



**OLIO***e*  
**DINTORNI**



*oleis & dintorni*

Associazione Ricreativa Culturale

# Oleis **22/23/24** **MAGGIO 2026** 21<sup>a</sup> edizione

**EVENTI DEDICATI ALLA CULTURA  
DELL'OLIO E DEL TERRITORIO**

**A VILLA MASERI, OLEIS DI MANZANO**





## L'OLIVO

Albero antico che cerchi il sole  
Nodoso è il tuo tronco  
Ma la tua è una bellezza sincera.

I tuoi rami recidono a primavera,  
Ti costringono a fruttare e  
Il tuo prodotto aumentare.

Porti tutte le tue ferite,  
Ma dimentichi il male.  
Generoso, doni il tuo frutto  
Che olio diventerà.

È ospite sulla tavola di tutti  
Delizia il palato quando  
Sulla fetta di pane è spalmato.

Nutrienti e vitamine  
Sono sostanze benefiche  
Che tu, albero antico  
Ancora sai donare.

Loretta Masarotti



## 🍃 VENERDÌ 22

**ORE 18.30 VILLA MASERI, OLEIS DI MANZANO – CERIMONIA INAUGURALE**

Saluti e interventi dei rappresentanti istituzionali

**A SEGUIRE APERTURA CUCINA, ENOTECA E STAND DEI PRODUTTORI DI OLIO**

**ORE 19.15 INAUGURAZIONE MOSTRE D'ARTE E FOTOGRAFICA "RESPIRI DI TERRA"**

Aperitivo in collaborazione con Elliot Osteria e dormire in collina

*Elliot*

OSTERIA e DORMIRE IN COLLINA

**DALLE ORE 19.30 APERITIV\_O(G)LIO con V8+ e NONINO**

Una festa colorata! Preludio d'estate!



Musica con **DJ JIMMYZ**



**ORE 20.00 OLIVARELLI: CENA CON GLI ARTISTI**

**A SEGUIRE EXTEMPORANEA DI PITTURA – EVENTO OLIVARELLI**

**ORE 21.30 MUSICA!** con i **ROSSI MANIA - Vasco Rossi Tribute Band** 🎵

Evento al coperto



## 🍃 SABATO 23

**ORE 9.00 COLTIVO(G)LIO**

**11.00**

Corso di potatura, gestione agronomica dell'oliveto, approccio all'assaggio di oli extravergini di oliva, a cura di Ennio Scarbolo e Franco Diacoli.  
"Pillole di saggezza sulla coltivazione dell'olivo casalingo"



**ORE 12.00 CUCINA APERTA** con la presenza e partecipazione dei ragazzi dell'Associazione "Arte e Libro" Società Cooperativa Sociale ONLUS guidata dallo chef Kevin Gaddi, Ambasciatore del Gusto FVG

**ORE 13.00 PRANZO (A REGOLA) D'ARTE**

**Oli, vini e piatti d'autore si raccontano**

Un viaggio, immerso in una mostra fotografica, che nasce dalla terra e si compone nei gesti, nei profumi e nei sapori, dove ogni assaggio diventa racconto e ogni calice un incontro. Un percorso che intreccia cultura materiale, tradizione agricola e sensibilità contemporanea.

A guidarvi Stefano Cosma, direttore di Fuocolento, attraverso una narrazione che richiama radici, identità e cultura contadina.

Le creazioni dello chef Kevin Gaddi daranno nuova forma alla tradizione, con un **menù dedicato** in dialogo armonico con vini selezionati e oli d'eccellenza, raccontati dai produttori stessi in un equilibrio di tecnica, estetica e sapore.



*fuocolento*  
Il Gusto del Comune di Poggio



Su prenotazione entro venerdì 22 maggio.

Posti limitati a 40 persone.

Quota di partecipazione: € 40,00 - esperienza completa con tutti gli abbinamenti proposti + € 10,00 - aperitivo esclusivo all'azienda vitivinicola Torre Rosazza con visita alla villa storica.

