

 Associazione Italiana Sommelier dell'Olio

# 12° FORUM DELLA CULTURA DELL'OLIO

| DOMENICA 24 MARZO 2019 |  
HOTEL ROME CAVALIERI

*La cena di gala  
dedicata all'Olio Extravergine di Oliva*

 Fondazione Italiana Sommelier



---

# 12° FORUM DELLA CULTURA DELL'OLIO



COME È NOTO DA QUANDO LA NOSTRA GUIDA BIBENDA È ONLINE, IL RISCONTRO È AUMENTATO IN MANIERA ESPONENZIALE. DALLE 70.000 COPIE DELL'EDIZIONE CARTACEA, SIAMO PASSATI ALLE OLTRE 700.000 CONSULTATE ATTUALMENTE IN TUTTO IL MONDO. QUESTA VENTUNESIMA EDIZIONE È IN VENDITA A 20 EURO MA GLI ISCRITTI DI FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER E GLI OSPITI DELLA SERATA DI GALA LA RICEVERANNO GRATIS. INOLTRE, C'È LA POSSIBILITÀ DI ACQUISTARE L'APPLICAZIONE DI BIBENDA 2019 PER iOS E ANDROID A SOLI 7,99 EURO.

L'OLIO, IL VINO E LA GRAPPA SONO RACCONTATI PER FARNE BUON USO: INFORMAZIONE CAPILLARE, TURISMO, DESCRIZIONI DETTAGLIATE DI OGNI PRODOTTO. IN PIÙ, LA GEOLOCALIZZAZIONE È LO STRUMENTO CHE TI PORTA DRITTO ALLA META: UN FRANTOIO, UN'AZIENDA VINICOLA, BASTA UN CLIC E PRENOTI LA TUA VISITA!

**Auguri e Grazie**  
*per aver passato tanti anni con noi!*

## *Il programma*

---

*Domenica, 24 Marzo 2019*

# 12° FORUM DELLA CULTURA DELL'OLIO



### **2° CONCORSO NAZIONALE PER MIGLIOR SOMMELIER DELL'OLIO**

UNA COMPETIZIONE CHE VEDRÀ SFIDARSI I SOMMELIER DELL'OLIO PROVENIENTI DA TUTTA ITALIA ATTRAVERSO PROVE DI DEGUSTAZIONE ALLA CIECA E TEST SCRITTI, ESAMINATI DALLA GIURIA TECNICA. SONO AMMESSI AL CONCORSO TUTTI I SOMMELIER D'ITALIA CHE HANNO REGOLARMENTE EFFETTUATO IL CORSO PER SOMMELIER DELL'OLIO E IN REGOLA CON LA QUOTA ASSOCIATIVA DI FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER PER IL 2019. PRENOTAZIONI ALLA MAIL [OLIO@BIBENDA.IT](mailto:OLIO@BIBENDA.IT)

**ORE 10:30** • 1<sup>A</sup> PARTE • PROVE SCRITTE PER LA SELEZIONE DEI TRE SOMMELIER FINALISTI DAVANTI ALLA COMMISSIONE ESAMINATRICE. 2<sup>A</sup> PARTE • PROVA ORALE DEI TRE SOMMELIER FINALISTI DAVANTI ALLA COMMISSIONE ESAMINATRICE. TERMINE DELLA PROVA E RIUNIONE DELLA COMMISSIONE ESAMINATRICE PER DECRETARE IL VINCITORE.

### **LA SCUOLA DEI BAMBINI**

**ORE 15:30** • APPUNTAMENTO DEDICATO AI PIÙ PICCOLI PER SCOPRIRE IL MAGICO MONDO DELL'OLIO ATTRAVERSO GIOCHI, RICONOSCIMENTI E DEGUSTAZIONI. NON MANCHERÀ UN COLORATO E DIVERTENTE ANGOLO TRUCCA-BIMBI A CURA DELL'ARTISTA DEBORA CETRONI. ACCESSO RISERVATO AI BAMBINI DI ETÀ COMPRESA TRA I 5 E GLI 11 ANNI, ACCOMPAGNATI DA UN ISCRITTO. INGRESSO GRATUITO, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. SU [WWW.BIBENDA.IT](http://WWW.BIBENDA.IT)

### **FESTA DELLE 5 GOCCE - IL CIBO IN ABBINAMENTO AI GRANDI OLI D'ITALIA**

**ORE 18:30** • VISITA ALLA CANTINA DEGLI OLI 5 GOCCE DI BIBENDA 2019 E INGRESSO IN SALA DI DEGUSTAZIONE.

**ORE 20:00** • CHIUSURA DELL'INGRESSO IN SALA E INIZIO DEI TEMI DEL 12° FORUM DELLA CULTURA DELL'OLIO.

*I temi*

---

*Domenica, 24 Marzo 2019*

# 12° FORUM DELLA CULTURA DELL'OLIO



**INIZIO DELLA SERATA DI GALA DEL 12° FORUM DELLA CULTURA DELL'OLIO**

**PRESENTAZIONE DI BIBENDA 2019** AGGIORNATA CON GLI OLI DEL RACCOLTO 2018.

SARANNO AFFRONTATI I SEGUENTI TEMI:

