

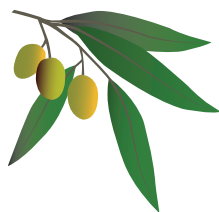
BIOL

23rd INTERNATIONAL PRIZE

2018

OSTUNI

20 -25 MARZO 2018



Martedì 20/03

Accoglienza ospiti e sistemazione presso hotel S. Lucia
h 20:30 • Cena presso hotel S. Lucia e pernottamento

Mercoledì 21/03

h 09:30-12:30 • Sedute di assaggio presso hotel
h 13:00-14:00 • Pranzo presso hotel
h 15:00-17:30 • Sedute di assaggio presso hotel
h 21:00 • Cena presso Masseria De Michele – Ostuni
h 23:00 • Ritorno in hotel e pernottamento

Giovedì 22/03

h 09:30-12:30 • Sedute di assaggio presso hotel
h 09:30-12:30 • Ostuni e la Valle d'Itria si presentano tra tradizioni culinarie, patrimonio storico e potenzialità turistiche a cura di Coop Messapia presso hotel*
h 13:00 • Pranzo presso hotel
h 14:30-16:15 • Visita guidata al sito archeologico di S. Maria di Agnano (Ostuni)
h 16:30 • Partenza verso il centro Polifunzionale del Gal Alto Salento
h 17:00-19:00 • Conferenza BIOLInnova: **Ricercatori e ricerche sulle innovazioni tecnologiche per la sostenibilità della filiera olivicola e olearia**

h 20:00 • Partenza verso Masseria Difesa di Malta – Ristorante Nobile Tradizione Pugliese
h 20:30 • Cena
h 23:00 • Ritorno in hotel e pernottamento

Venerdì 23/03

@CITTADELLA DEL BIOL presso CENTRO POLIFUNZIONALE DEL GAL ALTOSALENTO

h 10:00 • Inaugurazione della Cittadella del BIOL – **XXIII° Premio Internazionale per il miglior olio d'oliva biologico al mondo**

h 10:30-12:00

SALA A: BIOLKIDS la giuria dei bambini incontra la giuria internazionale BIOL per decretare il miglior EVO dei bambini Laboratori a cura di Gran Teatro del Click, Le Donne dell'Olio, Dialoghi Fluidi, BIOL Miel

SALA B: mostra "Un mondo d'olio" e Giuria BIOL Pack: la giuria di esperti in comunicazione valuta il miglior packaging di prodotto

SALA C: Assaggio Oli della Valle d'Itria e Piana degli Ulivi Secolari*

h 13:00 • **Proclamazione dei vincitori BIOL 2018**

h 13:30 • Light lunch a cura di BUÓ/crudo, cotto e mangiato e Scuola Alberghiera S. Pertini di Carovigno

h 15:30-16:30 • Visita guidata alla Città di Ostuni a cura di Parco Delle Dune Costiere

h 16:30-18:00 • Convegno "Xylella, l'olivo e il biologico"

Intervengono

Giacomo Mocciano - Ministero delle Politiche Agricole, Forestali e Ambientali

Pierfederico La Notte - Istituto di Virologia Vegetale CNR

Ugo Picciotti - Entomologia e Zoologia - Di.S.S.P.A. Università degli Studi di Bari

Anna Percoco - Assessorato all'Agricoltura - Regione Puglia

Giovanni Melcarne - Produttore olivicolo biologico

h 19:00-21:30 • Cooking Show su cucina tradizionale e nuovi stili di vita a cura di BUÓ/crudo, cotto e mangiato presso Masseria Sansone

h 22:00 • Partenza verso hotel

h 22:15 • Buffet di frutta e dolci presso hotel e pernottamento

Sabato 24/03

h 10:00-12:00 • Visita guidata presso Parco delle Dune Costiere

h 10:00-13:00

SALA E Workshop **Impariamo a conoscere le olive da mensa** a cura di **Paola Fioravanti**

SALA CONFERENZE

h 10:00-11:15 • Convegno "BIOLMIEL 2017: analisi del settore, risultati ottenuti e nuove opportunità per il miele biologico"

Intervengono:

Marco Valentini – Bioapi.it

Javid Gadimov – Kayzen.az

Gian Luigi Marcazzan – CREA-AA Centro di Ricerca Agricoltura e Ambiente, Bologna

A seguire

Consegna premi del podio BIOLMIEL e medagliati pugliesi

Coffee-break

h 11:30 – 13:00 • Tavola rotonda

"Il gusto del BIO per un biologico di qualità superiore"

in collaborazione con Rete Humus

Intervengono:

Gian Luigi Marcazzan – CREA-AA Bologna

Walter Cricri – INAP

Michele Faccia – Di.S.S.P.A. Università degli Studi di Bari

Alfredo Marasciulo – Capo Panel Premio BIOL

Egon Giovannini – BioCaseus

Moderata: **Nino Paparella**

h 10:00 – 11:00

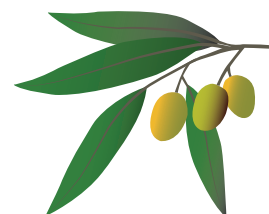
SALA D Laboratorio di Analisi Sensoriale del Pane con un focus su varietà e farine biologiche locali

a cura di **Walter Cricri** – INAP_Istituto Nazionale Assaggiatori di Pane

h 13:30 • Light lunch presso Centro Polifunzionale del GAL Alto Salento

A partire dalle h 15:00 partenza ospiti

*Attività complementare destinata agli ospiti Systemar Viaggi



Segreteria Organizzativa

Floriana Di Cintio: +39.3471320188

Ufficio Comunicazione

Sara Valente +39.3471084910

Premio BIOL

Tel +39.0805582512

Via Ottavio Serena, 37
70126 Bari – Italy

www.premiobiol.it

info@premiobiol.it

 Premio Biol