Ritrovo e aperitivo a Torre Rosazza, Poggiobello - Oleis alle ore 11,30 (opzionale); pranzo presso Villa Maseri alle ore 13,00

Per chi non partecipa all'aperitivo, è possibile arrivare direttamente a Villa Maseri per il pranzo.

In collaborazione con Arte e Libro - Cooperativa Sociale

Per informazioni e prenotazioni: T. 338 147 3352 – Manuela per WhatsApp o via e-mail all'indirizzo [oleisedintorni@gmail.com](mailto:oleisedintorni@gmail.com)

**ORE 15.00 ALLA SCOPERTA DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA**

Seminario interattivo con assaggio di oli extravergini d'oliva di varia provenienza, all'interno dell'incontro "Scopri l'intruso, ovvero non tutti gli oli sono uguali!", condotto da Lanfranco Conte, presidente della Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse



**ORE 15.30 OLIO LAB**

**16.30**

**E ORE 17.00**

**18.00**

Mini laboratorio con percorso didattico alla scoperta delle caratteristiche sensoriali dell'olio extravergine di oliva curato da Lanfranco Conte della Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse, Ennio Scarbolo e Franco Diacoli

**ORE 15.30 INCONTRO LETTERARIO**

**17.00**

**ELIA TRENTIN** presenta "Codice d'Essenza" e "Incastri" con la partecipazione del Circolo degli Incastrati. In collaborazione con l'Associazione Spritz letterario Manzano



**ORE 17.00 PARCO DI VILLA MASERI OLIVARELLI JUNIOR CON L'OLIO EVO**

Laboratorio di pittura per ragazzi dai 5 ai 12 anni a cura dell'artista Renato Paoluzzi di Oleis

**ORE 17.30 PASSEGGIATA BOTANICA alla scoperta dei segreti delle piante spontanee di Oleis con MERENDA NELL'OLIVETA**

A cura di Comune di Manzano e Città dell'Olio.

Accompagnati da un naturalista, ci immergeremo nel verde per dare un nome ai tesori che popolano i prati in primavera. Non sarà solo una camminata, ma un racconto tra botanica e tradizione: impareremo a riconoscere le specie spontanee, ne scopriremo gli usi antichi in cucina e i segreti della saggezza popolare. Il percorso si concluderà con una merenda nell'oliveta, per gustare i sapori del territorio avvolti dalla natura. Gratuita e aperta a tutti. Preferibile la prenotazione, gruppi di massimo 25 persone.

Per informazioni e prenotazioni: T. 347 7153072 – Annamaria per WhatsApp o via e-mail all'indirizzo [oleisedintorni@gmail.com](mailto:oleisedintorni@gmail.com)

Associazione Nazionale  
Città dell'Olio  
Merenda  
NELL'*Oliveta*  
2026

L'OLIO DELLA REPUBBLICA  
80° ANNIVERSARIO DELLA REPUBBLICA ITALIANA

TORRE ROSAZZA



## ORE 18.30 LETTURE... IN ATELIER

Letture per bambini e famiglie a cura del Gruppo delle Lettrici volontarie di FAVOLIAMO di Premariacco



## ORE 20.30 SFILATA DI MODA – PRIMAVERA-ESTATE 2026

BY BIBA'S di Manola Della Rovere - Manzano

**BIBA'S**

## ORE 21.30 MUSICA! con i FIGLI DI UN CANE



Ligabue Tribute Band

Evento al coperto



# DOMENICA 24

## ORE 8.00 EVENTO LUDICO MOTORIO A PASSO LIBERO

"ATOR PAI RONCS DI VUELIS E BADIE" con il patrocinio FIASP

Ritrovo, iscrizioni e partenza presso Villa Maseri dalle ore 8,00 alle ore 10,00

Aperta a tutti. Marcia omologata n° UD022 del 02.03.2026.

Quota d'iscrizione: € 3,50 per i soci FIASP, € 4,50 per i non soci FIASP.

