



## COMUNICATO STAMPA

Prende il via la tre giorni alla Fiera del Levante dedicata all'olivo

# **Oasi: domani l'inaugurazione alle 11**

*Ricca giornata di incontri e seminari tematici. In mattinata il grande evento BiolKids con laboratori per 1000 bambini e premiazione dei vincitori del Premio Biol 2015*

**Bari** - Si inaugura domani 24 aprile alle 11 alla Fiera del Levante OASI, il Salone dell'Olivo, Ambiente, Salute e Innovazione.

A tagliare il nastro l'assessore alle Risorse agroalimentari della Regione Puglia, Fabrizio Nardoni, il presidente della Camera di Commercio di Bari, Alessandro Ambrosi - i due enti promotori di OASI - e il presidente della Fiera del Levante Ugo Patroni Griffi, ente partner della manifestazione con Unioncamere Puglia e, per il supporto tecnico organizzativo, CIBi - Premio Biol.

Nel nuovo padiglione, la pianta d'olivo verrà celebrata con i suoi frutti e impieghi migliori in uno spazio espositivo di 2400 mq, diviso in 12 aree tematiche: *Mastrolivo*, L'uomo e l'olivo; *Germogli d'Olivo*, Ritorno alla terra; *Innovoliva*, Ricerca e Innovazione in olivicoltura; *GiUlivi Lettori*, Biblioteca dell'olio e dell'olivo; *Ungimitutto*, Il salone della cosmesi naturale; *Olio: Sicuro!*, *Pane e Olio*; *Il Bar dell'Olio*; *Mediterre*; *BiolKids*, Il villaggio dei bambini; *Politiche e Sviluppo Rurale*, Nuova PAC e PSR Puglia; *Mostra Mercato Puglia Natura*.

Oasi, a cui si accede gratuitamente, si presenta come una vera e propria tre giorni di festa e intende coinvolgere tutti: il pubblico professionale, costituito da olivicoltori, frantoiani, tecnici agronomi, che troverà nell'evento il meglio che l'innovazione tecnologica è in grado di offrire per questo settore, ma anche famiglie e bambini.

La giornata in fiera si aprirà, poco prima della cerimonia inaugurale, con il grande evento *BiolKids* - Il villaggio dei bambini: oltre 1000 alunni delle scuole primarie pugliesi, già coinvolti nell'omonimo progetto di educazione alimentare legato al Premio Biol, saranno protagonisti di una quindicina di laboratori ludico-educativi. A fine cerimonia verranno infine consegnati i premi Biol ai migliori oli biologici al mondo, scaturiti dall'omonima manifestazione tenutasi a marzo a Bari. Con lettura introduttiva dell'attrice Nunzia Antonino.

E poi, sin dalle 9,30, al via gli incontri e i seminari tematici (a seguire il programma completo della giornata). Si parlerà della nuova immagine e spinta all'innovazione dell'olio extravergine d'oliva grazie ai giovani talenti pugliesi; di fabbisogni formativi legati al mondo dell'agricoltura e, specificatamente, delle imprese operanti nel settore della coltivazione e della trasformazione dell'olio d'oliva.

Dalle 14 si entra nel merito della qualità dell'olio extravergine di oliva con il corso sull'etichettatura con ABAP, con i controlli ufficiali per l'olio sicuro e di seguito con il corso per assaggiatori di olio I livello. E ancora il Focus group di ISMEA su agricoltura biologica, l'assemblea del Consorzio di Tutela Olio extravergine di oliva DOP Terra di Bari e alle 19,00 la conferenza su "L'olivo pianta sacra nelle religioni monoteiste". Oasi chiuderà la prima giornata alle 20 con il concerto di Tonino Zurlo.

Iscrivendosi online su [www.oasi.me](http://www.oasi.me) - o tramite la pagina facebook OASI: Olivo, Ambiente, Salute e Innovazione - si avrà diritto a una bottiglia d'olio da ritirare in Fiera.

