

VENERDÌ 2 GIUGNO 2023
ORE 11.30, PRESSO IL GIARDINO DEI PRINCIPI
ABBADIA DI FIASTRA (MC)

INAUGURAZIONE
**20° RASSEGNA NAZIONALE
OLI MONOVARIETALI**

SARANNO PRESENTI:

ANDREA MARIA ANTONINI
ASSESSORE AGRICOLTURA REGIONE MARCHE

MARCO ROTONI
PRESIDENTE AMAP

GIORGIO PANNELLI
DIRETTORE SCUOLA POTATURA OLIVO

Programma descrittivo

Taglio del nastro per la 20° edizione della Rassegna Nazionale degli oli monovarietali in programma venerdì 2 giugno, alle ore 11.30, presso il Giardino dei Principi dell'Abbadia di Fiastra. Saranno presenti **Andrea Maria Antonini**, assessore all'Agricoltura della Regione Marche; **Marco Rotoni**, presidente di Amap, Agenzia per l'Innovazione nel Settore Agroalimentare e della Pesca "Marche Agricoltura Pesca" della Regione Marche; e **Giorgio Pannelli**, direttore della scuola di potatura dell'Olio.

La Rassegna organizzata da Amap festeggia il suo ventennale tornando "alle origini" nella suggestiva cornice della Riserva naturale dell'Abbadia di Fiastra con **un denso calendario di eventi dal 2 al 4 giugno 2023**. In un momento in cui si prende coscienza che il vero futuro dell'olivicoltura italiana è nelle produzioni di qualità, nel massimo rispetto e salvaguardia della biodiversità e dell'ambiente, all'insegna non solo del buon gusto, ma anche degli aspetti nutrizionali e salutistici, **il focus della manifestazione è la valorizzazione degli oli monovarietali** - ottenuti dal 100% della stessa varietà di olivo - capaci di esaltare al massimo queste peculiarità che caratterizzano non solo le Marche ma tutta l'Italia.

Le schede degli oli ammessi - su ben 270 campioni pervenuti - sono state pubblicate con diffusione nazionale, anche in formato digitale, sul Catalogo Oli monovarietalì, attraverso le riviste di Edagricole e i canali di Amap Marche. Per l'occasione, durante le tre giornate della Rassegna sarà possibile visitare la mostra-mercato degli oli monovarietalì ammessi, con orario 10-19, sempre presso il Giardino dei Principi.

Al termine dell'inaugurazione, alle ore 12, all'interno dell'Aula Verde avrà luogo l'incontro sul tema "Le Marche dell'Extravergine, valorizzazione delle produzioni olivicole regionali". L'evento permetterà il confronto tra agli attori del settore (funzionari di Amap e di Regione Marche, organizzazioni professionali agricole, consorzi di tutela, associazioni di olivicoltori, frantoiani, assaggiatori e altri soggetti aventi interesse) sullo stato attuale e sulle possibilità di sviluppo dell'olivicoltura regionale anche in ottica di oleoturismo. Infine, **nel pomeriggio, ancora in Aula Verde, alle 15.30, si svolgerà il Seminario di aggiornamento oli monovarietalì** rivolto agli assaggiatori.

Da segnalare, tra gli appuntamenti del programma, **il convegno "Olivo e olio, risorse per il territorio" che si svolgerà il giorno seguente, sabato 3 giugno, alle ore 17, al Teatro Comunale di Urbisaglia.** Dopo il dibattito, spazio alla presentazione del Catalogo degli oli monovarietalì, alla consegna dei Riconoscimenti 2023 e alle premiazioni della 14° edizione del gioco a squadre "Indovina la varietà", andato in scena nella stessa mattinata.

Domenica 4 giugno, ancora a Urbisaglia, all'interno dell'azienda "Mari Maurizio", 60 potatori si sfideranno per vincere il 18° Campionato Nazionale potatura olivo "Forbici d'oro". I partecipanti saranno valutati da una giuria di esperti prima delle premiazioni previste per le ore 15.

L'edizione 2023 della manifestazione vanta il patrocinio della Regione Marche ed è promossa in collaborazione con Edagricole, Comune di Urbisaglia, Fondazione Giustiniani Bandini, Riserva naturale Abbadia di Fiastra, Cooperativa Meridiana e Cna, Parco Archeologico di Urbisaglia e la Direzione regionale Musei Marche.

Il programma della Rassegna è interamente consultabile nei siti **www.amap.marche.it** e **www.olimonovarietalì.it**, oltre che sulle pagine **Facebook** e **Instagram** di Amap Marche e Oli monovarietalì.