

L'Associazione Parmense Olivicoltori da circa 10 anni ha raccolto una sfida: riportare in auge la coltivazione dell'olivo nei terreni più vocati sulle colline di Parma. Ecco perché proponiamo Parma come partner di Brisighella per la tappa emiliana di Girolio 2013.

MOSTRA MERCATO

giornata dedicata all'olio extravergine emiliano con produttori locali di Parma e di altre realtà emiliane, romagnole e della Lunigiana.

PRANZO E CENA

dove degustare piatti a base di olio di Parma:
 meet haburger gourmet - via XX settembre 8 - tel 0521/1713812
 trattoria ronconi - via Longhi 3 - tel 0521/230146
 ristorante tre ville - via Benedetta - tel 0521/272524
 ristorante tabarro - via Farini 5/b - tel 0521/200223
 ristorante tramezzo - via Del bono 5 - tel 0521/484196
 caffè del prato - p.le S. Francesco 1 - tel 0521/031118

LABORATORI

momenti formativi aperti alla cittadinanza per conoscere l'extravergine. Uno di questi laboratori sarà dedicato ai bambini.



Camera di Commercio
Parma

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA
 > Associazione Nazionale Città dell'Olio
 S.da di Basciano 22 53035 Monteriggioni (Si)
 Tel+39(0)577 329109 • Fax+39(0)577 326042
 info@cittadellolio.it • www.cittadellolio.it

info@oleaparma.it • 348/9274359

Con l'adesione del Presidente della Repubblica
e sua Medaglia di Rappresentanza



Con il patrocinio della
Rappresentanza in Italia



GIROLIO

EDIZIONE 2013

d'Italia



10:00 - 18:00

CASA DELLA MUSICA P. le S. Francesco 1

23 NOVEMBRE

TAPPA A

Parma



Con il Patrocinio di
EXPO
 MILANO 2015
 NUTRIRSI È SANITÀ.
 ENERGIA PER LA VITA.



sabato 23 novembre 2013



sabato 23 novembre 2013

ORE 10:00 - CASA DELLA MUSICA

Piazzale S. Francesco 1

CONVEGNO

**"L'oro di Parma,
il ritorno dell'extravergine -
l'olio di oliva nell'alimentazione
della Food Valley"**

MODERA

L. Caricato

ORE 10:15

apertura dei lavori

C. Casa

Assessore Comune di Parma

A. Zanlari

Presidente Camera di Commercio
di Parma

ORE 10:30

Luigi Caricato

introduzione al convegno
e presentazione del libro:
«Libero olio in libero Stato»

ORE 10:45

INTERVENTI

A. Fabbri

Università di Parma
> la storia dell'olivicoltura
a Parma

M. Carboni

agronomo
> la situazione olivicola
nel parmense

F. Brighenti

Università di Parma
> l'extravergine nella dieta italiana

S. Quaquarelli, S. Graziella

ICRF, Ministero delle Politiche
Agricole, Alimentari e Forestali,
sede di Bologna
> le frodi nel settore degli oli
di oliva

Dalla case history della Coppini
Arte Olearia

> Il progetto "t.o.p." (tracciabilità
origine prodotto): una nuova forma
di garanzia di qualità e tracciabilità
d'origine

ORE 12:00

CHIUSURA

E. Lupi

Presidente di Città dell'Olio

F. Spada

Assessore Comune di Brisighella e
Presidente Consorzio di tutela Olio
DOP Brisighella

P. Ferrari

Vice Presidente Provincia di Parma

TESTIMONIAL

Alberto Michelotti

ex arbitro di calcio

Massimo Voltolina

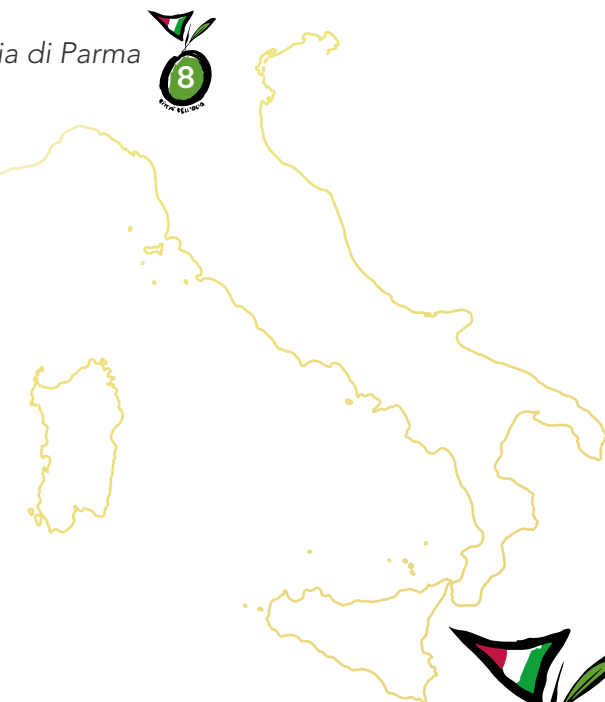
nuotatore

ORE 12:30

M. Sbernini

gastronomo
degustazione guidata
olio extravergine

**mostra mercato, convegno,
laboratori per adulti e bambini,
degustazione guidata
dell'extravergine di Parma**



EDIZIONE 2013 TAPPA A

Parma