"I contributi di partecipazione richiesti per il seguente evento, in diretta attuazione degli scopi istituzionali della Fiasp, sono sottoposti al regime fiscale di cui al D.Lgs. del 3 Luglio 2017 n. 117 Art. 86 Codice del Terzo Settore che prescrive non considerarsi commerciali"

Percorsi di km 6-13 misto asfalto e sentiero. Ristori attivi dalle ore 8,00 alle ore 12,00. Chiusura della manifestazione alle ore 13,00.

Riconoscimento (un primo piatto e una bibita) a € 5,00.

**RICONOSCIMENTO AI PRIMI 3 GRUPPI CON PRODOTTI LOCALI**

Per informazioni: T. +39 331 4716600 – Alex o oleisedintorni@gmail.com

## ORE 9.00 RITROVO PEDALATA CICLOTURISTICA GUIDATA

Ritrovo e iscrizioni presso il Parco di Villa Maseri. Partenza alle ore 9,30

Adatta a tutti e a tutte le biciclette (percorso di km 25).

Prenotazione entro venerdì 22 maggio.

Quota d'iscrizione: € 8,00 (bambini fino ai 10 anni € 5,00) comprensiva di un buono pasto (un piatto di gnocchi, una bibita piccola e un ristoro lungo il percorso).

*Consigliati: il casco e un buono stato di manutenzione della bicicletta.*

*La pedalata si svolgerà lungo strade aperte al traffico, si raccomanda il rispetto del codice della strada.*

Per informazioni e prenotazioni: T. 339 6143668 – Michele

## ORE 9.50 FOLEDOR DI VILLA MASERI – CONVEGNO

Saluti istituzionali

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TRA STORIA E FUTURO

Interventi

- "L'olio alimentare e lampante in epoca romana"  
Alessia Zanitzer della Fondazione Aquileia
- "L'olivo in Friuli Venezia Giulia: un confronto tra le ultime due annate"  
Gianluca Gori, tecnico di Ersa FVG
- "La filiera olivicola della Regione FVG: sfide e prospettive"  
Bruno Della Vedova, presidente del Consorzio Produttori Olio EVO FVG
- "Produzione di olio extravergine: dal localismo alla globalità, sfida impossibile?"  
Lanfranco Conte della Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse
- "L'economia dell'olio extravergine: analisi dei costi e dei ricavi della produzione"  
Greta Zilli di CREA - Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria - Postazione di Udine
- Modera: Giovanni Cattaruzzi, perito agrario



**DALLE ORE 10.00 MERCATO AGRICOLO** per valorizzare i prodotti locali e il territorio

**Vuoi partecipare?**

Contattaci al seguente indirizzo e-mail: [oleisedintorni@gmail.com](mailto:oleisedintorni@gmail.com)

## ORE 12.00 PREMIO OLIO DELL'ABATE – MASERI

Consegna del riconoscimento e dell'opera di uno degli artisti partecipanti agli "Olivarelli", all'azienda produttrice di olio selezionata con la collaborazione dei Laboratori dell'Istituto Tecnico Agrario P. D'Aquileia di Cividale del Friuli, di Ersa FVG, di Lanfranco Conte della Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse e dello Studio Tecnico Cattaruzzi Giovanni

**ORE 13.00 MUSICA!** Un poeje di ligrie cui **FURLANS A MANETE**

## ORE 15.00 FAI UN GIRO IN VIGNA: RADICI D'ECCELLENZA

Dalla tradizione "Livio Felluga" ad Angelo Floramo, tra rose di maggio e "Vita nei campi"

**Abbazia di Rosazzo**

Ritorna l'abbinata **FAI un giro in vigna** e **Oleis**, inserita nel progetto nazionale FAI per la Biodiversità, in un itinerario tra paesaggio, cultura vitivinicola e saperi del territorio, organizzata dal Gruppo FAI Cividale del Friuli.

Ritrovo: Abbazia di Rosazzo, ore 15,00

Accesso eccezionale alla cantina storica dell'azienda Livio Felluga: visita alla cantina d'invecchiamento, la più antica del Friuli Venezia Giulia (anno 1200), alla cantina di vinificazione e alla nuova area accoglienza, recentemente restaurata e riaperta.

