



L'olio della *Serenissima*



Paesi dell'Antica Repubblica Veneta che parteciperanno con i loro oli



Programma ed. 2026

Premessa e obiettivi della manifestazione

L'Olio della Serenissima 2026

L'Olio della Serenissima nasce con l'obiettivo di valorizzare l'olio extravergine di oliva come elemento identitario, culturale ed economico dei territori che storicamente hanno fatto parte della Repubblica Serenissima di Venezia, mettendo in dialogo tradizione, paesaggio, saper fare agricolo e innovazione.

La manifestazione, giunta alla sua quarta edizione nel 2026, si propone come un grande contenitore culturale e divulgativo capace di unire produttori, istituzioni, esperti, cittadini e visitatori attorno al tema dell'olio EVO, inteso non solo come prodotto agroalimentare di eccellenza, ma come simbolo di cura della terra, sostenibilità, salute e comunità.

Gli **obiettivi principali** della manifestazione sono:

- **Promuovere la cultura dell'olio extravergine di oliva**, diffondendo la conoscenza delle sue qualità sensoriali, nutrizionali e ambientali attraverso degustazioni guidate, corsi, laboratori e momenti formativi rivolti a tutte le fasce d'età.
- **Valorizzare i territori olivati del Veneto e del Mediterraneo**, rafforzando il legame tra olio, paesaggio, storia e identità locale, anche attraverso il racconto delle antiche rotte commerciali della Serenissima.
- **Sostenere i produttori e la filiera olivicola**, creando occasioni di visibilità, confronto tecnico e promozione, con particolare attenzione alle piccole produzioni di qualità.
- **Favorire l'oleoturismo e il turismo esperienziale**, integrando degustazioni, visite ai frantoi, percorsi naturalistici, attività sportive e iniziative culturali.
- **Educare le nuove generazioni**, attraverso attività didattiche, laboratori ludico-educativi, giochi sensoriali e percorsi nell'oliveto didattico, promuovendo una relazione consapevole con il cibo e l'ambiente.

- **Rafforzare il valore sociale e inclusivo della manifestazione**, dando spazio a progetti che uniscono cultura, arte e fragilità, nella convinzione che la cura della terra e la cura delle persone siano parte dello stesso percorso.
- **Creare rete tra enti, associazioni e comunità**, in un’ottica di collaborazione tra pubblico e privato, valorizzando il ruolo delle Città dell’Olio e delle realtà territoriali coinvolte.

Attraverso un programma articolato su più giornate, *L’Olio della Serenissima 2026* intende essere non solo un evento, ma un’esperienza condivisa, capace di generare conoscenza, relazioni e nuove opportunità per il territorio.

info e prenotazioni sul sito www.loliodellaserenissima.com

“Il Viaggio della Serenissima – Eventi di avvicinamento 2025–2026”

28 settembre 2025 Festa di apertura Frantoio

9 novembre 2026 Prealpi in Festa Cordignano

29-31 gennaio 2026 stand presso| Fiera del Levante, Bari EVOLIO Expo

Dal 1 al 3 Marzo 2026 SOL Expo Verona stand

Dal 13 - 15 marzo 2026 Trieste - Olio Capitale

Dal 3 al 5 aprile 2026 degustazioni guidate presso le Grotte del Caglieron (Fregona)

Sabato 28 Marzo (h. 15:30 - 17:30)

presso l'oliveto didattico di via della Ghiacciaia

MANI, TERRA, ACQUA _ laboratorio d'argilla

Tre ingredienti semplici per dare forma a molteplici creazioni.

Sperimenteremo segni, tracce e impronte per creare quadri d'argilla e poi daremo forma a un piccolo recipiente, sul modello degli antichi orci per l'olio.

Venerdì 27 Marzo 2026

*Ore 18:30 presso la GACMA (Vicolo Giardino
2/a)*

*Inaugurazione mostra A/A Authentic/Artificial
Inclusione nell'era delle maschere*

con gli artisti:

Renza Pavan Macalli e Stefano Mitrione

*Nell'ambito della manifestazione L'Olio della
Serenissima 2026, trova spazio una mostra
d'arte dal forte valore umano e sociale,*

realizzata in collaborazione con la Cooperativa Terra Fertile di Vittorio Veneto.

*Protagonisti della mostra sono i ragazzi della cooperativa, accompagnati nel percorso creativo da due
artisti, in un dialogo autentico tra esperienza, espressione e relazione.*

*Il tema centrale è quello delle emozioni: emozioni vissute, raccontate, trasformate in segno, colore e
materia.*

*La mostra nasce dalla convinzione che ogni persona abbia un potenziale unico da esprimere, e che
l'arte possa essere uno strumento potente di inclusione, ascolto e valorizzazione. Terra Fertile opera
proprio in questa direzione: riconoscere il diritto di ciascuno a esprimere pienamente le proprie*

A/A

**Authentic / Artificial
Inclusione nell'era delle maschere**

possibilità, soprattutto di fronte a nuove fragilità che la società fatica ancora ad accogliere e comprendere.

