



Giovedì 19/11

- ✓ Ore 18,00 Conferenza Stampa presso Sala Farnese

Venerdì 20/11

- ✓ Ore 15,30 Apertura ufficiale di Orgoglio 2015 prima giornata
SALA CONGRESSI apertura esposizione aziende Olio e Vino
HALL aperture, esposizione, aziende, Gastronomiche.
- ✓ Ore 16,00
SALA CONGRESSI, Show cooking dello chef **Wiktor Michael Uriasz**, del Ristorante “Il Grottino” di Viterbo.
A guidare lo chef **Salvo Cravero** e **Carlo Zucchetti**
- ✓ Ore 17,00
- ✓ AREA BAR Finger&Calice a cura del catering “Dal Sor Francesco”, no stop
SALA VULCI, Incontro con **Nicola Fazzi** dell’Azienda Colli Etruschi di Blera, Organizzare il lavoro in frantoio
- ✓ Ore 18,00
SALA CONGRESSI Show cooking dello chef **Velia De Angelis** Chef della “Champagneria” di Orvieto, volto televisivo nel programma “Chef per un giorno” su La7.
A guidare lo chef **Salvo Cravero** e **Carlo Zucchetti**
- ✓ Ore 18,00
SALA VULCI, Degustazione guidata degli oli della **Tuscia** a cura di **Nicola Di Noia**, docente ai Corsi per **Sommelier dell’Olio AISO**, nonché responsabile tecnico per la **Coldiretti**, volto noto della TV sui temi legati all’olio.
- ✓ Ore 19,00
AREA BAR Piano e Drink, aperitivando con musica di **Giancarlo Necciarì** al pianoforte a cura del catering “Dal Sor Francesco”



✓ Ore 20,00

Ristorante “Le Colonne” cena d’apertura, interamente dedicata all’olio extravergine di oliva e ai vini al femminile “La Tuscia, Terra di Donne” a cura dello Chef **Salvo Cravero**, docente presso le scuole del “**Gambero Rosso**” di Roma e con la collaborazione dello staff dell’**Hotel Salus Terme**.

Sabato 21/11

✓ Ore 10,30 Apertura Orgoglio 2015 seconda giornata

SALA CONGRESSI apertura esposizione aziende Olio e Vino

HALL apertura esposizione aziende Gastronomiche

Ore 11,30

AREA BAR Finger&Calice a cura del catering “**Dal Sor Francesco**”, no stop

Ore 11,30

SALA CONGRESSI Show cooking dello chef-pasticcere **Vanessa Lisciarelli**, della pasticceria **L’Etoile di Alice** “L”utilizzo dell’olioextravergine in pasticceria”

A guidare lo chef **Salvo Cravero** e **Carlo Zucchetti**.

✓ Ore 12,30

Ristorante “**Le Colonne**” Il brunch a modo nostro. Pranzo a buffet con piatti e prodotti della tradizione locale legati all’olio extravergine d’oliva della **Tuscia**, con angolo vegan, curato da **Marilina Fravolini** esperta di cucina vegana.

✓ Ore 15,00

SALA CONGRESSI “**Pizza-show**” con il campione del mondo di pizza, **Giuseppe Cravero** della pizzeria “**Il Babbà**” di Vetralla.

A guidare lo chef **Salvo Cravero** e **Carlo Zucchetti**.

✓ Ore 16,00

SALA CONGRESSI Show cooking dello chef **Daniele Biscetti**, del Ristorante “L’Altro Gusto” di Viterbo.

A guidare lo chef **Salvo Cravero** e **Carlo Zucchetti**.

✓ Ore 17,00 Carlo Zucchetti e La Tuscia dell’Evo, gli Areali.

✓ Ore 18,00

SALA CONGRESSI Show cooking dello chef **Andrea Golino** Chef e volto televisivo Sky Gambero Rosso Channel.

