



**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 e 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

### ore 16.00 – 17.00 SHOW PIZZA Napoli Verde:

base bianca, salsiccia, friarielli con olio EVO Samnium OP AOS Benevento e Olio Extra Vergine di Oliva

## 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 e 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 COOKING EVO Gastronomia**

a cura dello Chef Emanuele Natalizio 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