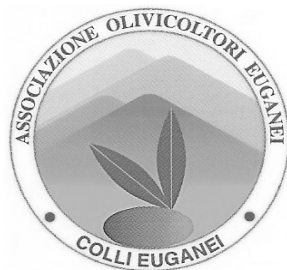


**Il concorso è indetto ed organizzato da  
Associazione Olivicoltori Euganei**

**Associazione Olivicoltori Euganei**

A tutti i partecipanti alla manifestazione, fino ad esaurimento delle copie, sarà consegnata una pubblicazione sulle Avversità dell'olivo a cura dell'Unità Periferica per i Servizi Fitosanitari – Regione del Veneto, edita da Veneto Agricoltura.



**Con il patrocinio di**



Provincia di  
PADOVA



Camera di Commercio  
Padova



COLDIRETTI  
PADOVA



CONFEDERAZIONE ITALIANA  
AGRICOLTORI DI PADOVA



Segreteria organizzativa  
Ampelio Bianco

Associazione olivicoltori Euganei  
tel. 049.9130248 – cell. 348.2288433  
e-mail: biancoolivo@tele2.it

L'Associazione Olivicoltori Euganei porge un ringraziamento speciale al Consorzio Vini DOC dei Colli Euganei per la preziosa collaborazione nell'organizzazione delle sedute di assaggio degli oli in concorso ed in particolare, per la grande disponibilità e competenza, a Lorella Pedrotta e Rosanna Nicoletto.

Si ringraziano con altrettanta gratitudine i 24 giudici che hanno composto il panel di valutazione organolettica nelle sessioni di prova.



**Concorso oleario**

**2008-2009**

**“Oio del Pestrin”**

**Prima Edizione**

**6 marzo 2009**

**Cinema Teatro  
La Perla**

**Via Mirabello, 25  
TORREGLIA (PD)**

# PROGRAMMA

---

Pestrin è il termine antico con cui, nel territorio euganeo, veniva chiamato il Frantoio. Il termine è originale ed evoca la lavorazione delle macine di pietra che pestano le olive al ritmo pulsante di un cuore emozionato.

Oggi l'olio non si produce più come nel passato, ma la suggestione delle macine rimane nel sentimento di ogni olivicoltore.

La pietra è stata sostituita dall'acciaio e i movimenti della meccanica, non più mossi da animali, sono controllati da centraline elettroniche.

Il miglioramento della tecnologia è evidente ed irrinunciabile, ciò nonostante le macine di pietra mantengono il fascino delle attività laboriose del passato ed un forte senso d'appartenenza al territorio.

L'Associazione Olivicoltori Euganei è sempre impegnata nel miglioramento qualitativo dell'olio senza rinunciare alla cultura e soprattutto senza dimenticare il lavoro geniale e paziente di chi ci ha preceduto.

“*Oio del Pestrin*” è il nome dato al concorso per premiare il miglior olio extra vergine d'oliva dei Colli Euganei.

*Ore 18.00*

**Apertura della manifestazione**

**Dr. Carlo Vittorio Foccoli**

*Presidente dell'Associazione Olivicoltori Euganei*

**Saluti delle Autorità**

*Ore 18.30*

**Le tesi di laurea degli ultimi anni accademici sull'olivicoltura eugenea**

**Il ruolo dell'Università come supporto del settore olivicolo**

*Prof. Claudio Giulivo e Prof.ssa Anna Lante*

*Università di Padova*

**La produzione degli oli vergine di oliva nel Veneto**

*Dr. Nicola Berini*

**Caratterizzazione dell'olio extra vergine di oliva euganeo in relazione al processo di lavorazione.**

*Dr.ssa Marta D'Amico*

**L'olivicoltura nei Colli Euganei: aspetti produttivi e qualitativi dell'olio d'oliva**

*Dr.ssa Chiara Manoli*

**Caratterizzazione dell'Olio Extra Vergine d'Oliva monovarietale Cultivar Grignano, in relazione al processo di lavorazione**

*Dr. Matteo Tagliapietra*

**Nuovi metodi per individuare il periodo ottimale di raccolta**

*Dr.ssa Alice Vezzano*

**Studio del processo di maturazione delle olive**

*Dr. Alessandro Manoli*

**L'esperienza degli studenti del “Duca degli Abruzzi” e del “S.Benedetto da Norcia” nella conduzione di un oliveto sui Colli Euganei**

*Ore 19.45*

**Resoconto della Campagna olivicola 2008-2009**

*a cura dei Frantoio:*

*Colli del Poeta, Cornoleda, Valnogaredo*

*Ore 20.00*

**Premiazione del Concorso “Oio del Pestrin”**

**Motivazioni della giuria di carattere analitico e sensoriale**

*Dr. Alessandro Benvegnù*

*Agrot. Ampelio Bianco*

*Ore 20.30*

**Donazione di Olio Extra Vergine di Oliva alla Città di Padova nelle mani del Sindaco Flavio Zanonato**

*Ore 20.45*

**Buffet**

*Pietanze a base di olio d'oliva*

*e presentazione delle caratteristiche organolettiche dell'olio vincitore del primo premio*

---