**LA POLITICA** • DARIO STEFANO. SENATORE DELLA REPUBBLICA

**LA MEDICINA** • SARA FARNETTI. L'OLIO NELLA NOSTRA ALIMENTAZIONE

**LA CULTURA** • NICOLA DI NOIA. I CORSI PER SOMMELIER DELL'OLIO

**LA NARRAZIONE** • MAURIZIO SAGGION. PRESENTAZIONE DEL LIBRO "IL RACCOLTO DEI RACCONTI"

**L'OLIO COME IL VINO PER LA SINERGIA CON IL BAMBINO GESÙ** • RUGGERO PARROTTO

**LA CUCINA** • FABIO CAMPOLI. L'OLIO IN CUCINA

**IL SOMMELIER DELL'OLIO** • DANIELA SCROBOGNA. LA DIDATTICA DELL'OLIO

A SEGUIRE **CENA DI GALA CON DEGUSTAZIONE DI TUTTI GLI OLI PREMIATI** IN ABBINAMENTO AL MENU.

**CONSEGNA DEI DIPLOMI 5 GOCCE AI PRODUTTORI** DEGLI OLI DELL'ECCELLENZA.

PROCLAMAZIONE DEL VINCITORE DEL **CONCORSO MIGLIOR SOMMELIER DELL'OLIO D'ITALIA.**

*Il menu*

*Domenica, 24 Marzo 2019*

# 12° FORUM DELLA CULTURA DELL'OLIO



## *Il menu della serata di gala*

*Studiato per favorire il maggior numero di abbinamenti con la splendida carta degli Oli*

*Tutte le portate, dessert compresi, vanno abbinare con gli Oli premiati.*

- **BRUSCHETTINE SEMPLICI E CON POMODORO E BASILICO**
  - **VARIAZIONE DI INSALATE**
  - **IL POLPO CON LE PATATE**
- **SPIGOLA ALLA GRIGLIA, VERDURE COTTE**
  - **ZUPPA DI FAGIOLI**
- **FILETTO DI VITELLA, COUS-COUS**
  - **TORTA AL CIOCCOLATO**
    - **CIAMBELLONE**
  
- **NEGRAMARO IN PUREZZA SPUMANTE - CANTINE DUE PALME**
- **ROMANZO 2013 IGT LAZIO VINO REALIZZATO PER I DIECI ANNI DI BIBENDA**
  - **SELEZIONE DI GRAPPE**

*Per esserci*

---

*Domenica, 24 Marzo 2019*

# 12° FORUM DELLA CULTURA DELL'OLIO



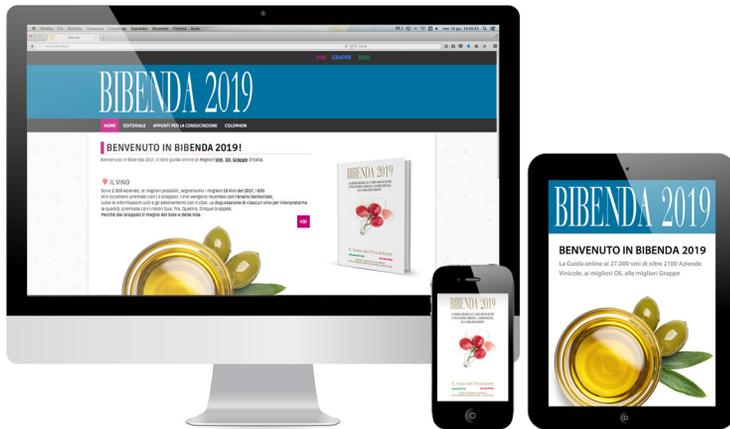
CONTRIBUTO DI PARTECIPAZIONE ALL'EVENTO 150 EURO A PERSONA.

OGNI PARTECIPANTE RICEVERÀ IN OMAGGIO BIBENDA 2019 E IL MENU STORICO CON TUTTI GLI OLI PREMIATI.

**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA, PREVIA VERIFICA DELLA DISPONIBILITÀ DEI POSTI** TELEFONANDO AL NUMERO 06 8550941 O SCRIVENDO A DIREZIONE@BIBENDA.IT PER OTTENERE IL **CODICE ESCLUSIVO DI PRENOTAZIONE**, FONDAMENTALE PER PROCEDERE AL PAGAMENTO.

## COME EFFETTUARE IL PAGAMENTO

- BONIFICO A FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER - BANCA SELLA SPA - AGENZIA ROMA 2 - IBAN IT 77 K 03268 03202 05280 05673 40  
SWIFT SELBIT2BXXX INSERENDO COME **PRIMO DATO DELLA CAUSALE** IL **CODICE ESCLUSIVO DI PRENOTAZIONE** RICEVUTO  
ED INVIANDO COPIA DEL BONIFICO EFFETTUATO AL FAX 06 85305556 OPPURE VIA MAIL A DIREZIONE@BIBENDA.IT
- CONTANTI
- ASSEGNO INTESSTATO A FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER



*per Pc, Smartphone e Tablet*

# BIBENDA 2019





**Fondazione Italiana Sommelier**

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

*con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana*

---

**BIBENDA.it**

---

**VIA A. CADLOLO 101 - 00136 ROMA - TEL 06 8550941 - FAX 06 85305556**