L'esperienza prosegue tra i vigneti e il roseto storico dell'Abbazia, accompagnati dal botanico Gianpaolo Bragagnini e da personale qualificato dell'azienda, alla scoperta delle rose antiche e rare come quelle legate alla musica. Al termine, brindisi offerto dall'azienda Livio Felluga.





La Libreria

Ore 17.30 – Villa Maseri

Presentazione del volume "Vita nei campi" di Angelo Floramo, con la partecipazione di Armando Mucchino storico giornalista della trasmissione Rai FVG, in collaborazione con il Circolo Culturale Corno di Rosazzo e La Libreria di Cividale del Friuli. L'incontro propone una riflessione profonda sulla cultura contadina e sui saperi della terra, intrecciando miti e tradizioni, per molti tratti emozionanti, del Friuli Venezia Giulia.

Durata dell'intera esperienza: 3 ore circa, massimo 40 partecipanti.

Contributo: € 12,00 per gli iscritti FAI, € 15,00 per i non iscritti.

Iscrizione/rinnovo FAI possibile anche in loco.

Per i partecipanti:

- brindisi in Abbazia
  - sconto del 10% presso la cucina di "Olio e Dintorni"
  - posti riservati alla presentazione di "Vita nei campi"
  - accesso alla mostra fotografica "Respiri di Terra" e suoni della Natura.
- Un itinerario che intreccia, storia e paesaggio e cultura vitivinicola e contadina, in uno dei contesti più rappresentativi del Friuli Venezia Giulia.

Abbigliamento consigliato: sportivo.

Prenotazioni: [cividaledelfriuli@grupprofai.fondoambiente.it](mailto:cividaledelfriuli@grupprofai.fondoambiente.it)

ORE 15.00 **OLIOLAB**

17.00

Mini laboratorio con percorso didattico alla scoperta delle caratteristiche sensoriali dell'olio extravergine di oliva realizzato da Lanfranco Conte della Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse, Ennio Scarbolo e Franco Diacoli

ORE 15.00 **INTRATTENIMENTO PER BAMBINI**

17.00

Con giochi in legno e sculture di palloncini



ORE 17.30 **INCONTRO LETTERARIO**

Presentazione del volume **VITA NEI CAMPI** di **ANGELO FLORAMO**.

Dalla storica trasmissione Rai FVG al libro omonimo, un racconto che attraversa ritmi, tempi e tradizioni della civiltà contadina, oggi sempre più fragile ma ancora ricca di memoria e significato.

Angelo Floramo guiderà il pubblico in un viaggio tra storie, riflessioni e suggestioni legate al mondo rurale.

Sarà presente anche Armando Mucchino, giornalista e storico volto della trasmissione "Vita nei campi".

Iniziativa del Circolo Culturale Corno di Rosazzo e del Gruppo FAI di Cividale del Friuli, in collaborazione con La Libreria di Cividale del Friuli.

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

(Posti riservati per gli iscritti all'itinerario "FAI un giro in vigna")



Circolo culturale Corno di Rosazzo



DALLE ORE 19.00 **ENOTECA: MUSICA IN ALLEGRIA**

con **RANIERI**



## EVENTI DURANTE LE TRE GIORNATE:



### AZIENDE

Presenza di stand di assaggio e vendita delle aziende produttrici di olio e di altre eccellenze del territorio

### AZIENDE OLIVICOLE PER L'ACQUISTO DELL'OLIO D'OLIVA

Degustazione degli oli presentati da esperti assaggiatori. Stands con produttori dai quali si potrà acquistare e trovare il materiale informativo sull'olio extravergine di oliva del Friuli Venezia Giulia. Rappresentanti delle Associazioni Produttori di Olio. Per un confronto e la degustazione del loro Olio saranno presenti anche aziende produttrici di Albona, Dignano d'Istria e Brda

### ENOTECA

Con inediti abbinamenti tra l'olio, i vini dei Colli Orientali del Friuli e i prodotti tradizionali del territorio

