

OLIO OFFICINA ANTEPRIMA

Olio territoriale Olio sartoriale

La via Emilia dell'olio

13 ottobre 2019



oof
oliofficina



Palazzo di Varignana
Castel San Pietro Terme, Bologna

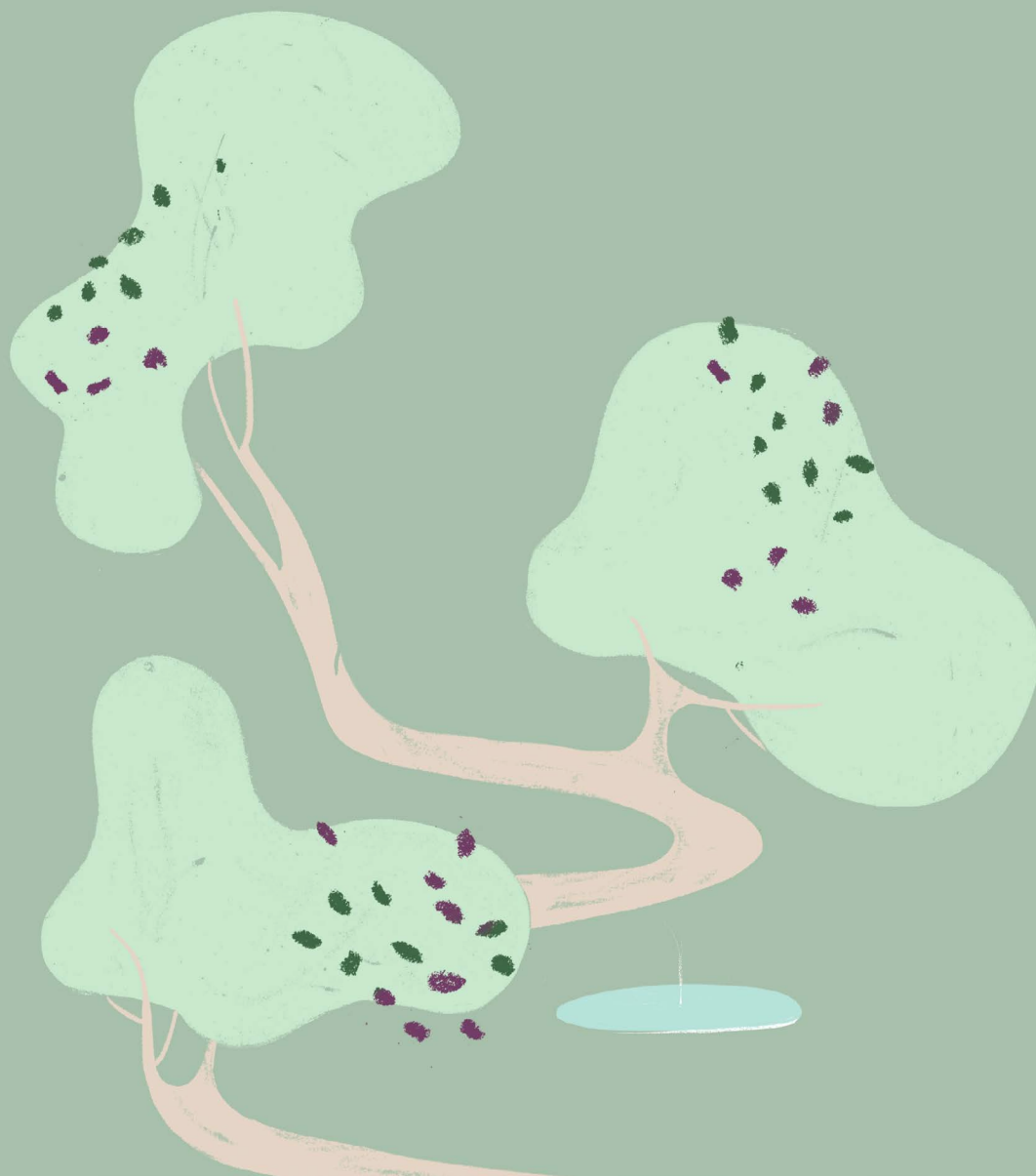
Olio territoriale Olio sartoriale

La via Emilia dell'olio

Si rinnova l'appuntamento, domenica 13 ottobre 2019, con **Olio Officina Anteprema**. Nel nome della via Emilia dell'olio. Teatro dell'evento, il **Resort Palazzo di Varignana** a Castel San Pietro Terme, in provincia di Bologna.

Sarà riservato uno spazio di primo piano per l'olio, con un ricco programma di incontri, assaggi e pacchetti di benessere per il fine settimana.

Non è stato scelto un luogo a caso. Con il progetto olivicolo dell'azienda **Agrivar** ci sono ad oggi oltre 65 mila piante di olivi e, quando saranno a pieno regime, nel 2022 supereranno le 100 mila unità. Un grande impegno per una progettualità che merita le giuste attenzioni. Proprio per questo motivo si sta lavorando con tenacia e determinazione all'ottenimento dell'attestazione di origine protetta **olio Igp Bologna**.



Welcome coffee

Sala Belvedere Ground
h 10.00

OOF Anteprima 2019

Inizio dei lavori

Sala Belvedere Ground
h 10.30

Storia dell'olivo e dell'olio a Bologna e nel resto dell'Emilia.

Un impegno storico senza precedenti, da parte di Palazzo di Varignana. Dalle difficoltà degli oliveti del monastero di San Procolo, alla fine del Duecento, agli oltre cento ettari di oggi, tra cultivar di olivi autoctoni e di alberi di altre varietà.

Il direttore di Olio Officina, **Luigi Caricato**, in dialogo con **Chiara Del Vecchio**, Human Resources & Food Division Development Director Palazzo di Varignana, **Aleandro Ottanelli**, Università degli Studi di Firenze

Verso l'olio Igp Colli di Bologna

