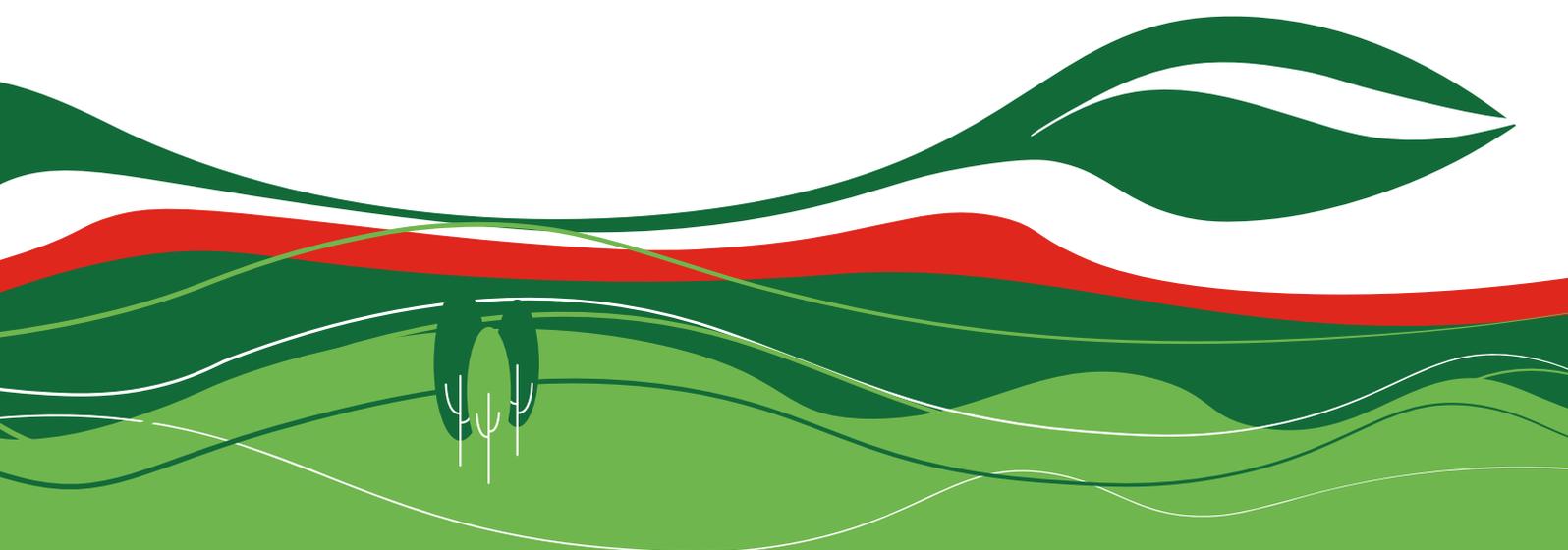




dal 21 al 29 settembre 2024  
**Ortigia - Siracusa**  
**Riva Nazario Sauro**

## PROGRAMMA

Partner



# SABATO 21 SETTEMBRE

## AREA MEETING

ore 12.00 – 13.00 Apertura Area Espositiva Cia-Agricoltori Italiani “Riva Nazario Sauro”

ore 15.00 – 16.00 Workshop “Innovazione e Agricoltura:  
la rivoluzione digitale con Cia-Agricoltori Italiani WorkSpace e XFARM”

## AREA TASTING “OLIO&FRAGRANZE” Orgoglio Italiano

*Viaggio in Italia tra Olio, farina e tipicità*

Apertura dalle ore 12.00 alle ore 14.00 | dalle ore 17.00 alle ore 21.00

Selezione di pizze vanto dell'Italia all'estero, una combinazione genuina dei migliori ingredienti nostrani dalla mozzarella di bufala campana al San Marzano all'olio extravergine d'oliva siciliano, a cura di:

**PizzaChef Michele Fernando | Pizzeria Massilia Bangkok**

*50 Top Pizza Asia Pacific*

*Best Pizzeria Thailandia 2024*

## OIL BAR a cura di Italia Olivicola

*Degustazioni*

Apertura dalle ore 12.00 alle ore 14.00 | dalle ore 17.00 alle ore 21.00

Oli extravergini di oliva che donano il sorriso, il piacere, il gusto e il benessere. Degustare per viaggiare lungo la Penisola alla scoperta di 500 varietà di olivo, quasi 50 denominazioni d'origine, scoprendo come qualche goccia d'olio può cambiare un piatto e la vita



