



XII Edizione

1861 > 2011 >
150° Anniversario Italia >



Il Sindaco
Nicola Giorgino
L'Assessore al Marketing Territoriale
Benedetto Miscioscia
Il Dirigente di Settore
Ottavia Matera

Segreteria Organizzativa Nazionale
MAGENTAbureau
+39 02 48 011 841
Fax 02 48 193 536
info@magentabureau.it

Ufficio Stampa Nazionale MAGENTAbureau
Elisa Zanotti
+39 347 244 10 81
elisa.zanotti@magentabureau.it
Elisa Pella
+39 02 48 011 841
elisa.pella@magentabureau.it

Ufficio Stampa Comune di Andria
Vincenzo Rutigliano
+39 0883 290 387
stampa@comune.andria.bt.

Segreteria Organizzativa Convegno
Associazione Nazionale Città Dell'olio
Monteriggioni - Siena
0577 32 60 42 / 32 91 09
info@cittadellolio.it
www.cittadellolio.it

Relazioni Esterne
Franco Di Chio
+39 347 65 00 889
Fax +39 0883 55 78 84
r.p.contatto@libero.it

Antonella Millarte
Foodie Italia Consulting
+39 347 04 08 363
antonellamillarte@gmail.com

Segreteria Tecnico Amministrativa
Fabio Attimonelli
+39 347 69 85 132
+39 0883 244 736
f.attimonelli@comune.andria.bt.it



XII Edizione

1861 > 2011 >
150° Anniversario Italia >

sponsor tecnici



partner



1861 > 2011 >
150° Anniversario Italia >

**QOCO/UN FILO D'OLIO NEL PIATTO...
DELL'UNITA' D'ITALIA**
KERMESSE INTERNAZIONALE DI CUCINA A BASE
DI EXTRAVERGINE DI OLIVA CULTIVAR CORATINA
XII EDIZIONE / SPECIALE "150 ANNI DI UNITA' D'ITALIA"
ANDRIA 2-3-4 DICEMBRE 2011

2 dicembre /
Oratorio Salesiano
Seminaro Tecnico Scientifico

3 dicembre /
Tenuta Cocevola
Kermesse Internazionale
Eiialogastronomica

4 dicembre /
Piazza Catuma
Qoco in Piazza / Girolo d'Italia

profumato, amaro, piccante.
buono per la salute



oliva coratina

extravergine di andria

www.qoco.it

main sponsor



2 dicembre / Oratorio Salesiano

Seminario Tecnico Scientifico
ore 10-13 Sessione mattutina: "L'Olio Extravergine di Oliva come strumento di salute nel modello della dieta mediterranea".
ore 16-19 Sessione pomeridiana: "Monocultivar: strategie di marketing e di comunicazione sul prodotto".

Sin dal 1999 **Qoco** costituisce un autentico strumento di marketing territoriale, oltre che un reale motore di crescita per gli operatori economici del territorio di Andria. Una terra dove l'agricoltura è oltre modo vitale. Un dato per tutti: la sola Andria produce in circa 40 frantoi una quantità di olio pari a quella dell'intera Toscana! Con gli oltre 5.000 produttori di olive ed i circa 13.000 ettari di ulivi, siamo in presenza dell'area geografica più olivetata di Europa e di una delle realtà produttive di primaria importanza nel panorama nazionale ed internazionale. Dando un seguito alla felice esperienza della scorsa edizione Qoco ripropone anche quest'anno un **Seminario tecnico scientifico*** di alto profilo (affidato all'organizzazione dell'**Associazione Nazionale Città dell'Olio**) interamente dedicato all'**olio extravergine di oliva cultivar coratina**. Nella **sessione mattutina (ore 10-13)**, puntuali approfondimenti sul prodotto saranno affidati a ricercatori, medici, nutrizionisti e docenti; **mentre nel pomeriggio (ore 16-19)** sarà dato ampio spazio ad un'analisi del mercato e delle strategie di marketing, con l'intervento di produttori, imprenditori, buyers, giornalisti di settore ed esperti di comunicazione e marketing. IL seminario di quest'anno propone altresì due piste di riflessione. La prima: la qualità sensoriale di un olio non si giudica assaggiando l'olio come tale, ma gustando le sue prestazioni culinarie nei piatti in cui viene utilizzato. Se è vero come è vero, che qualità significa "fitness of use", allora la qualità di un olio si deve giudicare sulla base dell'efficacia e idoneità del suo uso. Pregiudizi da sfatare, dunque, e nuovi sistemi di valutazione della qualità da implementare. La seconda pista di riflessione: si può controllare il livello di polifenoli e di amaro dell'olio di Coratina attuando sistemi moderni e delicati di estrazione in alternativa al tradizionale sistema di frangitura. L'olio di Coratina, in buona sostanza non è condannato ad essere insopportabilmente amaro, ma, pur restando tra gli oli di forte personalità e carattere, può collocarsi ad un livello ottimale di polifenoli e di amaro.

* per i temi e i relatori vedi brochure del convegno.

3 dicembre / Tenuta Cocevola

Kermesse Internazionale Elaioagronomica
ore 10: Chef ai fornelli.
ore 12: Tavolo tecnico di degustazione. Presiede Paolo Marchi.
ore 17: Conferenza stampa.
ore 21: Cena di solidarietà in favore della LILT.

