Vieste celebra l’oro verde: torna la Settimana dell’Olio con novità internazionali

È iniziato il conto alla rovescia a Vieste dove c’è grande attesa per un evento che andrà ad arricchire il già ampio ventaglio di offerte di questa meravigliosa città nel cuore del Gargano

Nell’ultimo scorcio agostano, **dal 24 al 28**, si svolgerà la IX edizione de “**La settimana dell’Olio 2025**”, cinque giorni di full immersion nel mondo dell’extravergine con show cooking, incontri coi produttori, visite in frantoio, passeggiate e meditazioni tra gli ulivi secolari, pesca e degustazioni sui trabucchi, talk show, concerti.

La manifestazione, organizzata dal **Comune di Vieste** con il contributo della **Regione Puglia** e il patrocinio di Provincia di Foggia, GAL Gargano, Slow Food Gargano e con la direzione organizzativa di **Sabrina Pupillo**, tecnologa alimentare e divulgatrice nel settore olivicolo, è un’occasione per far crescere i produttori e per diffondere sempre più la cultura dell’olio tra i consumatori.

> «È un festival gastronomico che mette al centro l’olio extravergine di oliva – afferma **Sabrina Pupillo** – al quale si legano altri alimenti identitari della tradizione

gastronomica pugliese e nazionale e, da quest’anno, anche internazionale».

Un festival gastronomico che mette al centro l’olio extravergine di oliva (Foto © Ufficio stampa).

La settimana dell’Olio 2025: le novità

Ed è proprio l’**apertura ai Paesi Baltici** la grande novità del 2025. Nella quarta giornata infatti, il 27 agosto, i giornalisti gastronomici lituani **Paulius Jurkevicius** e **Jurgita Jurkevicione** saranno protagonisti di un incontro dedicato all’analisi del mercato, della comunicazione e delle opportunità dell’extravergine nei Paesi Baltici.

Non un vero e proprio B2B, ma una reale possibilità per i produttori del territorio di poter entrare in nuovi mercati grazie al crescente interesse dei Paesi Baltici per l’olio extravergine di qualità. Un’attenzione che si manifesterà anche in occasione dello show cooking, a cura di **Paulius Jurkevicius** e dell’associazione Cuochi Gargano e Capitanata, previsto nella stessa giornata: “***La cucina lituana incontra l’extravergine del Gargano***”, con l’abbinamento di oli extra vergini garganici a piatti lituani.

Progetti e laboratori

Tante altre le novità. Il “**Progetto Biodiversità: Kefir di mandorla & Olio**” presentato da **Nerina Di Nunzio**

, esperta in Food Design, marketing digitale e comunicazione in collaborazione con la Fondazione ITS Agroalimentare Puglia: si parlerà di abbinamento di Kefir monovarietale di mandorla con gli extravergini monovarietali del Gargano. Ancora, un laboratorio sui sott'oli "**Il boccaccio: l'E.V.O. nel barattolo**" con la giornalista del Gambero Rosso **Mara Nocilla** che guiderà l'assaggio dei sottoli pugliesi e spiegherà qual è il ruolo dell'Evo in una conserva e quali sono i principi base per preparare una conserva sicura.

In collaborazione con l'**Associazione Pizzaioli Garganici** si svolgerà "**Pizza in Piazza**" con il pizzaiolo **Diego Vitagliano** che proporrà gli abbinamenti con gli extravergine, mentre di "**Pane e Olio**" parleranno **Antonio Cera**, fondatore di Grani Futuri, e il celebre panificatore **Francesco Arena.** La prof. **Antonia Tamborrino** dell'Università degli Studi di Bari guiderà, invece, una visita in frantoio per spiegare "**Come nasce un extravergine**".

Gli incontri con i produttori e i talk

Non mancheranno i format ormai consolidati nelle passate edizioni come gli incontri coi produttori, quest'anno con **Olio Intini**, **De Carlo** e con **FIOI**, la Fondazione Italiana Olivicoltori Indipendenti; la masterclass sui cocktail all'extravergine "**Mixoilogy**"; "**Bruschetta vs Merendina**" è il titolo del laboratorio di assaggio e sana alimentazione per bambini a cura dell'Associazione Pandolea Donne dell'Olio.

Un laboratorio di assaggio (Foto © Ufficio stampa).

In primo piano, ovviamente, anche le degustazioni, tra cui la Tasting Experience con **Michele Siniscalchi Montereale** e **Nicolangelo Marsicani**, tecnici esperti dell'associazione **Oleum** che racconteranno, facendoli assaggiare, gli extra vergini vincitori del concorso **Mignola d'Oro – Gargano Extra Virgin Olive Oil Awards** (organizzato dal Comune di Vieste per celebrare l'eccellenza dell'olio extravergine di oliva del Gargano).

E proprio su questo tema verterà il talk di chiusura di questa edizione. "*La Settimana dell'Olio e Mignola d'Oro: percorsi virtuosi dei produttori garganici*", con gli interventi della senatrice **Gisella Naturale**, di **Michele Antonio Tabacco** direttore del Consorzio di Bonifica montana del Gargano, di **Sabrina Pupillo**, dell'assessore all'Agricoltura **Gaetano Paglialonga** e di produttori del Gargano.

L'ingresso è libero per tutti gli incontri. Per prenotazioni: www.settimanadellolio.it

Data di creazione
21/08/2025
Autore
daniela-utili