# DOMENICA 22 SETTEMBRE

## AREA MEETING

ore 12.00 – 13.00 Workshop “Innovazione e Agricoltura:  
la rivoluzione digitale con Cia-Agricoltori Italiani WorkSpace e XFARM”

## AREA TASTING “OLIO&FRAGRANZE” Orgoglio Italiano

*Viaggio in Italia tra Olio, farina e tipicità*

Apertura dalle ore 12.00 alle ore 14.00 | dalle ore 17.00 alle ore 21.00

Selezione di pizze vanto dell’Italia all’estero, una combinazione genuina dei migliori ingredienti nostrani dalla mozzarella di bufala campana al San Marzano all’olio extravergine d’oliva siciliano, a cura di:

**PizzaChef Michele Fernando | Pizzeria Massilia Bangkok**

*50 Top Pizza Asia Pacific*

*Best Pizzeria Thailandia 2024*

## OIL BAR a cura di Italia Olivicola

*Degustazioni*

Apertura dalle ore 12.00 alle ore 14.00 | dalle ore 17.00 alle ore 21.00

Oli extravergini di oliva che donano il sorriso, il piacere, il gusto e il benessere. Degustare per viaggiare lungo la Penisola alla scoperta di 500 varietà di olivo, quasi 50 denominazioni d’origine, scoprendo come qualche goccia d’olio può cambiare un piatto e la vita



# LUNEDÌ 23 SETTEMBRE

## AREA MEETING

- ore 12.00 – 13.00** Workshop “Innovazione e Agricoltura: la rivoluzione digitale con Cia-Agricoltori Italiani WorkSpace e XFARM”
- ore 15.30 – 17.00** Seminario a cura del Caa Cia S.r.l. “Nuove frontiere del CAA Cia”
- ore 17.00 – 18.30** Cia-Agricoltori Italiani incontra l'Assessore Agricoltura Regione Sicilia Salvatore Barbagallo “L'Agricoltura siciliana dalle emergenze alle prospettive”

## AREA TASTING “OLIO&FRAGRANZE” Orgoglio Italiano

*Viaggio in Italia tra Olio, farina e tipicità*

Apertura dalle ore 12.00 alle ore 14.00 | dalle ore 17.00 alle ore 21.00

- I Sapori della legalità degustazione della “faccia di vecchia” con Olio extravergine biologico TRESANTI
- Lady2.0, l'evoluzione della pinsa romana. Una pizza tonda gourmet preparata con letto di rughetta, salmone marinato per osmosi e patata aromatizzata agli agrumi a cura di **PizzChef Matteo Vari | Ambasciatore del Gusto DOC Italy**
- La ricetta romana tradotta in una speciale proposta di pizza alla Gricia, con il migliore parmigiano reggiano, pecorino romano, guanciale e pepe a cura di **PizzaChef Antonio Spanò | Pizzeria Il Buchetto - Pizzeria centenaria di Roma**

## OIL BAR a cura di Italia Olivicola

*Degustazioni*

Apertura dalle ore 12.00 alle ore 14.00 | dalle ore 17.00 alle ore 21.00

Oli extravergini di oliva che donano il sorriso, il piacere, il gusto e il benessere. Degustare per viaggiare lungo la Penisola alla scoperta di 500 varietà di olivo, quasi 50 denominazioni d'origine, scoprendo come qualche goccia d'olio può cambiare un piatto e la vita



# MARTEDÌ 24 SETTEMBRE

## AREA MEETING

- ore 12.00 – 13.00** Workshop “Innovazione e Agricoltura: la rivoluzione digitale con Cia-Agricoltori Italiani WorkSpace e XFARM”
- ore 15.00 – 16.30** Seminario a cura di Cia-Agricoltori Italiani Sicilia  
“Fauna selvatica: Piano regionale di contenimento | crisi climatica: analisi e possibili soluzioni”
- ore 16.30 – 18.30** Convegno a cura di Italia Olivicola “Gli oli extravergini di oliva DOP e IGP della Sicilia: peculiarità produttive e prospettive di mercato”

## AREA TASTING “OLIO&FRAGRANZE” Orgoglio Italiano

*Viaggio in Italia tra Olio, farina e tipicità*

Apertura dalle ore 12.00 alle ore 14.00 | dalle ore 17.00 alle ore 21.00

- I Sapori della legalità degustazione della “faccia di vecchia” con Olio extravergine biologico TRESANTI
- Lady2.0, l’evoluzione della pinsa romana. Una pizza tonda gourmet preparata con letto di rughetta, salmone marinato per osmosi e patata aromatizzata agli agrumi a cura di **PizzChef Matteo Vari | Ambasciatore del Gusto DOC Italy**
- La ricettazione romana tradotta in una speciale proposta di pizza alla Gricia, con il migliore parmigiano reggiano, pecorino romano, guanciale e pepe a cura di **PizzaChef Antonio Spanò | Pizzeria Il Buchetto - Pizzeria centenaria di Roma**