Sabato 21/11

✓ Ore 15,00

SALA VULCI, Degustazione guidata degli oli della Tuscia a cura di **Piero Palanti**, curatore della guida **Extravoglio**

✓ Ore 16,00

SALA CONGRESSI Show cooking dello chef **Daniele Biscetti**, del Ristorante “L’Altro Gusto” di Viterbo. A guidare lo chef **Salvo Cravero** e **Carlo Zucchetti**.

✓ Ore 17,00

SALA VULCI **Carlo Zucchetti** e La Tuscia dell’Evo, gli Areali.

✓ Ore 18,00

SALA CONGRESSI Show cooking dello chef **Andrea Golino**, volto televisivo Sky Gambero Rosso Channel. A guidare lo chef **Salvo Cravero** e **Carlo Zucchetti**.

✓ Ore 18,00

SALA VULCI, Degustazione guidata degli oli della Tuscia a cura di **Piero Palanti**, curatore della guida **Extravoglio**.

✓ Ore 19,00

AREA BAR **Piano&drink**, aperitivando ascoltando musica dal vivo con **Giancarlo Necciari** al pianoforte, a cura del catering “**Dal Sor Francesco**”.

✓ Ore 20,00

Ristorante “**Le Colonne**” cena di degustazione dedicata alle eccellenze enogastronomiche del nostro territorio “La Tuscia a Tavola”, a cura dello **Chef Salvo Cravero**, docente presso le scuole del “**Gambero Rosso**” di Roma e con la collaborazione dello staff dell’**Hotel Salus Terme**.



✓ **Domenica 22/11**

✓ **Ore 10,30** Apertura Orgoglio 2015 terza giornata

SALA CONGRESSI apertura esposizione aziende Olio e Vino

HALL apertura esposizione aziende Gastronomiche

✓ **Ore 11,00**

AREA BAR Finger&Calice a cura del catering “Dal Sor Francesco”, no stop

✓ **Ore 11,30**

SALA CONGRESSI

Show cooking I Food, con **Giulia Antonini** e **Silvia Ferrante** Food Blogger

A guidare lo chef **Salvo Cravero** e **Carlo Zucchetti**.

✓ **Ore 11,30**

SALA VULCI, **Drip irrigation** - L'ulivo, più qualità e più quantità, a cura di **Gino Celletti**, oleologo di fama internazionale.

✓ **Ore 12,30**

Ristorante “**Le Colonne**” Il brunch a modo nostro. Pranzo a buffet con piatti e prodotti della tradizione locale legati all’olio extravergine d’oliva della **Tuscia**, con angolo vegan, curato da **Marilina Fravolini** esperta di cucina vegana.

✓ **Ore 15,00**

SALA VULCI **Spazi di riflessione** a cura di **Giuseppe Rossi**, artista del dendronaturalismo



✓ **Domenica 22/11**

✓ **Ore 15,00**

SALA CONGRESSI

Show cooking I Food, con **Simona Stentella e Alessia dalla Massara.**

A guidare lo chef **Salvo Cravero e Carlo Zucchetti**

✓ **Ore 16,00**

SALA CONGRESSI Show cooking dello chef **Massimiliano Sanetti**, del Ristorante “**La Macina**” di Vetralla.

A guidare lo chef **Salvo Cravero e Carlo Zucchetti**

✓ **Ore 16,00**

SALA VULCI

Renata Balducci presidente Associazione **Vegani Italiani Onlus (Assovegan)** per un intervento presentato e intervistata da **Marilyna Fravolini** dal titolo “**La scelta vegan e i suoi perché**”.

✓ **Ore 17,00**

SALA VULCI, Degustazione guidata degli **oli della Tuscia** a cura di **Stefano Polacchi**, caporedattore del **Gambero Rosso**

✓ **Ore 17,00**

SALA CONGRESSI show cooking-show dello chef-attore **Andy Luotto** volto televisivo e Chef del ristorante presso **Eataly “Là...vicino al pane”**

A guidare lo chef **Salvo Cravero e Carlo Zucchetti.**

✓ **Ore 18,00**

SALA VULCI, Degustazione guidata degli **oli della Tuscia** a cura di **Gino Celletti**, oleologo di fama internazionale.