



**Associazione Internazionale
Ristoranti dell'Olio**

Taste the difference!

08 MARZO
2025

**PALAZZO MONTEBELLO -
FIRENZE**



CONCORSO ASSAGGIATORI

ORE 10:00

Rivolto agli assaggiatori professionisti (iscritti all'elenco nazionale) e ai non professionisti. Sei prove diverse, ognuna pensata e organizzata da uno dei capi panel del tavolo tecnico. Ricchi premi in palio.

TAVOLO TECNICO:

Alfredo Marasciulo

Sara Barbieri

Barbara Alfei

Alessandro Parenti

Franco Pasquini

Marino Giorgetti

A seguire pranzo c/o l'hotel con premiazione dei vincitori



CONVEGNO

ORE 14:30

A CURA DEL DOTT. GIACOMO TRALLORI E
DELL'ASSOCIAZIONE IL POMARIO

**L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TRA SALUTE,
PIACERE E GUSTO: IL PUNTO DELLA SITUAZIONE**

Giacomo Trallori, Medico Gastroenterologo

Alessandro Parenti, Docente di Ingegneria Agraria,
DAGRI, UNIFI

Annarosa Arcangeli, Prof. Ordinario di Patologia
Generale, UNIFI

Andrea Perini, Chef e Vice presidente A.I.R.O.

Leonardo Romanelli, Critico gastronomico

Pietro Resta Wikipedro, Content creator

Modera Leonardo Romanelli



CONVEGNO

ORE 15:30

A CURA DEL DOTT. GIACOMO TRALLORI E
DELL'ASSOCIAZIONE IL POMARIO

CELIACHIA: IGNORANZA E PREGIUDIZIO

Gianna Scatizzi, Pasticcera, Titolare della Pasticceria
Dolci Pensieri

Valentina Leporati, Creator digitale, Pasticcera e
Attivista Gluten Free

Mirko Tarocchi, Responsabile del Centro di
riferimento regionale per la celiachia nell'adulto

Nico Donati, Nutrizionista Ospedale Pediatrico
Meyer

Stefano Innocenti, Gastroenterologo

Giuseppe Giura, Presidente toscano Associazione
Italiana Celiachia

Sonia Donati, Curatrice Guida Olio Slow Food
Toscana

Moderata Giacomo Trallori

CONCORSO PRODUTTORI

ORE 17:00

- PREMIAZIONE VINCITORI REGIONALI
- PREMIAZIONE SELEZIONE AIRO - I 6 OLI PER LA RISTORAZIONE SCELTI PER LE SEGUENTI CATEGORIE:

Eleganza

Aromaticità

Complessità

Miglior olio DOP

Miglior olio IGP

Miglior olio degli Chef

Premi speciali

- PRESENTAZIONE DELL'ANTEPRIMA DELLA GUIDA "I LUOGHI DELL'OLIO" *Fabiola Pulieri*
-

PROGRAMMA

APERITIVO

ORE 19:00



APERITIVO E SALUTI

SPONSOR E PARTNERS



CON IL PATROCINIO DI:

REGIONE
TOSCANA