## OIL BAR a cura di Italia Olivicola

*Degustazioni*

Apertura dalle ore 12.00 alle ore 14.00 | dalle ore 17.00 alle ore 21.00

Oli extravergini di oliva che donano il sorriso, il piacere, il gusto e il benessere. Degustare per viaggiare lungo la Penisola alla scoperta di 500 varietà di olivo, quasi 50 denominazioni d’origine, scoprendo come qualche goccia d’olio può cambiare un piatto e la vita



# MERCOLEDÌ 25 SETTEMBRE

## AREA MEETING

- ore 12.00 – 13.00** Workshop “Innovazione e Agricoltura: la rivoluzione digitale con Cia-Agricoltori Italiani WorkSpace e XFARM”
- ore 15.00 – 17.00** Convegno a cura di Italia Olivicola  
“Le indicazioni geografiche DOP e IGP e la coltivazione Biologica: origine territoriale, tradizione olivicola olearia e coltivazione a basso impatto ambientale per rafforzare la fiducia dei mercati verso l’olio extravergine di oliva italiano”
- ore 17.00 – 18.00** Il Consiglio Direttivo regionale Cia-Agricoltori Italiani Sicilia incontra il Presidente nazionale Cristiano Fini

## AREA TASTING “OLIO&FRAGRANZE” Orgoglio Italiano

*Viaggio in Italia tra Olio, farina e tipicità*

Apertura dalle ore 12.00 alle ore 14.00 | dalle ore 17.00 alle ore 21.00

- Lady2.0, l’evoluzione della pinsa romana. Una pizza tonda gourmet preparata con letto di rughetta, salmone marinato per osmosi e patata aromatizzata agli agrumi  
a cura di **PizzaChef Matteo Vari | Ambasciatore del Gusto DOC Italy**

- La ricetta romana tradotta in una speciale proposta di pizza alla Gricia, con il migliore parmigiano reggiano, pecorino romano, guanciale e pepe  
a cura di **PizzaChef Antonio Spanò | Pizzeria Il Buchetto - Pizzeria centenaria di Roma**

- La pizza della Lucania a km0 da farina Tipo 1 con germe di grano termotrattato, che valorizza i prodotti locali come pomodoro biologico e fiordilatte con salsiccia pezzente presidio Slow Food, peperoni cruschi di Senise e di mollica di pane di Accettura tostata a bassa temperatura  
a cura di **PizzaChef Leonardo Palermo | Pizzeria Manuelito Accettura, pluripremiato professionista e formatore nell’Arte Bianca**

- La Marinara dei Signori, pizza d’autore realizzata come Marinara tradizionale arricchita da un tocco distintivo di eccellenza e qualità. Due varianti di pomodoro, acciughe di Sicilia e olive a cura di:  
**PizzaChef Salvatore Lioniello - Pizzeria da Lioniello Orta di Atella e Milano**  
*50 Top Pizza Italia 2024 – 10° classificato*  
*50 Top Pizza World 2024 – 21° classificato*  
*Performance dell’Anno 2024 Robo Award*

**PizzaChef Roberta Rea - Locura Club Restaruant - Pizzeria Lioniello**  
*Pluripremiata Maestra Fornaia*

## OIL BAR a cura di Italia Olivicola

*Degustazioni*

Apertura dalle ore 12.00 alle ore 14.00 | dalle ore 17.00 alle ore 21.00

Oli extravergini di oliva che donano il sorriso, il piacere, il gusto e il benessere. Degustare per viaggiare lungo la Penisola alla scoperta di 500 varietà di olivo, quasi 50 denominazioni d’origine, scoprendo come qualche goccia d’olio può cambiare un piatto e la vita

# GIOVEDÌ 26 SETTEMBRE

## AREA MEETING

ore 15.00 – 16.00 Workshop “Innovazione e Agricoltura: la rivoluzione digitale con Cia-Agricoltori Italiani WorkSpace e XFARM”

ore 16.30 – 18.30 Convegno a cura di Italia Olivicola  
“Le indicazioni geografiche DOP e IGP e la coltivazione biologica: opportunità per la caratterizzazione degli oli extravergini di oliva e a basso impatto ambientale”

