



Lunedì 20 novembre 2023
Universitas Mercatorum
Piazza Mattei, 11 - Roma

L'OLIO DI ROMA IGP

FORMAZIONE, COLTIVAZIONE, CARATTERISTICHE SENSORIALI E MERCATI INTERNAZIONALI

Ore 10.30

SALUTI ISTITUZIONALI

Giovanni Cannata

Magnifico Rettore Universitas Mercatorum

David Granieri

Presidente Consorzio Olio di Roma IGP

INTRODUCE I LAVORI

Carlo Hausmann

Direttore Generale Agro Camera

INTERVENTI

I percorsi di formazione dell'olio

Aurora Cavallo, Docente e ricercatrice presso Universitas Mercatorum

Paesaggio, sostenibilità e innovazione dell'Olio di Roma IGP

Stefano Cifeca, Agronomo

Le qualità chimiche e le caratteristiche sensoriali dell'olio di Roma IGP

Carlotta Pasetto, assaggiatrice professionista ed esperta in mercati internazionali

MODERA

Francesca Romana Barberini, conduttrice televisiva e gastronomo italiana

Ore 13.00 INCONTRO CON

Enzo Coccia, maestro pizzaiolo di **Vico Pizza&Wine, Piazza Rondanini, 47 – Roma**
per un'esperienza gastronomica di pizza e olio



MARTEDI' 21 NOVEMBRE 2023

I LUOGHI DI PRODUZIONE DELL'OLIO DI ROMA IGP

Ore 9.00

Partenza da Roma, dalla Basilica di Santa Maria degli Angeli e dei Martiri, Piazza della Repubblica, per Palombara Sabina

Ore 10.30

Visita alla filiera produttiva dell'olio per conoscere i metodi di raccolta, molitura, stoccaggio e confezionamento dell'olio di Roma IGP

Ore 13.00

Pranzo presso un agriturismo a Palombara Sabina

Ore 15.00

Partenza per Tivoli e visita di Villa Adriana

Il complesso monumentale di Villa Adriana, residenza suburbana dell'imperatore Adriano, non è solo un inestimabile patrimonio archeologico e dell'umanità. Al suo interno custodisce anche un patrimonio verde per la presenza di ulivi antichi che costituiscono un paesaggio agricolo unico su cui si conservano i resti della villa. Si tratta di circa 3500 ulivi che risalgono al XVIII secolo. Tra di essi poi c'è quello che è stato definito il patriarca di Villa Adriana, l'Albero Bello, un esemplare di ulivo risalente al XIII secolo che è stato volutamente inserito nel percorso di visita, a sottolineare l'importanza che l'olivicoltura ha nella storia di Roma





MERCOLEDI' 22 NOVEMBRE 2023

VISITA AI LUOGHI DELL'OLIO DI ROMA

Ore 10.00

*Ritrovo a Roma, presso **Colle Palatino**, Via di S. Gregorio, 30 e visita all'oliveto del Colle Palatino nel Parco archeologico del Colosseo*

All'interno del Parco Archeologico del Colosseo, sul Colle Palatino sono presenti ben 189 piante di ulivo di varia epoca che sono diventati una vera e propria oasi dell'olio grazie alla collaborazione tra il Parco archeologico del Colosseo, Coldiretti e Unaprol. A Coldiretti è affidata la cura degli alberi e la raccolta delle olive nel pieno rispetto del contesto e paesaggio storico e della sostenibilità per la produzione di un olio unico al mondo.

Ore 11.30

*Passeggiata fino al **Tempio di Ercole Vincitore**, Piazza della Bocca della Verità, 16 e visita esterna*

A pochi metri dall'isola Tiberina si innalza il più antico edificio di marmo di Roma, il Tempio Rotondo. Fu realizzato nel I secolo a.C., in bianco marmo greco pentelico e dedicato ad Ercole Vincitore, detto anche Oleario poiché considerato il protettore degli olearii, i mercanti di olio. Nel XII secolo venne trasformato in una chiesa dedicata a Santo Stefano Rotondo e poi a Santa Maria del Sole nel XVI secolo. Oggi il monumento è una piccola perla che si può osservare passeggiando sul Lungotevere e che ricorda l'antico legame di Roma con l'olio.

Ore 12.00

*Passeggiata fino al **Foro Olitorio***

Il Foro Olitorio era l'antico mercato delle erbe, alle pendici del Campidoglio, tra il Teatro di Marcello e il Foro Boario. In età antica era in realtà il mercato dei legumi, della verdura e della frutta, così come l'area dell'adiacente del Foro Boario era il mercato della carne.

Ore 13.00

Pranzo presso il ristorante **Monosilio Cucina Italiana**, Piazza del Teatro di Pompeo, 18, 00186 Roma e valutazione conclusiva delle esperienze

