

23° Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali Villa Caprile - Pesaro, nell'ambito di AGRI SHOW

Sabato 23 maggio 2026

Dalle 10.00 alle 20.00 – Giardino Segreto

La biodiversità olivicola italiana si presenta

A tu per tu con i produttori della 23° Rassegna Nazionale oli monovarietali

Ore 10.00 – Seminario aggiornamento oli monovarietali, a cura di Barbara Alfei - Capo Panel AMAP
(Galleria degli stucchi) *

Un approfondimento riservato agli esperti assaggiatori per conoscere le potenzialità della banca dati degli oli monovarietali italiani e le peculiarità chimiche e sensoriali del ricco patrimonio di biodiversità. Degustazione guidata di campioni rappresentativi della Rassegna.

Ore 12.00 – 17ª edizione del Gioco a squadre "Indovina la varietà", a cura di AMAP
(Galleria degli stucchi) *

Una sfida tra i migliori nasi, in squadre da 3 persone, volta a riconoscere le caratteristiche sensoriali di 8 varietà, giocando tra le tipologie sensoriali descritte nel sito www.olimonovarietali.it

* *Prenotazione obbligatoria fino ad esaurimento posti disponibili su olivosfera@gmail.com*

Ore 15.30 – Presentazione 23° Rassegna Nazionale Oli monovarietali e Catalogo oli monovarietali edizione 2026 (Giardino Segreto)

Dalle 16.00 alle 18.00 Show cooking in collaborazione con Consorzio Tutela Vitellone Bianco e Consorzio vino Parco San Bartolo (Giardino Segreto)

Ore 21.00 – "Cena in galleria" - *Un percorso sensoriale tra oli monovarietali italiani e vini del territorio (per info e prenotazioni olivosfera@gmail.com entro il 17 maggio)*


I percorsi della biodiversità, a cura del Panel AMAP-Marche

I presenti saranno accompagnati da assaggiatori professionisti in un tour virtuale per l'Italia, per conoscere varietà e territori, per chiudere con la degustazione guidata degli oli dei produttori presenti nel Giardino Segreto

Prenotazione obbligatoria su:

 Ore 15.00

 Ore 17.00

 Ore 19.00



23° Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali Villa Caprile - Pesaro, nell'ambito di AGRISHOW

Domenica 24 maggio 2026

Dalle 10.00 alle 20.00 – Giardino Segreto

La biodiversità olivicola italiana si presenta

A tu per tu con i produttori della 23° Rassegna Nazionale oli monovarietali

Ore 10.00 – “Tra Ville e Olivi”, escursione guidata a tema olivo e olio e visita a Villa Imperiale, a cura di AMAP e CAI di Pesaro

Prenotazione obbligatoria su:



Ore 14.30 – Talk show “Olivo, olio e benessere” (Salone della Villa)

Incontro con esperti sul ruolo degli oli extra vergini monovarietali tra qualità, benessere e valorizzazione della biodiversità olivicola.

Consegna dei riconoscimenti ai migliori produttori di oli monovarietali della Rassegna, provenienti da tutta Italia.

Dalle 16.00 alle 18.00 Show cooking in collaborazione con Consorzio Tutela Vitellone Bianco e Consorzio vino Parco San Bartolo (Giardino Segreto)

I percorsi della biodiversità, a cura del Panel AMAP-Marche

I presenti saranno accompagnati da assaggiatori professionisti in un tour virtuale per l'Italia, per conoscere varietà e territori, per chiudere con la degustazione guidata degli oli dei produttori presenti nel Giardino Segreto

Prenotazione obbligatoria su:

 Ore 12.00

 Ore 16.00

 Ore 18.00