L'Assessorato alle Attività Produttive della Città di Andria ha messo in cantiere per sabato 3 dicembre una giornata all'insegna dell'alta gastronomia, abbinata all'extravergine e "condita" con un pizzico di patriottismo in onore dei 150 anni dell'Unità d'Italia. Nello specifico, grazie ad una partnership operativa con **Paolo Marchi** (ideatore e curatore di **Identità Golose - Congresso Internazionale di Cucina d'Autore**) e con **Oscar Farinetti** (fondatore di **Eataly**), quattro chef provenienti dalle sedi internazionali di **Eataly** (più un giovane talento andriese) si cimenteranno, nella mattinata di sabato, presso Tenuta Cocevola, nella preparazione di un intero menù a base di olio extravergine. Il menù in oggetto sarà sottoposto all'attenzione di un tavolo tecnico presieduto da **Paolo Marchi** e **Oscar Farinetti** e composto da giornalisti della stampa internazionale specializzata. Il **menù dell'Unità** verrà proposto ad un pubblico pagante nel corso di una **cena di solidarietà (sabato ore 21, Tenuta Cocevola)** con ricavato destinato alla costituenda sezione provinciale (BT) della LILT. Ma c'è di più: la partnership operativa con **Eataly** consentirà la possibilità che i piatti del menù di Qoco 2011 vengano proposti successivamente nelle varie sedi internazionali di **Eataly**, per essere sottoposti al giudizio di una platea assai più vasta ed eterogenea.

CHEF

Ishii HIDENAO - Eataly Tokyo
Alex PILAS - Eataly New York
Ugo ALCIATI - Eataly Torino
Enrico PANERO - Eataly Genova
Felice SGARRA - Ristorante "Umami" Andria

TAVOLO TECNICO

Presiedono

Paolo Marchi
Identità Golose

Componenti

Gianluca Biscalchin ITALIA
Autore RMC DOC - Radio Montecarlo

Nicola De Corato
Fiduciario Slow Food Castel del Monte

Lucy Gordan USA
Epicurean-Traveler.com, La Madia

Bill Knott
Financial Times

Benedetto Miscioscia
Ass. al Marketing Territoriale - Andria

Yuko Suyama JAPAN
Freelance varie testate nipponiche

Oscar Farinetti
Eataly

Cristina Ceci ITALIA
D di Repubblica - Marie Claire

Nicola Giorgino
Sindaco di Andria

Shingeru Haiashi JAPAN
Gourmet Journal, Foodlife

Elisabeth Minchilli USA
Food&Wine, Bon Appetit, Saveur

Michele Peragine
Giornalista Rai 3 - Puglia

Faith Willinger USA
Gourmet, Departures, Travel&Leisure

L'evento si avvale della collaborazione della brigata di cucina di Tenuta Cocevola guidata da **Mauro Pansini** e **Michele Memeo**.

4 dicembre / Piazza Catuma

Qoco in Piazza / Girolio d'Italia
ore 10: Inaugurazione XII Tappa del "Girolio d'Italia"
ore 18: Talk-show su "Monocultivar di Puglia Unite"
ore 19: Percorsi elaioenogastronomici.
ore 21: Cabaret con Pino Campagna.

Nella storica Piazza Catuma, cuore della Città, Qoco in Piazza ospita l'unica tappa pugliese di **Girolio d'Italia**, un viaggio a tappe tra le eccellenze olivicole delle regioni italiane. Trattasi di un'iniziativa dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio, gratificata di recente dalla medaglia di argento della Presidenza della Repubblica per il suo alto valore divulgativo "messo in atto percorrendo in lungo e in largo lo stivale, attraverso diciassette regioni olivetate italiane alla riscoperta delle cultivar locali, della cultura olivicola e della sua storia, nell'Italia unita da 150 anni".

Girolio d'Italia rappresenta una vetrina importante non solo per Andria che lo ospita, ma per l'intera Regione. E' per questo che tutta la Puglia dell'Olio si riunirà in piazza Catuma, per festeggiare l'olio novello ma anche per sensibilizzare le comunità locali sul valore di un prodotto fondamentale per l'economia del territorio. La cerimonia inaugurale della XII tappa del Girolio d'Italia 2011 si aprirà in mattinata con il taglio del nastro, l'Inno nazionale e l'alzabandiera. La cerimonia proseguirà poi presso il Circolo Didattico Oberdan di Andria (vincitore regionale dell'ultima edizione del premio Bimboil) con la piantumazione di un albero di olivo donato sabato 3 dicembre dalla città di Pescara, tappa antecedente quella di Andria. Alle 18, la parte istituzionale dell'evento culminerà con il passaggio di testimone tra la tappa andriese e quella successiva (Spello), con un **talk show sulle "Monocultivar di Puglia Unite"** e con la firma della pergamena ufficiale, alla presenza dell'Assessore Regionale all'Agricoltura, Dario Stefano, del Sindaco di Andria, Nicola Giorgino e del Presidente dell'Associazione Città dell'Olio, Enrico Lupi. Per tutto il giorno rimarranno aperti nel centro storico di Andria **stand degustativi** di olio extravergine prodotto nelle varie città dell'olio pugliesi, con una fase di molitura delle olive direttamente in piazza grazie ad un mini-frantoio. Al termine della serata spazio al **cabaret** con il comico foggiano **Pino Campagna**, mentre ristoratori e pasticceri locali inviteranno all'assaggio delle **prelibatezze gastronomiche del territorio**.