## AREA TASTING “OLIO&FRAGRANZE” Orgoglio Italiano

*Viaggio in Italia tra Olio, farina e tipicità*

Apertura dalle ore 12.00 alle ore 14.00 | dalle ore 17.00 alle ore 21.00

- Lady2.0, l'evoluzione della pinsa romana. Una pizza tonda gourmet preparata con letto di rughetta, salmone marinato per osmosi e patata aromatizzata agli agrumi  
a cura di **PizzaChef Matteo Vari | Ambasciatore del Gusto DOC Italy**

- La ricetta romana tradotta in una speciale proposta di pizza alla Gricia, con il migliore parmigiano reggiano, pecorino romano, guanciale e pepe  
a cura di **PizzaChef Antonio Spanò | Pizzeria Il Buchetto - Pizzeria centenaria di Roma**

- La pizza della Lucania a km0 da farina Tipo 1 con germe di grano termotrattato, che valorizza i prodotti locali come pomodoro biologico e fiordilatte con salsiccia pezzente presidio Slow Food, peperoni cruschi di Senise e di mollica di pane di Accettura tostata a bassa temperatura  
a cura di **PizzaChef Leonardo Palermo | Pizzeria Manuelito Accettura, pluripremiato professionista e formatore nell'Arte Bianca**

- La Marinara dei Signori, pizza d'autore realizzata come Marinara tradizionale arricchita da un tocco distintivo di eccellenza e qualità. Due varianti di pomodoro, acciughe di Sicilia e olive a cura di:  
**PizzaChef Salvatore Lioniello - Pizzeria da Lioniello Orta di Atella e Milano**

*50 Top Pizza Italia 2024 – 10° classificato*

*50 Top Pizza World 2024 – 21° classificato*

*Performance dell'Anno 2024 Robo Award*

**PizzaChef Roberta Rea - Locura Club Restaruant - Pizzeria Lioniello**

*Pluripremiata Maestra Fornaia*

## OIL BAR a cura di Italia Olivicola

*Degustazioni*

Apertura dalle ore 12.00 alle ore 14.00 | dalle ore 17.00 alle ore 21.00

Oli extravergini di oliva che donano il sorriso, il piacere, il gusto e il benessere. Degustare per viaggiare lungo la Penisola alla scoperta di 500 varietà di olivo, quasi 50 denominazioni d'origine, scoprendo come qualche goccia d'olio può cambiare un piatto e la vita



# VENERDÌ 27 SETTEMBRE

## AREA MEETING

- ore 11.00 – 12.30** Degustazione Olio EVO a cura di Italia Olivicola
- ore 15.00 – 16.00** Workshop “Innovazione e Agricoltura: la rivoluzione digitale con Cia-Agricoltori Italiani WorkSpace e XFARM”
- ore 16.00 – 17.30** Convegno a cura di Italia Olivicola  
“Le indicazioni geografiche DOP e IGP e la coltivazione Biologica: peculiarità produttive e prospettive di mercato”

## AREA TASTING “OLIO&FRAGRANZE” Orgoglio Italiano

*Viaggio in Italia tra Olio, farina e tipicità*

Apertura dalle ore 12.00 alle ore 14.00 | dalle ore 17.00 alle ore 21.00

- Lady2.0, l'evoluzione della pinsa romana. Una pizza tonda gourmet preparata con letto di rughetta, salmone marinato per osmosi e patata aromatizzata agli agrumi  
a cura di **PizzaChef Matteo Vari | Ambasciatore del Gusto DOC Italy**

- La ricettazione romana tradotta in una speciale proposta di pizza alla Gricia, con il migliore parmigiano reggiano, pecorino romano, guanciale e pepe  
a cura di **PizzaChef Antonio Spanò | Pizzeria Il Buchetto - Pizzeria centenaria di Roma**

- La pizza della Lucania a km0 da farina Tipo 1 con germe di grano termotrattato, che valorizza i prodotti locali come pomodoro biologico e fiordilatte con salsiccia pezzente presidio Slow Food, peperoni cruschi di Senise e di mollica di pane di Accettura tostata a bassa temperatura  
a cura di **PizzaChef Leonardo Palermo | Pizzeria Manuelito Accettura, pluripremiato professionista e formatore nell'Arte Bianca**

- La Marinara dei Signori, pizza d'autore realizzata come Marinara tradizionale arricchita da un tocco distintivo di eccellenza e qualità. Due varianti di pomodoro, acciughe di Sicilia e olive a cura di:  
**PizzaChef Salvatore Lioniello - Pizzeria da Lioniello Orta di Atella e Milano**

*50 Top Pizza Italia 2024 – 10° classificato  
50 Top Pizza World 2024 – 21° classificato  
Performance dell'Anno 2024 Robo Award*