Attraverso questa esposizione, l'arte diventa spazio di incontro, occasione di crescita e mezzo per facilitare nuove relazioni, in linea con la visione di Terra Fertile, che coniuga attività d'impresa e valori della solidarietà all'interno dell'economia civile, generando opportunità concrete per il territorio.

Inserita all'interno di una manifestazione che celebra l'olio come cultura, paesaggio e identità, la mostra rafforza il messaggio che cura della terra e cura delle persone sono parte dello stesso percorso: un cammino fatto di attenzione, ascolto e bellezza condivisa.

Orari di apertura al pubblico

Sabato

- *Sabato 28 marzo*
- *Sabato 4 – 11 – 18 aprile*

 *15.00 – 19.00*

(Apertura pomeridiana)

Domenica

- *Domenica 29 marzo*
- *Domenica 5 – 12 – 19 aprile*

 10.00 – 12.30

 15.00 – 19.00

(Apertura mattina e pomeriggio)

Lunedì di Pasquetta

- ***Lunedì 6 aprile 2026***

 15.00 – 19.00

(Apertura pomeridiana straordinaria)

Venerdì 10 Aprile 2026

Piazza di Cappella Maggiore

Ore 18.00 – Tensostruttura di Piazzale Donatori del Sangue

✨ **Cerimonia di apertura de *L'Olio della Serenissima* 2026** ✨

La manifestazione prende ufficialmente vita con il **taglio del nastro** e il **brindisi inaugurale**, dando avvio a un viaggio tra storia, territori e sapori dell'olio extravergine di oliva.

Dalle **ore 19.00 alle 21.00** apertura del **Banco Degustazione “Gli Oli della Serenissima”**, dove il pubblico potrà assaggiare e conoscere gli oli dei territori partecipanti, guidato dai **Sommelier dell'Olio**, in un primo incontro sensoriale con le eccellenze della manifestazione.

La cerimonia si conclude in un momento solenne e identitario con l'**Inno di Cappella Maggiore**, eseguito dalla **Banda di Cappella Maggiore**, simbolo di comunità e appartenenza.

Ore 20.30 – Cena inaugurale MENU'

 **Cena inaugurale narrata** a cura del **Ristorante Da Renzo**, con un menù dedicato al mare e alla valorizzazione dell'olio extravergine di oliva del territorio.

I piatti, a base di pesce, saranno **raccontati e accompagnati** dall'esperta **Michela Tintinaglia**, che guiderà gli ospiti in una degustazione consapevole degli oli, approfondendo anche un **abbinamento speciale con un vino PIWI** prodotto dalla **Cooperativa Terra Fertile**, espressione di sostenibilità e innovazione.

 A chiudere la serata, una nota di dolcezza e creatività: **semifreddo artigianale all'olio EVO** realizzato da **Franco Piccin**, maestro gelatiere della storica gelateria di Trieste, per un finale che unisce tradizione, ricerca e gusto.  **Prenotazione obbligatoria su** www.loliodellaserenissima.com

Sabato 11 Aprile 2026

Piazza di Cappella Maggiore

Ore 9.00

Corso di degustazione dell'olio extravergine di oliva dedicato alle scuole, per avvicinare i più giovani alla cultura dell'olio e al riconoscimento delle sue qualità sensoriali.

Cortile "La Pagoda"

Ore 14.30 – 17.30

Mercato agricolo locale "La Mattarella", con produttori del territorio e specialità locali.

Percorsi d'Arte – Chiese della Parrocchia di Cappella Maggiore

Ore 14.30

Visita guidata gratuita alla Chiesetta della Mattarella, a cura dell'Istituto Beato Toniolo.

Ore 16.00

Visita guidata gratuita alla Chiesa Parrocchiale dei Santi Vito e Modesto Martiri in Anzano, a cura dell'Istituto Beato Toniolo.

Piazza di Cappella Maggiore

Ore 15.30

Mini-corso sulle Tecniche di Degustazione dell'Olio EVO con Marisa Cepach, esperta dell'Associazione OLEA  Prenotazione obbligatoria su www.loliodellaserenissima.com

Ore 17.00 – 21.00

Apertura dell'Area Degustazione e vendita “Gli Oli della Serenissima”, a cura dei Sommelier FIS.

Ore 17.30

Tavola rotonda su olivicoltura e oleoturismo in Veneto, presso la Sala Consiliare del Municipio.

Partecipanti:

Banca Prealpi - Ufficio Agricoltura

Consorzio PPL

Coldiretti

Cia

Confagricoltura

Città dell'Olio

Frantoio Cappella Maggiore

Frantoio Tapa Olearia

Benedetto Ruperti

Tursimo dell'olio

Regione Veneto (turismo + agricoltura)

Ore 18.00 – 22.00

Aperitivo del Gusto: spritz veneziano, vini locali e cicchetti tipici all'olio EVO, per un'esperienza conviviale tra sapori autentici.

Cocktail a base di olio EVO: Oil Gin Tonic e SerenEVO.

