



16. dani mladog maslinovog ulja
XVI giornate dell' olio d'oliva novello

ISTRAVIRGIN

2022

VENERDÌ 25/11 Orario: 12.00 - 21.00

17.00 INAUGURAZIONE SOLENNE DI ISTRAVIRGIN 2022

GASTRO SHOW:

- 17:00 Presentazione dei professori e degli allievi degli istituti alberghieri dell'Istria
- 17:00 „Spezie delle Brioni - impareggiabili piante spontanee delle Brioni“
- 17:00 „Prodotti locali nelle pentole dei ristoratori istriani“
- 19:00 „Agricoltori e olivicoltori vs giornalisti e artisti“
- 19:00 „Urban food di Dignano a chilometro zero“
- 19:00 „Prodotti locali nelle pentole dei ristoratori istriani“
- 17:00-20.00h „Evoluzione della gastronomia istriana by Robert Perić e ospiti“
Creazioni gastronomiche firmate LF catering
Dessert dolci e olio d'oliva novello

PROGRAMMA EDUCATIVO, Sala MULTIMEDIA, I piano

- 18:00 „La foglia dell'olivo nella produzione di olio extra vergine d'oliva: apporto o disturbo?“, dr. sc. Karolina Brkić Bubola, dr. sc. Anja Novoselić, Istituto per l'agricoltura e il turismo
- 18:20 „Olio extravergine d'oliva: cambiamenti dovuti all'uso quotidiano e riscaldamento“, Dora Klisović, mag. med. chem., dr. sc. Karolina Brkić Bubola, Istituto per l'agricoltura e il turismo
- 18:40 „Etichettatura degli extravergini di oliva di qualità superiore“, dr. sc. Marina Lukić, Istituto per l'agricoltura e il turismo
- 21.00 Relax with DJ

SABATO 26/11 Orario: 10.00 - 21.00

GASTRO SHOW:

- 11:00 Presentazione dei professori e degli allievi degli istituti alberghieri dell'Istria
- 14:00 „Prodotti locali nelle pentole dei ristoratori istriani“
- 14:00 „Agricoltori e olivicoltori vs giornalisti e artisti“
- 14:00 „Urban food di Dignano a chilometro zero“
- 17:00 „Prodotti locali nelle pentole dei ristoratori istriani“
- 17:00 „Cuochi e olivicoltori: olio alimento o olio condimento?“
- 17:00 „Urban food di Dignano a chilometro zero“
- 19:00 „Istituzioni culinarie dell'Istria: i ristoratori che hanno lasciato tracce indelebili“
- 19:00 „Prodotti locali nelle pentole dei ristoratori istriani“
- 19:00 „Cuochi e olivicoltori: olio alimento o olio condimento?“
- 19:00 „Agricoltori e olivicoltori vs giornalisti e artisti“
Creazioni gastronomiche firmate LF catering
Dessert dolci
Cioccolato e olio d'oliva novello
- 14.00 - 20.00 „Evoluzione della gastronomia istriana“, Lo chef Robert Perić ospita Mario Čepek, showman e virtuoso della scena gastronomica nazionale
- 11:00 Incontri educativi per bambini e genitori: Il piattino di Chiara - Nastasja Chiara Petrić

MASTERCLASS con prenotazione su www.dmmu.hr o presso l'Info point

- 14:00 Hrvoje Zirojević - Ristorante Dvor, Spalato
- 16:00 Jeffrey Vella - Ristorante Cap Aureo, Rovigno
- 18:00 Svjetlana Celija - Ristorante Vodnjanka, Zagabria, Dignano

OIL BAR TASTING ROOM Degustazioni guidate

- 11:00 Varietà istriane autoctone
- 12:00 EVO filtrato e non filtrato
- 13:00 Categorie d'intensità del fruttato: leggero, medio e intenso

PROGRAMMA EDUCATIVO, Sala MULTIMEDIA, I piano

- 11:00 „Legislazione delle AA ed Economia verde“, Miran Gortan, Direzione per il sostegno tecnico allo sviluppo agricolo, Ministero dell'agricoltura
- 11:30 „Aspetti igienici della produzione dell'olio d'oliva“, prof.dr.sc. Đurđica Ačkar
- 11:50 „Olio d'oliva, alimento e integratore alimentare“, prof.dr.sc. Daniela Čačić Kenjerić

21.00 Relax with DJ

DOMENICA 27/11 Orario: 10.00 - 20.00

GASTRO SHOW:

- 11:00 Presentazione dei professori e degli allievi degli istituti alberghieri dell'Istria
- 14:00 „Prodotti locali nelle pentole dei ristoratori istriani“
- 14:00 „Agricoltori e olivicoltori vs giornalisti e artisti“
- 14:00 „Urban food di Dignano a chilometro zero“
- 17:00 Istituzioni culinarie dell'Istria: i ristoratori che hanno lasciato tracce indelebili
- 17:00 „Prodotti locali nelle pentole dei ristoratori istriani“
- 17:00 „Cuochi e olivicoltori: olio alimento o olio condimento?“
- 19:00 „Prodotti locali nelle pentole dei ristoratori istriani“
- 19:00 „Istituzioni culinarie dell'Istria: i ristoratori che hanno lasciato tracce indelebili“
- 19:00 „E per finire...il dessert“

Ospite del giorno: chef David Skoko

14.00 - 20.00 „Evoluzione della gastronomia istriana“ Lo chef Robert Perić ospita David Skoko, figlio di pescatore, grande promotore dei prodotti locali istriani

Durante il giorno: Gourmet by LF catering

Creazioni gastronomiche firmate LF catering
Dessert dolci e olio d'oliva novello

MASTERCLASS con prenotazione su www.dmmu.hr o presso l'Info point

- 14:00 Hrvoje Kroflin, Ristorante Mano2, Zagabria
- 16:00 Robert Perić, LF catering, Pola

OIL BAR TASTING ROOM Degustazioni guidate

- 11:00 Varietà istriane autoctone
- 12:00 EVO filtrato e non filtrato
- 13:00 Categorie d'intensità del fruttato: leggero, medio e intenso

PROGRAMMA EDUCATIVO, Sala MULTIMEDIA, I piano

- 12:00 Laboratorio „Usò cosmetico dell'olio d'oliva“, AAF Komić, Marija ed Emir Komić
- 13:00 Laboratorio di piante spontanee e olio d'oliva per bambini, AAF Komić

DEGUSTAZIONI DELL'OLIO D'OLIVA

OIL BAR

Contenuto aggiuntivo

L'ANGOLO DEI BAMBINI è aperto tutti i giorni dalle 12.00 alle 19.00

Usò della sala STAMPA e dell'angolo dei bambini secondo le regole dell'organizzatore

Il bus navetta parte dal parcheggio della Fiera il sabato e la domenica dalle 12.00 alle 20.00

Sabato e domenica visita delle chiese di Dignano alle 10:00 e alle 14:00. Partenza dal parcheggio in via dell'Istria.



ISTARSKA
ZUPANIJA



REGIONE
ISTRIANA

Istria



TURISTICKA
ZAJEDNICA
GRADA
VODNJANA
ENTE PER
IL TURISMO
DELLA CITTÀ
DI DIGNANO

