



PROGRAMMA SABATO 15 NOVEMBRE

LUNGO IL PERCORSO NEL CENTRO STORICO (11,00 - 20,00)

- Piazza della Rocca - Punto INFORMAZIONI - Prenotazioni x degustazioni, ristoranti ed hotel
- Piazza della Rocca - Pizza Party con Il Babbà, il re della pizza
- Piazza della Rocca - Spazio curato dalle squadre di potatori di Vetralla: Esposizioni olivi, macchine raccogliatrici e agricole con motore ausiliario a idrogeno
- Piazza della Rocca - Biciclette elettriche
- Via Cassia Interna - Esposizione e vendita Artigianato
- Piazza del Comune - Esposizione e vendita degli Extravergini di Frantoi e Aziende Agricole del Comune di Vetralla
- Piazza del Comune - Showcooking
- Atrio Palazzo Comunale - Mostra fotografica Associazione Culturale Cantiere Fotografico
- Palazzo Comunale - Sala Consiliare - Oleoteca, Conferenze, Presentazioni Libri
- Palazzo Zelli - Degustazioni guidate Olio, Vino e Birra
- Vicolo del Paradiso - Esposizione, assaggi e vendita delle migliori eccellenze gastronomiche della Toscana - Incontri coi produttori
- Vicolo del Paradiso - Enoteca italiana
- Vicolo del Paradiso - "I poeti a braccio di Pitigliano": ottave e terzine sui temi legati all'olio
- Vicolo del Paradiso - Artigianato veneto: dimostrazione arte del vetro di Murano, soffiatura delle perle, le ceramiche

SABATO 15 NOVEMBRE

EVENTI E DEGUSTAZIONI

Ore 10,30 - Sala Consiliare Palazzo Comunale Cerimonia inaugurale del Festival alla presenza delle Autorità - Apertura ufficiale del Festival lungo il percorso

Ore 11,30 - Marco Oreggia autore della Guida Flos Olei- ci guida all'assaggio degli Olii di Vetralla Palazzo Zelli - Degustazione guidata, un piatto in assaggio e vino in abbinamento - ingresso € 10

Ore 12,00 - Piazza della Rocca e Piazza del Comune Apertura degli Showcooking e dello street food no-stop - ingresso gratuito

Ore 13,00 - - Aperitivi con Bruschette nei Bar e Pranzi presso i Ristoranti e le Pizzerie del paese per gustare i menù selezionati dagli chef con protagonista l'Olio di Vetralla

Ore 16,00 - Palazzo Zelli Degustazione guidata degli Oli di Vetralla con abbinamento di vini e cibi, il Dr. Gino Celletti presenta "Abbinare l'olio monocoltivar: due grandi monocoltivar laziali nel panorama italiano" - Degustazione guidata, un piatto in assaggio e vino in abbinamento -ingresso € 10

Ore 16,30 -Inizio dei laboratori per bambini: imparare a conoscere l'olio e Le Mani in Pasta ingresso € 10,00 su prenotazione (il biglietto include menu bambino presso i ristoranti aderenti)

Ore 16,30 Sala Consiliare Palazzo Comunale - Presentazione del libro "La Via dell'Olio" con l'autore Massimo Epifani ingresso 10€ con copia libro autografata in omaggio

Ore 17,30 - Sala Consiliare Palazzo Comunale Conferenza "Vino e olio ai tempi degli Etruschi" a cura di Lorenzo Benini - ingresso gratuito

Ore 18,30 - Palazzo Zelli Degustazione guidata dei vini della Tuscia con Carlo Zucchetti - ingresso € 10,00

Ore 20,00 - Chiusura percorso - Aperitivi con Bruschette nei Bar e Cene presso i Ristoranti e le Pizzerie del paese per gustare i menù selezionati dagli chef con protagonista l'Olio di Vetralla



PROGRAMMA DOMENICA 16 NOVEMBRE

LUNGO IL PERCORSO NEL CENTRO STORICO (11,00 - 20,00)

- Piazza della Rocca - Punto INFORMAZIONI - Prenotazioni degustazioni, ristoranti ed hotel
- Piazza della Rocca - Pizza Party con Il Babbà, il re della pizza
- Piazza della Rocca - Spazio curato dalle squadre di potatori di Vetralla: Esposizioni olivi, macchine agricole con motore ausiliario a idrogeno
- Piazza della Rocca - Biciclette elettriche
- Via Cassia Interna - Esposizione e vendita Artigianato
- Piazza del Comune - Esposizione e vendita degli Extravergini di Frantoi e Aziende Agricole del Comune di Vetralla
- Piazza del Comune - Showcooking
- Atrio Palazzo Comunale - Mostra fotografica Associazione Culturale Cantiere Fotografico
- Palazzo Comunale - Sala Consiliare - Oleoteca, Conferenze, Presentazioni Libri
- Palazzo Zelli - Degustazioni guidate Olio, Vino e Birra
- Vicolo del Paradiso - Esposizione, assaggi e vendita delle migliori eccellenze gastronomiche della Tuscia - Incontri coi produttori
- Vicolo del Paradiso - Enoteca italiana
- Vicolo del Paradiso - Compagnia della Lavandaie di Bolsena - Canti popolari della Tuscia
- Vicolo del Paradiso - Artigianato veneto: dimostrazione arte del vetro di Murano, soffiatura delle perle, le ceramiche

DOMENICA 16 NOVEMBRE

EVENTI E DEGUSTAZIONI

Ore 10,00 - Visite guidate ai Frantoi (su prenotazione)

Ore 11,00 - Sala Consiliare Palazzo Comunale - il Dr. Gino Celletti presenta “Stimoli di marketing per l’olio delle olive - Suggerimenti ai produttori per promuovere le vendite” - ingresso gratuito

Ore 11,00 - Inizio dei laboratori per bambini: “Imparare a conoscere l’olio” e “Le Mani in Pasta” ingresso € 10,00 su prenotazione (il biglietto include Menu bambino presso i ristoranti aderenti)

Ore 11,30 - Palazzo Zelli degustazione del caffè Haiti con abbinamento di dolci tradizionali - ingresso 5,00€

Ore 12,00 - Piazza della Rocca e Piazza del Duomo Apertura degli showcooking e dello street food no-stop - ingresso gratuito

Ore 13,00 - - Aperitivi con Bruschette nei Bar e Pranzi presso i Ristoranti e le Pizzerie del paese per gustare i menù selezionati dagli chef con protagonista l’Olio di Vetralla

Ore 16,00 - Palazzo Zelli Degustazione guidata, degli Oli di Vetralla con abbinamento di vini e cibi - ingresso € 10

Ore 16,00 - Corteo storico con gli Sbandieratori di Vetralla

Ore 16,30 - Sala Consiliare Palazzo Comunale Dott. Sergio Grasso Antropologo alimentare - ingresso gratuito

Ore 18,00 - Sala Consiliare Palazzo Comunale Conferenza Prof. Andrea Natali - “Il cibo è cultura” - ingresso gratuito

Ore 18,30 - Palazzo Zelli degustazione guidata della Birra Bai con abbinamento di salumi e bruschette - ingresso € 10,00

Ore 20,00 - Gran chiusura del festival - Aperitivi con Bruschette nei Bar e Cene presso i Ristoranti e le Pizzerie del paese per gustare i menù selezionati dagli chef con protagonista l’Olio di Vetralla