



A Pesaro la Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali: due giorni dedicati alla biodiversità italiana

Il 23 e 24 maggio a Villa Caprile incontri, degustazioni, show cooking e percorsi sensoriali per approfondire il patrimonio varietale dell'olivicoltura italiana

Sarà Pesaro a ospitare la 23^a edizione della **Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali**, appuntamento dedicato alla biodiversità olivicola italiana e alla cultura dell'olio extra vergine di qualità. L'evento si svolgerà il **23 e 24 maggio 2026** a Villa Caprile, sede dell'Istituto Tecnico Agrario "A. Cecchi", all'interno di Agri Show.

Promossa da **AMAP – Agenzia per l'Innovazione nel Settore Agroalimentare e della Pesca della Regione Marche**, la manifestazione rappresenta da oltre vent'anni uno dei principali momenti di confronto nazionale dedicati agli oli monovarietali, espressione diretta delle diverse cultivar italiane e dei territori di origine.

Degustazioni e incontri nel “Giardino Segreto” di Villa

Caprile

Per entrambe le giornate, dalle 10 alle 20, il “**Giardino Segreto**” di Villa Caprile accoglierà produttori provenienti da diverse regioni italiane, offrendo al pubblico l'opportunità di **degustare oli monovarietali** e approfondire le caratteristiche delle varietà rappresentate.

Il programma prevede **degustazioni guidate**, approfondimenti tecnici, momenti divulgativi e attività esperienziali rivolte sia agli operatori del settore sia agli appassionati.

Tra gli appuntamenti centrali anche “**I percorsi della biodiversità**”, esperienze guidate dal Panel AMAP-Marche che accompagneranno i partecipanti attraverso le principali varietà di olivo italiane, raccontandone profili sensoriali, territori di provenienza e caratteristiche produttive.



Foto © Ufficio stampa

Seminari tecnici e la sfida “Indovina la varietà”

La giornata di **sabato 23 maggio** si aprirà con un seminario di aggiornamento dedicato agli oli monovarietali, curato da **Barbara Alfei** e rivolto agli esperti assaggiatori. Al centro dell'incontro le caratteristiche chimiche e sensoriali del patrimonio varietale italiano, accompagnate da degustazioni guidate.

Seguirà la 17^a edizione di “**Indovina la varietà**”, storica competizione a squadre dedicata al riconoscimento sensoriale delle cultivar italiane attraverso l'assaggio.

Nel pomeriggio verranno invece presentati la **23^a Rassegna Nazionale e il Catalogo Oli Monovarietali 2026**, strumento che negli anni è diventato un punto di riferimento per produttori, tecnici e operatori del settore.

Olio, gastronomia e territorio

Ampio spazio sarà dedicato anche agli abbinamenti gastronomici grazie agli show cooking organizzati in collaborazione con il [Consorzio Tutela Vitellone Bianco](#) e il Consorzio Vino Parco San Bartolo, che hanno lo scopo di valorizzare il rapporto tra oli monovarietali, cucina e produzioni territoriali.

Domenica 24 maggio il programma si aprirà con “**Tra Ville e Olivi**”, escursione guidata dedicata al paesaggio olivicolo e alla **visita di Villa Imperiale**, organizzata da AMAP insieme al CAI Pesaro.

Nel pomeriggio spazio al talk show “**Olivo, olio e benessere**”, moderato dal giornalista **Francesco Cherubini**, con la partecipazione di Barbara Alfei. L'incontro approfondirà il ruolo degli oli monovarietali nella cultura del consumo consapevole e nella valorizzazione della biodiversità olivicola italiana.

Il confronto sarà arricchito dal racconto “**Io sono Peranzana**”, dedicato alla storia della varietà Peranzana e affidato alla voce narrante dell'autrice **Lidia Antonacci**.

Nel corso della manifestazione verranno inoltre consegnati i riconoscimenti ai migliori oli monovarietali italiani e alle nuove varietà presentate nell'edizione 2026 della Rassegna.

Un patrimonio agricolo e culturale da valorizzare

«Gli oli monovarietali rappresentano un patrimonio unico di biodiversità, cultura e identità territoriale – ha dichiarato **Renato Frontini**, Presidente AMAP -. Attraverso questa Rassegna vogliamo valorizzare il lavoro dei produttori, promuovere la conoscenza delle diverse varietà di olivo italiane e diffondere una maggiore consapevolezza sul valore dell'olio extra vergine di qualità».



Francesca Severini e Renato Frontini, rispettivamente Direttore e Presidente AMAP (Foto © Ufficio stampa).

Secondo Frontini, investire nella biodiversità olivicola significa anche tutelare il paesaggio, le tradizioni agricole e il futuro dell'olivicoltura italiana.

Per informazioni e programma completo: [AMAP Marche](#)

Data di creazione

18/05/2026

Autore

redazione