Luigi Caricato dialoga con **Tullia Gallina Toschi**, docente presso l'Università degli Studi di Bologna

Tanto buono, quanto sano. L'olio extra vergine di oliva tra scelta edonistica e salutistica

Tavola rotonda moderata dal direttore di Olio Officina **Luigi Caricato**, con la partecipazione dei professori **Giovanni Lercker** e **Massimo Cocchi**, docenti dell'Università di Bologna, e del presidente nazionale Ais, Associazione italiana sommelier, **Antonello Maietta**

Il progetto internazionale Oleum

Relazione di **Tullia Gallina Toschi**, coordinatrice del progetto internazionale Oleum e docente all'Università di Bologna

L'olio dei popoli

Il programma di Olio Officina Festival 2020 svelato in anteprima e a grandi linee.

Luigi Caricato presenta la nona edizione di OOF 2020

L'olio di Palazzo di Varignana alla prova dell'assaggio in bicchiere e al piatto

Degustazioni guidate a cura dell'agronomo **Gianandrea Ettore**, con prove di abbinamento a cura dello chef **Francesco Manograsso**

Termine

h 12.30

Extravirgin Oil tasting lunch

presso Aurevo Pool Restaurant

h 13.00

Gli incontri di Olio Officina Anteprima nella sala Belvedere Ground sono a ingresso libero. Sono altresì disponibili, per quanti avessero piacere di prenderne parte, una serie di proposte di Palazzo di Varignana, tra le quali è possibile scegliere.

OLIO & BENESSERE A PALAZZO DI VARIGNANA

In occasione di Olio Officina Anteprima, **Palazzo di Varignana** ha strutturato diverse opzioni per il fine settimana del 12 e 13 ottobre 2019. Per gli amanti della natura, di una sana alimentazione e del benessere, sono state concepite cinque possibili formulazioni attraverso le quali poter coniugare il piacere della ruralità e del buon cibo, con il proprio star bene nel nome dell'olio e della natura, nel corpo come nello spirito.