**PUNTO INFORMATIVO LILT**  
SABATO E DOMENICA DALLE ORE 9



### IL NOSTRO MENÙ

- ▲ **CREPPELLE** alla ricotta ed erbe di campo
  - ▲ **GNOCCHI** al ragù
  - ▲ **CJARSONS** con ricotta affumicata e glassa di balsamico
  - ▲ **FILETTO DI TROTA** su letto di mistanza e fragole
  - ▲ **CARPACCIO** di Angus con Montasio mezzano e perle di balsamico Midolini
  - ▲ **GUANCETTA** di maiale con polenta
  - ▲ **FRICO** con polenta
  - ▲ **MILANESE** con patatine fritte
  - ▲ **PATATINE FRITTE**
  - ▲ **PANNA COTTA** alle fragole con scaglie di cioccolato
  - ▲ **PANNA COTTA** al Picolit con Esse di Raveo
  - ▲ **STRUDEL** di mele
  - ▲ **MACEDONIA** di frutta
- ...E PER I NOSTRI PICCOLI OSPITI
- ▲ **GNOCCHI**
  - ▲ **MILANESE** con patatine fritte



### PRANZO (A REGOLA) D'ARTE

SABATO ORE 13,00

### PASSEGGIATA BOTANICA

SABATO ORE 17,30

### ATOR PAI RONCS

DOMENICA ORE 8,00

### CICLOTURISTICA

DOMENICA ORE 9,00

### FAI UN GIRO IN VIGNA

DOMENICA ORE 15,00

### INCONTRI LETTERARI

SABATO ORE 15,30 E DOMENICA ORE 17,30

### MOSTRA: OLIVARELLI

Nell'atelier dell'artista Renato Paoluzzi

### ATTIVITÀ PER FAMIGLIE: PICCOLI CUSTODI DELLA VILLA DIVERTITEVI!

VENERDÌ, SABATO E DOMENICA  
PER INFORMAZIONI: ENOTECA



### ▲ GONFIABILI PER I BAMBINI!

SABATO POMERIGGIO E DOMENICA TUTTO IL GIORNO

### ▲ APERTURA CUCINA CON LO CHEF KEVIN GADDI, AMBASCIATORE DEL GUSTO FVG

VENERDÌ ORE 19,00 - 22,00, SABATO E DOMENICA  
ORE 11,00 - 15,00 E 18,30 - 22,30

### ▲ ENOTECA E STAND PER L'ACQUISTO DI OLIO SEMPRE APERTI

Gli eventi sono gratuiti (salvo diversamente indicato) ed è preferibile la prenotazione

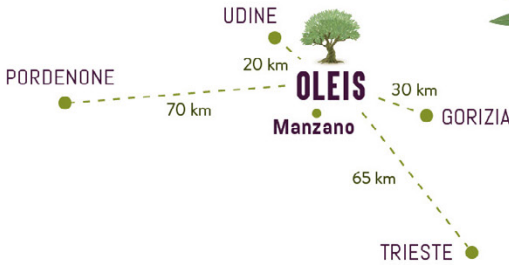
**PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI:**

Facebook Arc Oleis & Dintorni Instagram @oleiodintorni  
oleisedintorni@gmail.com  
oleisedintorni.wixsite.com/oleisedintorni  
T. 338 1473352 – Manuela  
T. 347 7153072 – Annamaria

Social Media Marketing: Flymark srl  
info@flymark.eu

ufficio stampa: studio Patrizia Novajra - novajra.it





CON IL SOSTEGNO DI



CON IL CONTRIBUTO DI



CON LA COLLABORAZIONE DI



SI RINGRAZIANO BORGO FLORA E OMENETTO PER GLI ALLESTIMENTI BOTANICI

Dedichiamo l'edizione 2026 di Olio e Dintorni al professor Attilio Maseri che vive nei nostri pensieri ed esprimiamo la nostra gratitudine ai Dirigenti delle Aziende Sanitarie di Udine e Trieste per l'ospitalità nel meraviglioso contesto di Villa Maseri.



Il ritrovamento dal presente pieghevole fuori dagli spazi consentiti non è imputabile alla volontà dell'organizzazione che ne declina ogni responsabilità.

grafica: monica di giusto stampa: Grafiche Manzanesi