Per l'ufficio stampa CCIAA di Bari

Chicca Maralfa 080.2174236

Info: [info@oasi.me](mailto:info@oasi.me); [www.oasi.me](http://www.oasi.me); tel. 080.5582512  
Facebook: OASI: Olivo, Ambiente, Salute e Innovazione



## **Oasi, programma di venerdì 24 aprile**

ore 9.30 — Avvio Giornata Finale Biolkids - Viale Mediterraneo e interno OASI

ore 9.30 — Incontro con giornalisti (testate nazionali italiane) del Press Tour - Sala Stampa

ore 9.30 — ‘Dai germogli d’olivo l’orgOLIO di essere pugliesi’- Dati, nuova immagine e spinta all’innovazione per l’EVO di Puglia affidato ai giovani talenti

Introduzione Angelo Corsetti, Direttore Coldiretti Puglia; interventi: Nicola Di Noia, Responsabile Settore Olio Coldiretti Nazionale; David Granieri, Presidente Unaprol; Maurizio Servili, Università di Perugia. Interventi programmati dei giovani olivicoltori di Coldiretti Giovani Impresa Puglia. Conclusioni: Fabrizio Nardoni, Assessore Risorse Agroalimentari Regione Puglia; Gianni Cantele, Presidente Coldiretti Puglia

ore 10 — La formazione professionale incontra il mondo dell’olio d’oliva pugliese (Saletta formazione)

Intervengono: Alba Sasso, Assessore Regionale al Diritto allo Studio e alla Formazione; Anna Lobosco, Dirigente Regionale Servizio Formazione Professionale; Rosa Fiore, Dirigente Regionale Servizio Alimentazione; Stefania Lacriola, Presidente IFOC, Azienda Speciale della CCIAA di Bari; Nicola Panaro, Agronomo Esperto CIBi - Consorzio Italiano per il Biologico; Chiara Scocco, Espert Ernst & Young.

ore 11.30 — Inaugurazione ufficiale della manifestazione - Ingresso OASI - Saluti autorità e visita agli stand

ore 12 — Premiazione BIOL 2015. Con lettura introduttiva dell’attrice Nunzia Antonino.

ore 14 — Corso su etichettatura con ABAP (Saletta formazione)

Introduzione e moderazione: Nino Paparella - CiBi Puglia; Elvira Tarsitano - Presidente ABAP. Commissione permanente “Igiene, Sicurezza e Qualità” dell’Ordine Nazionale dei Biologi, Roma.

Relazioni: Ilario Cuozzo - Biologo-Auditor/Lead Auditor sistemi di gestione; Maurizio Ribezzo - Specialista in igiene ed ispezione degli alimenti Auditor/lead auditor sistemi di gestione; Giovanna Amoruso Biologa - Commissione permanente “Igiene, Sicurezza e Qualità” dell’Ordine Nazionale dei Biologi, Roma; Astrid Wiedersich Avena e Elio De Tullio, Avvocati De Tullio & Partners, Roma.

Conclusioni: Elvira Tarsitano Presidente Abap Commissione permanente “Igiene, Sicurezza e Qualità” dell’Ordine Nazionale dei Biologi, Roma.

ore 15 — I controlli ufficiali per l’olio sicuro

Vincenzo Peluso – Agea, Coordinatore Ufficio Coordinamento dei Controlli specifici nel settore Oli Vegetali Puri. Intervento del Ministero delle Politiche Agricole - ICQRF - Ufficio di Bari

ore 15 — Corso per assaggiatori di olio I livello (Sala stampa; iscrizioni entro il 22 aprile su [www.oasi.me](http://www.oasi.me))

ore 15 — Focus group di ISMEA su agricoltura biologica - Sala Primo Piano

*Per l’ufficio stampa CCIAA di Bari*

*Chicca Maralfa 080.2174236*

Info: [info@oasi.me](mailto:info@oasi.me); [www.oasi.me](http://www.oasi.me); tel. 080.5582512  
Facebook: OASI: Olivo, Ambiente, Salute e Innovazione



ore 16 — Assemblea Consorzio di Tutela Olio extravergine di oliva DOP Terra di Bari

ore 19 — L'olivo pianta sacra nelle religioni monoteiste

Interventi di Mario Persano, sacerdote cattolico, e di esponenti della cultura ebraica e musulmana.  
Modera Enzo Varricchio, scrittore

ore 20 — Concerto di Tonino Zurlo

*Per l'ufficio stampa CCIAA di Bari  
Chicca Maralfa 080.2174236*

Info: [info@oasi.me](mailto:info@oasi.me); [www.oasi.me](http://www.oasi.me); tel. 080.5582512  
Facebook: OASI: Olivo, Ambiente, Salute e Innovazione