La via Emilia dell'olio – Evo Full Experience

Proposta valida per il pernottamento del 12 ottobre 2019. Prezzi a partire da € 358 per due persone.

La proposta comprende:
Pernottamento per due persone a Palazzo di Varignana.
Ingresso di 4 ore al Percorso Tradizionale di VARSANA SPA.
Raccolta delle olive a scelta tra il 12 e il 13 ottobre 2019.
Visita guidata alla Cripta di Varignana e al Mosaico Claternate ospitato a Palazzo di Varignana (facoltativa).
Cena per due persone all'Aurevo Pool Restaurant (bevande incluse).
Partecipazione, per due persone, a Olio Officina Anteprima.
Extravirgin Oil tasting lunch per due persone.
In omaggio il pluripremiato Claterna da 250 ml.

La via Emilia dell'olio – Raccolta e degustazione

Proposta valida solo il 13 ottobre 2019, senza pernottamento.
Costo € 114 per due persone.

La proposta comprende:
Partecipazione per due persone a Olio Officina Anteprima.
Extravirgin Oil tasting lunch per due persone.
Raccolta delle olive.
Visita guidata alla Cripta di Varignana e al Mosaico Claternate ospitato a Palazzo di Varignana (facoltativa).
Wine & Oil tasting per due.
In omaggio il pluripremiato Claterna da 250 ml.

La via Emilia dell'olio – Raccolta, degustazione e cena

Proposta valida solo il 13 ottobre 2019, senza pernottamento.
Costo € 224 per due persone.

La proposta comprende:
Partecipazione per due persone a Olio Officina Anteprima.
Extravirgin Oil tasting lunch per due persone.
Raccolta delle olive.
Visita guidata alla Cripta di Varignana e al Mosaico Claternate ospitato a Palazzo di Varignana (facoltativa).
Wine & Oil tasting per due persone.
Cena per due persone all'Aurevo Pool Restaurant (bevande incluse).
In omaggio il pluripremiato Claterna da 250 ml.

La via Emilia dell'olio – Raccolta, degustazione, cena e camera

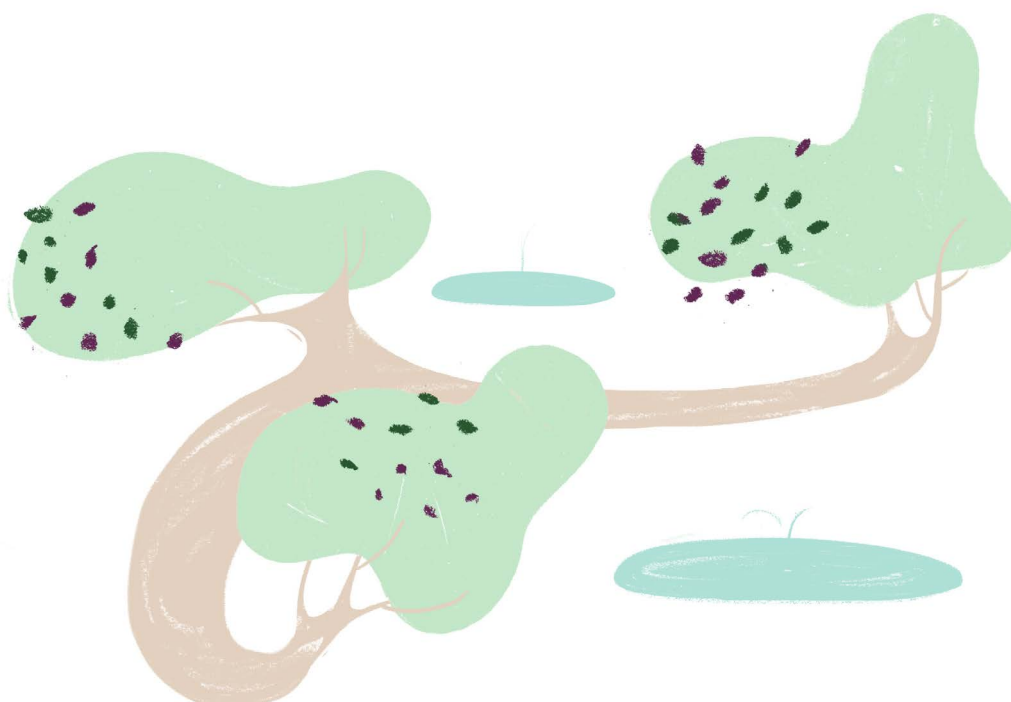
Proposta valida solo il 13 ottobre 2019 con camera in dayuse.
Costo € 334 per due persone.

