietà** piuttosto che da un blend di olive diverse.



L'evento si terrà presso l'Abbadia di Fiastra (MC).

## Il ricco calendario della Rassegna Nazionale degli oli monovarietali

Proprio agli oli monovarietali è dedicata la **Rassegna Nazionale degli oli monovarietali**, organizzata da [AMAP Marche](#) (Agenzia Marche Agricoltura Pesca), che si terrà il **18 e 19 maggio** presso l'Abbadia di Fiastra (MC).

Negli scorsi mesi, sono pervenuti **202 campioni**, rappresentativi di **71 varietà da 16 regioni italiane**; tutti gli oli sono stati sottoposti al Panel regionale AMAP-Marche, per la valutazione sensoriale, e alla determinazione di acidi grassi e polifenoli, parametri importanti dal punto di vista nutrizionale e salutistico, presso il Centro Agrochimico di Jesi.

«La Rassegna accende i riflettori sugli oli ottenuti da olive 100% della stessa varietà che consentono di esaltare al massimo le peculiarità legate ad una biodiversità olivicola estremamente variegata che caratterizza le Marche e tutta l'Italia. – spiega **Barbara Alfei**, la “madrina” degli oli monovarietali – Un patrimonio genetico dal valore inestimabile che, grazie al binomio indissolubile varietà – ambiente di coltivazione, garantisce prodotti unici ed irripetibili, caratterizzati nella composizione chimica e nelle caratteristiche sensoriali, fortemente radicati al territorio e in armonia con il paesaggio,

arricchito di storia, cultura e tradizioni locali. Un'identità, valorizzata dal terroir, che può essere percepita ed apprezzata dal consumatore e dal mondo della ristorazione, per un utilizzo sempre più consapevole in gastronomia».

## Il programma della 21-esima edizione

Presso il **Giardino dei Principi**, la biodiversità olivicola del Belpaese sarà evidente grazie alla **mostra mercato con i produttori**. Selezionati da diverse regioni italiane, faranno degustare i loro oli, raccontandone caratteristiche e specificità.

### Sabato 18 maggio 2024

Nella giornata di **sabato 18 maggio**, l'Aula Verde dell'Abbadia di Fiastra ospiterà diversi incontri per approfondire la conoscenza e la competenza sull'olio. Si inizia alle 10 con il **seminario di aggiornamento sugli oli monovarietali** mentre, alle ore 15.30, i migliori nasi si sfideranno nella 15° edizione del gioco a squadre "**Indovina la varietà**" (i due eventi sono gratuiti, ma con prenotazione obbligatoria). Da non perdere, la lectio magistralis su "**Olio e salute**" di **Alessandro Vujovic**, divulgatore scientifico.

Nel **Parco dei Principi** il pubblico potrà assistere al panel "**C'è olio e olio: un viaggio tra varietà e territori**", alla presenza dei produttori provenienti da Marche, Puglia, Sardegna, Basilicata, Sicilia ed altre regioni italiane, a cura del Panel AMAP-Marche. L'appuntamento è per **sabato alle 12.00**, dopo l'inaugurazione (alla presenza delle Istituzioni), e **domenica alle ore 15.00**.

«Per creare un'interessante sinergia tra l'attività fisica e l'aspetto sensoriale e salutistico degli oli monovarietali di eccellenza – continua la Alfei, abbiamo voluto riproporre, dopo 10 anni, il connubio tra olio e Nordic Walking, piacere e salute: gli Istruttori di Macerata Nordic Walking offriranno una lezione dimostrativa nel Parco dei Principi, i tecnici AMAP regaleranno ai camminatori pillole di saggezza sull'olio, proponendo un assaggio di monovarietali».

### Domenica 19 maggio 2024

La seconda giornata inizierà alle 9.30 al **Teatro di Urbisaglia** (MC), per il Convegno di carattere tecnico-divulgativo su "**Olio e Terroir**". **Massimiliano Magli** e **Stefano Predieri** del CNR di Bologna presenteranno la banca dati degli oli monovarietali ([www.olimonovarietali.it](http://www.olimonovarietali.it)) e le strategie di sostenibilità ed innovazione della filiera olivicola.

**Roberto Luciani** (Regione Marche) presenterà la **Legge regionale sull'oleoturismo**, come opportunità per valorizzare i territori; **Barbara Alfei** (AMAP) guiderà i presenti alla scoperta dei percorsi della biodiversità olivicola italiana, passando per varietà, oli e territori; il fotografo **Giorgio Tassi** illustrerà il tema **Olivo & Paesaggio**. Seguiranno interventi programmati dei produttori "storici" che rappresentano la vera anima della Rassegna; sarà presentato il Catalogo degli oli monovarietali edizione 2024; infine la consegna di targhe e riconoscimenti di eccellenza, e la premiazione di Indovina la varietà.

«Un appuntamento da non perdere per esperti assaggiatori, consumatori “educati”, attenti, curiosi ed esigenti, produttori seri e professionali con tanta voglia di confronto, all’insegna della biodiversità, ad esaltare le peculiarità di quel filo d’olio sul piatto, arricchito di storia, cultura, tradizioni, paesaggio, piante storiche, ricette tipiche, in una parola di Terroir», conclude la Alfei.

Il programma completo della manifestazione può essere scaricato al seguente link:  
[www.amap.marche.it](http://www.amap.marche.it)

**Data di creazione**

15/05/2024

**Autore**

enzo-radunanza