



TUTTOFOOD
INTERNATIONAL
FOOD EXHIBITION **MILANO**
11 | 14 MAGGIO.2026

PROGRAMMA AREA TASTINGS

PADIGLIONE 10 • STAND F47

In collaborazione con



Sponsor



LUNEDÌ 11 MAGGIO

ore 10.30 – 11.15 SHOW PIZZA Cuore Lucano:

pomodorini, mozzarella, pecorino, olive con olio EVO OP Oprol Potenza

ore 11.15 – 12.00 SHOW COOKING EVO Gastronomia:

a cura dello Chef Emanuele Natalizio olio EVO COOP Madreterra OP Agrisana

ore 12.00 – 13.00 SHOW PIZZA Perla di Puglia:

pomodorini, burrata, rucola con olio EVO Visconti - Storie di Terra

ore 13.15 – 14.15

ERCOLE OLIVARIO 2026 IN TOUR " I VINCITORI IN SCENA "

Consegna dei riconoscimenti ai frantoiani degli oli vincitori Ercole Olivario

EVO Gastronomia degustazione degli oli vincitori a cura dello Chef Emanuele Natalizio

ore 14.15 – 15.00 SHOW PIZZA Roma Capitale:

pomodoro, guanciale, pecorino, pepe nero con olio EVO OP APPO VITERBO.

Degustazione birra agricola Oldo Agri-Birrificio

ore 15.00 – 16.00 SHOW COOKING EVO Gastronomia:

a cura dello Chef Emanuele Natalizio olio EVO Il Contado OP Oliveti Terra di Bari

ore 16.00 – 17.00 SHOW PIZZA Napoli Verde:

base bianca, salsiccia, friarielli con olio EVO Samnium OP AOS Benevento

MARTEDÌ 12 MAGGIO

ore 10.30 – 11.00 MEETING TALK

"Prezzi bassi, concorrenza crescente e un PON che promette rilancio. Ma le DOP e le IGP restano ferme al palo. Rilancio o agonia?"

Intervengono:

Mauro Rosati | Fondazione Qualivita

Gennaro Sicolo | Presidente Italia Olivicola

ore 11.00 – 12.00 SHOW COOKING EVO Gastronomia:

a cura dello chef Emanuele Natalizio con olio EVO Puglia Terramajorum OP Oliveti Terra di Bari

ore 12.15 – 13.00 MEETING TALK

"Le regole si scrivono a Madrid, i flussi commerciali cambiano direzione. L'Italia deve alzare barriere o aprire porte?"

Intervengono:

Carlotta Pasetto | Consulente internazionale Acquisti e Controllo Qualità

Angelo Faberi | Esperto chimico COI e ICQRF

Luigi Canino | Vicepresidente Italia Olivicola

Gennaro Sicolo | Presidente Italia Olivicola

ore 13.00 – 13.30 SHOW PIZZA Fuoco di Tropea:

pomodoro, salame piccante, cipolla rossa di Tropea, olive nere con olio EVO OP Apo Unasco - Catanzaro

ore 13.30 – 14.30 SHOW COOKING EVO Gastronomia

a cura dello Chef Emanuele Natalizio "Risottiamo" produzione Riso Scagliotti

ore 14,45 – 15,30 SHOW PIZZA Perla di Puglia:

pomodorini, burrata, rucola condita con Olio Extravergine d'Oliva Vallillo – Serracapriola

ore 15.45 – 16.30 SHOW COOKING EVO Gastronomia

a cura dello Chef Emanuele Natalizio con olio EVO OP Calabria Olivicola

ore 16.30 – 17.30 SHOW PIZZA Oro di Sicilia:

base bianca, mortadella, crema di pistacchio, stracciatella con farina alla canapa Molino Crisafulli

MERCOLEDÌ 13 MAGGIO

ore 10.30 – 11.30 SHOW PIZZA Fuoco di Tropea:

pomodoro, salame piccante, cipolla rossa di Tropea, olive nere con olio EVO OP Olica – Catanzaro

ore 11.30 – 12.30 SHOW COOKING EVO Gastronomia

a cura dello Chef Emanuele Natalizio "Pasta e Olio Extra Vergine d'Oliva Vallillo – Serracapriola

ore 12.30 – 13.30 SHOW PIZZA Roma Capitale:

pomodoro, guanciale, pecorino, pepe nero con olio EVO OP Colli Etruschi – Viterbo

ore 13.30 – 14.30 SHOW PIZZA Fuoco di Tropea:

pomodoro, salame piccante, cipolla rossa di Tropea, olive con olio EVO OP AOC Crotone ed olive OP Olive da Tavola di Sicilia

**ore 14.30 – 15.30 SHOW COOKING del Progetto Autentiche Opere d'Arte dell'UE
"Le eccellenze DOP e IGP in cucina"**

ore 15.30 – 16.30 SHOW PIZZA Majella Rustica:

funghi, salsiccia, pecorino con olio EVO OP Capo Pescara - Pianella

GIOVEDÌ 14 MAGGIO

ore 10.30 – 11.30 SHOW PIZZA Napoli Verde:

base bianca, salsiccia, friarielli con olio EVO Campania IGP del Progetto Autentiche Opere d'Arte dell'UE

ore 11.30 – 12.30 SHOW PIZZA Perla di Puglia:

pomodorini, burrata, rucola con Olio EVO e passata di pomodoro Masseria Dauna

ore 12.30– 13.30 SHOW COOKING EVO Gastronomia

a cura dello Chef Emanuele Natalizio – Pasta Molino Crisafulli



AGRICOLTORI ITALIANI

Via Mariano Fortuny, 20 - 00196 Roma
tel. 06 326871
sito web: www.cia.it



Sistema Cia

