



AGRICOLTORI ITALIANI

Bologna Fiere  
**22 | 24 febbraio 2026**



Salone internazionale  
del biologico e del naturale

## PROGRAMMA

**Show Cooking & Tasting Area**  
**Padiglione 18 Stand C14 - D15**

Sponsor



Con la partecipazione di



## DOMENICA 22 FEBBRAIO

Ore 12.00 – 13.00 DEGUSTAZIONE e SHOW COOKING

**Azienda Agricola Cascina Cà Granda | PIEMONTE**

“Sinfonia Tostata: Viaggio sensoriale nella Nocciola Piemonte IGP”

Degustazione della Nocciola Piemonte IGP e dei suoi prodotti da forno, tra croccantezza, aromi tostati e tutta la qualità di un’eccellenza certificata

ore 13.30 – 14.30 DEGUSTAZIONE e SHOW COOKING

**Il Giardino delle Luppole | EMILIA ROMAGNA**

“Il Luppolo in cucina ingrediente insolito ma innovativo: la farina di germogli di luppolo nella pinsa, prove creative tutte da degustare”

In collaborazione con Roberto di LIA LAB

ore 15.00 – 16.00 DEGUSTAZIONE e SHOW COOKING

**Parano BIO | LAZIO**

“Le delizie della Nocciola della Tuscia”

Fusilli al pesto di nocciole e zucchine con crostini alla salsa di nocciola

ore 16.30 – 17.30 DEGUSTAZIONE e SHOW COOKING

**Oleificio Cooperativo Contado | PUGLIA**

“Alla scoperta dei sapori unici dell’olio di Coratina e della Mandorla di Toritto”

Bruschetta con Olio Extravergine d’Oliva Bio e tostatura di mandorle

## LUNEDÌ 23 FEBBRAIO

ore 11.30 – 12.30 DEGUSTAZIONE e SHOW COOKING

**Azienda Agricola Il Regno del Marrone di Rontini Sergio e Monia | EMILIA ROMAGNA**

"L'antico albero del pane: il nostro castagno che produce la farina de Il Regno del Marrone"

Vi aspettiamo alla scoperta del tesoro dell'Appennino il Marrone di Castel del Rio IGP e la sua farina dolce

ore 13.00 – 14.00 DEGUSTAZIONE e SHOW COOKING

**Pasta OROBIO Fior di Campo Srl | PUGLIA**

"Sana, sicura, Orobio. La pasta senza micotossine in cucina"

Presentazione delle caratteristiche di Pasta Orobio realizzata con grano duro biologico di Puglia e Basilicata

ore 14.30 – 15.30 SHOW COOKING

**Frantoio Franci | TOSCANA**

"Oil Show Cooking" Chef Matia Barciulli

Show Cooking dedicato abbinamento cibo-olio: un viaggio sensoriale tra piatti d'autore e oli sartoriali d'eccellenza

ore 16.00 – 17.00 DEGUSTAZIONE

**BIO Bonizio Srls | PUGLIA**

"La Murgia a morsi e sorsi"

Degustazione Olio Extravergine d'Oliva Bio con formaggi, miele di produzione propria, puccia e vini Bio autoctoni della Puglia

## MARTEDÌ 24 FEBBRAIO

ore 10.30 – 11.30 DEGUSTAZIONE

**Azienda Agricola Mirto Leonardo | SICILIA**

“Degustazione Olio Extravergine d’Oliva e oli aromatizzati, vini, creme e composte”

Percorso sensoriale con abbinamenti sia dolci che salati, da agricoltura biologica

ore 12.00 – 13.00 DEGUSTAZIONE

**UNIONBIRRAI | LOMBARDIA**

“Senza Glutine, 100% Birra Artigianale: il gusto non accetta compromessi”

Degustazione guidata a cura di Unionbirrai delle 4 birre gluten free premiate al World Gluten Free Beer Awards

ore 13.30 – 14.30 DEGUSTAZIONE

**Pozzoserpi | PUGLIA**

“Assaggiamo l’Olio”

Racconto delle varie fasi di lavorazione dell’Olio Extravergine d’Oliva, per concludere con la degustazione: percepire profumi e sapori al palato

ore 15.30 – 16.30 DEGUSTAZIONE

**SCAMO Società Cooperativa Agricola Molisana Olivicoltori | MOLISE**

“Viaggio sensoriale nell’Olio Evo Molisano da agricoltura biologica”