La proposta comprende:
Camera a disposizione dalle 10 alle 20 per due persone.
Partecipazione per due persone a Olio Officina Anteprima.
Extravirgin Oil tasting lunch per due persone.
Raccolta delle olive.
Visita guidata alla Cripta di Varignana e al Mosaico Claternate ospitato a Palazzo di Varignana (facoltativa).
Wine & Oil tasting per due persone.
Cena per due persone all'Aurevo Pool Restaurant (bevande incluse).
In omaggio il pluripremiato Claterna da 250 ml.

Harvest Weekend – Dall'oliva all'olio

Proposta valida sia il 12 che il 13 ottobre 2019, senza pernottamento.
Costo € 54 per due persone.

La proposta comprende:
Raccolta delle olive.
Visita guidata alla Cripta di Varignana e al Mosaico Claternate ospitato a Palazzo di Varignana (facoltativa).
Wine & Oil tasting per due persone.
In omaggio il pluripremiato Claterna da 250 ml.



INFO

Per le adesioni a Olio Officina Anteprima
e per le prenotazioni di pacchetti proposti
da Palazzo di Varignana scrivere a:
guestrelations@palazzodivarignana.com

Per le adesioni ai soli incontri di Olio Officina
Anteprima scrivere a: **posta@olioofficina.com**

COME ARRIVARE

Palazzo di Varignana

Via Ca' Masino, 611A
40024 Castel San Pietro Terme – BO
Tel + 39 051 19938300
www.palazzodivarignana.com

In Aereo

L'Aeroporto Internazionale Guglielmo Marconi (BLQ) dista 11 km dal centro città e 30 km da Palazzo di Varignana; il Resort offre la possibilità di organizzare il pick-up con una delle navette a disposizione degli ospiti.
Possibilità di utilizzo aviosuperficie privata a 10 km dal Resort per velivoli a turboelica e jet.

In Treno

La Stazione Centrale di Bologna dista 19 km da Palazzo di Varignana. Il Resort offre la possibilità di organizzare il pick up con una delle navette a disposizione degli ospiti.

In Auto

Autostrada A14 Ancona-Bologna: Uscire a Castel San Pietro. Girare a sinistra in direzione Via Emilia fino al bivio di Castel San Pietro. Girare a destra in direzione Bologna e percorrere la via Emilia per c.a. 8km. Seguire i cartelli per Varignana sulla sinistra, passare il centro storico di Varignana e seguire le indicazioni per il Resort.

Autostrada A1 Milano-Bologna: Uscire a San Lazzaro di Savena e prendere la prima uscita della tangenziale seguendo le indicazioni per la complanare. Uscire alla ultima uscita e alla rotonda tenere la sinistra. Proseguire fino alla successiva rotonda e prendere la terza uscita. Proseguire e al secondo semaforo girare a destra, fino a un piccolo ponte sulla sinistra: girare a sinistra e proseguire su via di Varignana fino a Via Cà Masino.

oof
oliofficina

