**MERCATO MEDITERRANEO**

**Fiera Roma**

 **GENERAZIONE OLIO**

***dal 24 al 26 novembre 2018***

***Padiglione* *9***

Un esperimento di giovani per i giovani. Nasce così Generazione Olio, il progetto di due studenti del [Master di Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media dell’Università di Roma “Tor Vergata”](https://economia.uniroma2.it/commedia/home/) vincitori del contest 2017 realizzato nella prima edizione di Mercato Mediterraneo.

Tutto parte dall’intento di voler diffondere la cultura dell’olio extravergine ai giovani che, spesso, non conoscono molto né della tradizione dell’evo né ne percepiscono le qualità. Attraverso una comunicazione non tradizionale, Generazione Olio vuole sensibilizzare e coinvolgere i Millennials, sviluppando così nelle nuove generazioni una maggiore consapevolezza nell’acquisto e nel consumo dell’extravergine.

Dibattiti, prove pratiche, divertimento e degustazioni animeranno lo spazio espositivo di Generazione Olio all’interno di Mercato Mediterraneo, la fiera dedicata ai prodotti agroalimentari del Mare Nostrum, ideata e organizzata da Fiera Roma. **ConosciamOLI, scegliamOLI e gustiamOLI**: saranno queste le tre le fasi principali attorno a cui si svilupperà il programma di Generazione Olio.

Il ricco e interessante palinsesto coinvolgerà aziende e giovani consumatori per conoscere il prodotto olio in tutte le sue diversità e caratteristiche benefiche, per capire come scegliere il miglior olio evo e per imparare a gustarlo.

Il concept “Conoscere, Scegliere e Gustare” è stato ideato da Paola Assante e Leonardo Murizzi, studenti del Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media dell’Università di Roma Tor Vergata anno 2017/2018. È stato poi rivisitato da Alessia Saraceno e Doriana Guarino, studentesse del Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media dell’Università di Roma Tor Vergata anno 2018/2019, con la collaborazione di Francesca Rocchi Barbaria, Coordinatrice Culturale di Mercato Mediterraneo e Slow Olive Food Italia.

L’area espositiva di Generazione Olio sarà composta da un **Oil Bar** dove i produttori si alterneranno per le degustazioni e i match con i buyer, e da un grande Tavolo Sociale Sensoriale dove i visitatori di Mercato Mediterraneo potranno apprendere le tecniche di degustazione dell’olio sotto la guida di esperti assaggiatori.

Tra i tanti interventi previsti nell’area di Generazione Olio, segnaliamo la presenza di Livia Bortoletto e Andrea Maragno, due olivicoltori della Società Agricola DonnaLivia. L’impresa olivicola, situata sulle colline di Brisighella, punta a diventare un’azienda a ciclo chiuso attraverso il riutilizzo di tutti gli scarti della produzione olearia per la produzione energetica. E non solo, i proprietari di DonnaLivia usano le rimanenze alimentari vegetali derivanti dal ristorante e dalla casa, come nutrimento per gli animali d’allevamento. Non mancherà poi la degustazione della ‘Nostrana di Brisighella’, una celebre a apprezzata cultivar per il suo alto contenuto di polifenoli.

Inoltre, nello stand di Generazione Olio sarà installato un minifrantoio di Oliomio, la linea di macchine per i piccoli produttori realizzata dall’azienda toscana MORI-TEM. Una tecnologia innovativa che ha rivoluzionato il modo di fare olio e ha portato l’azienda a diventare leader nella produzione di impianti enologici e oleari per la lavorazione di alta qualità del prodotto con passione e rispetto della natura.

**Per ulteriori informazioni è possibile contattare:**

Alessia Saraceno

alessias219@gmail.com

Doriana Guarino

guarino.doriana88@gmail.com

**Mercato Mediterraneo: Cibi/Culture/Mescolanze**

Fiera Roma

Padiglione 2

Ingresso: gratuito

Registrazione operatori:

 [http://www.mercatomediterraneo.it/registrazione-operatori/](http://www.mercatomediterraneo.it/registrazione-operatori/?fbclid=IwAR0R-2bnjA1kYccMgCDHoCO7YYEGNOJ-9SHA1KsgtGwYhegyTVfm7vqjtAY)

Orari:

Venerdì/Sabato/Domenica dalle 10.00 alle 19.00

Lunedì dalle 10.00 alle 18.00

www.mercatomediterraneo.it

info@mercatomediterraneo.it



**Ufficio Stampa**

Passionfruit Hub Media Food

Arianna Fusilli +39 349 7508566

Arianna Mauro +39 392 7436236

Mariolina Pepe +39 334 2985684

press@passionfruithub.com

[www.passionfruithub.com](http://www.passionfruithub.com)