## OIL BAR a cura di Italia Olivicola

*Degustazioni*

Apertura dalle ore 12.00 alle ore 14.00 | dalle ore 17.00 alle ore 21.00

Oli extravergini di oliva che donano il sorriso, il piacere, il gusto e il benessere. Degustare per viaggiare lungo la Penisola alla scoperta di 500 varietà di olivo, quasi 50 denominazioni d'origine, scoprendo come qualche goccia d'olio può cambiare un piatto e la vita

# SABATO 28 SETTEMBRE

## AREA MEETING

ore 12.00 – 13.00 Workshop “Innovazione e Agricoltura:  
la rivoluzione digitale con Cia-Agricoltori Italiani WorkSpace e XFARM”

ore 16.00 – 17.30 Degustazione Olio EVO a cura di Italia Olivicola

## AREA TASTING “OLIO&FRAGRANZE” Orgoglio Italiano

*Viaggio in Italia tra Olio, farina e tipicità*

Apertura dalle ore 12.00 alle ore 14.00 | dalle ore 17.00 alle ore 21.00

- Proposta di pizza leggera e altamente digeribile, morbida con un po' di croccantezza, con uno speciale incontro tra i latticini campani e l'olio extra-vergine della Puglia a cura di:

**Pizzachef Diego Vitagliano | Pizzeria Diego Vitagliano**

*Primo Classificato 50 Top Pizza 2023*

*Primo Classificato 50 Top Pizza 2024*

- Un pezzo di Napoli a Bangkok: la selezione estrosa di combinazione di prodotti italiani doc: dalla farina al fiordilatte campano e pomodoro San Marzano a cura di:

**Pizzachef Paolo Vitaglietti | Pizzeria Peppina Bangkok**

**Pizzachef Thanwa Seaseed | Pizzeria Peppina Bangkok**

*50 top World Artisanal Chain 2024*

## OIL BAR a cura di Italia Olivicola

*Degustazioni*

Apertura dalle ore 12.00 alle ore 14.00 | dalle ore 17.00 alle ore 21.00

Oli extravergini di oliva che donano il sorriso, il piacere, il gusto e il benessere. Degustare per viaggiare lungo la Penisola alla scoperta di 500 varietà di olivo, quasi 50 denominazioni d'origine, scoprendo come qualche goccia d'olio può cambiare un piatto e la vita



# DOMENICA 29 SETTEMBRE

## AREA MEETING

ore 11.00 – 12.30 Degustazione Olio EVO a cura di Italia Olivicola

## AREA TASTING “OLIO&FRAGRANZE” Orgoglio Italiano

*Viaggio in Italia tra Olio, farina e tipicità*

Apertura dalle ore 12.00 alle ore 14.00 | dalle ore 17.00 alle ore 21.00

- Un pezzo di Napoli a Bangkok: la selezione estrosa di combinazione di prodotti italiani doc: dalla farina al fiordilatte campano e pomodoro San Marzano a cura di:

**Pizzachef Paolo Vitaglietti | Pizzeria Peppina Bangkok**  
**Pizzachef Thanwa Seaseed | Pizzeria Peppina Bangkok**

*50 top World Artisanal Chain 2024*

## OIL BAR a cura di Italia Olivicola

*Degustazioni*

Apertura dalle ore 12.00 alle ore 14.00 | dalle ore 17.00 alle ore 21.00

Oli extravergini di oliva che donano il sorriso, il piacere, il gusto e il benessere. Degustare per viaggiare lungo la Penisola alla scoperta di 500 varietà di olivo, quasi 50 denominazioni d'origine, scoprendo come qualche goccia d'olio può cambiare un piatto e la vita

## SHOWCOOKING DIRECTOR

## AREA TASTING “OLIO&FRAGRANZE” Orgoglio Italiano

**Michele Circhirillo | Executive Chef, fondatore, co-proprietario 48h Pizza e Gnocchi Bar Group**  
Incessante, sostenuta ricerca della qualità di tutte le materie prime in tutte le proposte offerte per la durata dell'evento con la necessità costante di omaggiare la qualità più estrema derivante dall'eccellenza del territorio italiano

Premiato:

- Arcimbolito d'Oro nel 2023 e nel 2024
- 50 Top Pizza Asia
- 50 Top Pizza Italia
- Best Pizzeria in Asia Pacific 2022
- 13esima Pizzeria in the World 2022
- Best Pizzeria in Australia 2022, 2023, 2024
- Best Wine Service 2023
- Best Beer Service 2024
- Eccellenze d'Italia 2023
- Eccellenze d'Italia 2024
- Sommelier AIS

