



- 1 Azienda agricola JUMPADU di Giuseppe Puligheddu
- 2 Azienda agricola QUATTRO MANI SRL di Cristina Puligheddu
Azienda agricola NICOLA BECCIU di Villacidro
- 3 Azienda agricola S'OLIANU di Mariantonia Palimodde e Azienda agricola P. DEMURO di Ilbono
- 4 Azienda agricola CALLICARPO di Luisella Cogoni e i SAPONI A BASE D'OLIO di Daniela Tuffu
- 5 Azienda agricola GHINAVU di Cicito Puddu

Info e prenotazioni

PRESIDIO
TURISTICO
OLIANA
T. 0784 286078
galaveras.olienu@gmail.com



M MUSEO DEL FAZZOLETTO

M1 90 ANNI DI COLORI
L'arte e l'estro di Liliana Cano;

MANOS DE ORO
Imeravigliosi scialli della
collezione regionale realizzati
dalle ricamatrici di Oliena

M2 DISTINTU
Il costume di Oliena,
dai pezzi più antichi a quelli attuali,
nelle sue eleganti e originali
varianti a cura di Battos Moros

Ex Collegio dei Gesuiti

i PRESIDIO TURISTICO

B BIBLIOTECA COMUNALE
Mario Ciusa Romagna

CS CANTINA SOCIALE

SPECIAL EDITION

Comune Di Oliena

European Commission

OTROLIO

d'Italia

18-19 OTTOBRE 2014

OLIANA

SHOW COOKING
DEGUSTAZIONI
CORSI DI ASSAGGIO
CORSI DI ASSAGGIO
DEGUSTAZIONI
SHOW COOKING

Con il Patrocinio di

MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

Info e prenotazioni

PRESIDIO
TURISTICO
OLIANA
T. 0784 286078
galaveras.oliene@gmail.com



GIROLIO D'ITALIA TAPPA REGIONALE OLIANA 18-19 OTTOBRE

**SABATO
18 OTTOBRE 2014**

Ore 10 – Sala Convegni Hotel Su Gologone
Convegno "Olio extravergine di oliva: dal paesaggio
alla tavola per la valorizzazione del territorio"
Parteciperanno il Prof. Mauro Agnoletti
(Osservatorio Paesaggi rurali e storici del Mipaaf)
che interverrà su "I paesaggi rurali come opportunità di sviluppo
e marketing territoriale", il Direttore Generale Isnart Giovanni Cocco
sui ristoranti italiani nel mondo come opportunità di mercato
Renato Brancaleone Docente Alma
Scuola Internazionale Cucina Italiana
Tecnici della Laore e il giornalista enogastronomico Carlo Cambi.

Ore 16 – Sala Consiliare Comune di Oliena
Inaugurazione della tappa con il saluto delle autorità,
alzabandiera del Tricolore e della bandiera
delle Città dell'olio con la partecipazione del Coro Su Cuncordu de Orosei
e la madrina della manifestazione Liliana Cano autrice dell'opera d'arte
scelta da Vittorio Sgarbi come etichetta d'autore.

Ore 16 – Apertura delle "Cantine dell'Olio"
che ospitano i produttori di olio extra vergine di oliva
nel centro storico con assaggi e degustazioni dei piatti preparati
dagli allievi chef dell'istituto alberghiero di Tortolì.

A partire dalle ore 16
nelle Cantine dell'Olio animazione a cura del Gruppo Battos Moros

A partire dalle ore 16
Biblioteca Comunale Mario Ciusa Romagna
Sessioni di assaggio guidato a cura degli assaggiatori Laore

**DOMENICA
19 OTTOBRE 2014**

Ore 10 – Apertura delle "Cantine dell'Olio"
che ospitano i produttori di olio extra vergine di oliva
nel centro storico con assaggi e degustazioni
dei piatti preparati dagli allievi chef
dell'istituto alberghiero di Tortolì.

Ore 16 – Animazione lungo le vie del centro
a cura delle maschere dei Boes e Merdules di Ottana
A partire dalle ore 16.00 Biblioteca Comunale Mario Ciusa Romagna
Sessioni di assaggio guidato a cura degli assaggiatori Laore

Ore 20 – Cena di gala
"L'Olio extravergine di Oliena nelle ricette delle stelle tra gli Chef"
Sala Cantina Sociale Oliena, Via Nuoro
Partecipazione su prenotazione c/o Presidio Turistico Tel. 0784 286078
Durante le due giornate assaggi
e degustazioni guidate degli oli delle aziende di Oliena
e delle altre Città dell'Olio che partecipano alla manifestazione.
Animazione e musica nel centro storico.

Sabato 18 e Domenica 19 ottobre
sarà possibile visitare la Valle di Lanaitto,
i siti archeologici e le grotte con transfer da Oliena
e biglietto visite unico. Prenotazioni al tel. 348 604 0395

