

NOVEMBRE AL FRANTOIO



5-6-7 NOVEMBRE 2021

Festa dell'olio, del frantoio e dell'agricoltura rigenerativa

PROGRAMMA

Venerdì 5 novembre

ore 10:00 L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DALLA TERRA ALLA TAVOLA
Laboratorio per addetti alla ristorazione e al settore turistico ricettivo, rappresentanti e addetti settore alimentare a cura di Giuseppe Cilento, Luigi Vicinanza, Angela Cipullo

Alla scoperta della Coltivazione dell'Olivo: le diverse varietà locali, le forme di allevamento e la gestione sostenibile dell'oliveto, l'esperienza della raccolta a mano e meccanica delle olive.

La Cooperativa Nuovo Cilento ed il suo metodo di coltivazione attraverso l'agricoltura organica rigenerativa.

Visita al frantoio dove avviene la trasformazione della materia prima attraverso la molitura a freddo.

Corso di degustazione dell'olio e pranzo conviviale con abbinamento cibi-olio

ore 17:00 COME FARE LE OLIVE SALELLA AMMACCATE

Laboratorio del gusto teorico e pratico a cura di Gabriella Mazziotti, Azienda Agricola Agrifutura – Agriturismo Al Sentiero

Laboratorio teorico e pratico sulle tecniche e la preparazione delle famose Olive Ammaccate, presidio Slow Food, alla scoperta di una lavorazione antica e del suo caratteristico sapore.

ore 17:30 CHIMICA DELL'OLIO E DEI SOTTOLI

Laboratorio di approfondimento a cura del Prof. Raffaele Sacchi docente di scienze e tecnologie alimentari, facoltà di agraria, Università di Napoli

Approfondimento sulle caratteristiche chimiche e organolettiche dell'ulivo, dall'albero, alla raccolta alla produzione dell'olio extravergine di oliva come alimento fondamentale della Dieta Mediterranea e come base per la preparazione dei sottoli.

Sabato 6 novembre

ore 11:00 ALIMENTAZIONE FUNZIONALE: BENEFICI PER LA SALUTE

Laboratorio di approfondimento a cura della Naturopata Maria Assunta Monacelli di "Sano Buon Vivere" esperta di alimentazione e cucina funzionale

Laboratorio teorico e pratico di Alimentazione e Cucina Funzionale, un'opportunità per offrire informazioni e metodi, al fine di rendere più efficace il potere nutrizionale e curativo del cibo. Si illustreranno le linee guida del metodo e come metterlo in pratica nella quotidianità utilizzando l'olio extravergine di oliva come alimento nutraceutico. Preparazione di ricette per pasti funzionali e terapeutici.

ore 16:30 INNOVAZIONE TECNOLOGICA IN AGRICOLTURA E L'OLIO EVO

Laboratorio dedicato agli insegnanti a cura di Giuseppe Cilento, Luigi vicinanza, Angela Cipullo e del prof. Alex Giordano, docente di Marketing e trasformazione digitale 4.0, Università Federico II Napoli L'innovazione sociale e tecnologia applicata all'agricoltura e al cibo come nuova frontiera dello sviluppo agricolo e del territorio. La coltivazione biologica e rigenerativa dell'olivo, il metodo di produzione del compost con la sansa per una agricoltura organica rigenerativa, la biodiversità delle varietà di piante di olivo locali, le forme di allevamento e gestione sostenibile dell'oliveto, l'esperienza della raccolta meccanica delle olive.

Visita del frantoio in attività e alle nostre moderne tecnologie di molitura a freddo. Breve corso di assaggio dell'olio.

ore 17:30 ALIMENTAZIONE FUNZIONALE NELLE SCUOLE

Laboratorio riservato agli insegnanti a cura della naturopata Maria Assunta Monacelli di "Sano Buon Vivere" esperta di alimentazione e cucina funzionale

Laboratorio di Alimentazione e Cucina funzionale per i bambini e i ragazzi e per le mense scolastiche. Laboratorio che mira a promuovere una corretta alimentazione per i bambini e per le loro famiglie, partendo dalle mense scolastiche. Illustrazione delle linee guida del metodo, come educare i bambini ad una alimentazione corretta e come metterlo in pratica nella scuola.

Preparazione di ricette per pasti funzionali e e terapeutici.

Domenica 7 novembre

ore 10:00 ESCURSIONE: "LA VIA DELL'OLIO"

Passeggiata lungo le frazioni di San Mauro Cilento a cura di Nicoletta Bertucci dell'associazione Cilento Lifestyle e del Prof. Osvaldo Marrocco storico e studioso della cultura del Cilento

Passeggiata lungo le frazioni di San Mauro Cilento alla scoperta dei frantoi antichi, delle antiche tradizioni olearie e della storia del paese. Il percorso continua con la visita del frantoio moderno della Coop. Nuovo Cilento e con un breve corso di assaggio dell'olio extravergine di oliva a cura del Prof. Giuseppe Cilento.

la partecipazione è gratuita, la prenotazione necessaria

COOPERATIVA NUOVO CILENTO - AL FRANTOIO

SAN MAURO CILENTO (SA) - Tel: 0974 903243