Ore 18.30

Marisa Cepach racconta gli oli della Provincia di Treviso, presso il banco degustazioni.

Ore 19.30 – 22.30

Giro Pizza con il Ristorante Al Tabialà: pizze speciali in forno a legna abbinate agli oli extravergine di oliva.  Prenotazione obbligatoria su www.loliodellaserenissima.com

Domenica 12 Aprile 2026

Piazza di Cappella Maggiore

Ore 9:30- 11:00 In Viaggio con Olivella- camminata ludico ricreativa con giochi di squadra finalizzata alla raccolta fondi per le scuole dell'infanzia e Primarie del Comune di Cappella Maggiore.  Prenotazione obbligatoria su www.loliodellaserenissima.com

Ore 10:00 - 13:00 e Ore 15:00 - 20:00 – Apertura dell'Area Degustazione e vendita "Gli Oli della Serenissima". A cura dei Sommelier FIS .

Ore 10:00 e Ore 15:00 – Mini-Corso sulle Tecniche di Degustazione dell'Olio EVO con Marisa Cepach, esperta dell'Associazione OLEA .  Prenotazione obbligatoria su www.loliodellaserenissima.com

Ore 11.30 Marisa Cepach esperta di OLEA racconta una selezione di oli del Veneto e del Friuli Venezia Giulia, presso il banco degustazioni

Ore 12:30 – Sopressa e polenta e spiedo della tradizione  Prenotazione obbligatoria su www.loliodellaserenissima.com

ore 16.00 Cooking show | Il gelato incontra l'olio EVO

Cooking show dedicato a una delle espressioni più sorprendenti e innovative dell'utilizzo dell'olio extravergine di oliva: **il gelato artigianale all'olio EVO**.

Protagonista dell'incontro è **Franco Piccin**, esperto gelatiere di una nota gelateria di Trieste, che guiderà il pubblico alla scoperta delle **fasi di preparazione del gelato**, mostrando come l'olio extravergine di oliva possa diventare un ingrediente chiave per **struttura, cremosità ed equilibrio aromatico**.

Per il cooking show verrà utilizzato **l'Olio EVO La Pasina**, prodotto dall'**Azienda Agricola La Pasina** di Maser, espressione autentica del territorio veneto e particolarmente adatto alla trasformazione in ambito dolciario grazie alla sua finezza e armonia sensoriale.

Durante il cooking show verranno approfonditi:

- le **caratteristiche dell'olio EVO** più idonee alla preparazione del gelato;
- il **corretto equilibrio tra grassi, zuccheri e temperature**;

- il ruolo dell'olio nel **valorizzare gusto, profumi e persistenza aromatica**.

A seguire, **assaggio guidato di gelato all'olio extravergine di oliva e di un secondo gusto preparato al momento**, per confrontare sapori e consistenze e comprendere le potenzialità creative di questa materia prima.

 Prenotazione obbligatoria su
www.loliodellaserenissima.com

Ore 16:30 – Visita al Frantoio della Cooperativa Reitia  Prenotazione obbligatoria su
www.loliodellaserenissima.com

ore 18.30 degustazione i formaggi di capra dell'azienda agricola Zanette spiegati dal titolare con l'abbinamento di olio spiegati da Marisa Cepach esperta di Olea, insieme alla Cooperativa Reitia, e sott'olio delle aziende agricole la Rovera e l'orto di Matteo di Cappella Maggiore 
Prenotazione obbligatoria su
www.loliodellaserenissima.com

Ore 17:30 -22:00

Aperitivo del Gusto: spritz veneziano, vini locali e cicchetti tipici all'olio EVO, per un'esperienza conviviale tra sapori autentici.

Cocktail a base di olio EVO: Oil Gin Tonic e SerenEVO.

Giovedì 16 Aprile 2026

Un'esperienza innovativa dedicata all'incontro tra **olio extravergine di oliva e arte della miscelazione**.

In collaborazione con **CUZZIOL BEVERAGE S.R.L.**, il corso guiderà i partecipanti alla scoperta delle tecniche di mixology applicate all'olio EVO, esplorando come questo ingrediente possa diventare protagonista in cocktail equilibrati, aromatici e sorprendenti.

Durante l'incontro verranno approfonditi:

- le caratteristiche dell'olio EVO più adatte alla miscelazione;

- le tecniche di emulsione e integrazione nei cocktail;
- la creazione di drink originali come l'**Oil Gin Tonic** e il **SerenEVO**;
- l'equilibrio tra struttura, profumi e persistenza gustativa.

Un laboratorio pratico e creativo, pensato per appassionati, curiosi e operatori del settore.

 Prenotazione obbligatoria su
www.loliodellaserenissima.com

Venerdì 17 Aprile 2026

Evento gratuito in collaborazione con l'Associazione Collina Unesco di Conegliano e Valdobbiadene

Titolo possibile dell'incontro

“Paesaggi da gustare: olio, vino e il patrimonio delle nostre colline UNESCO”

Obiettivi

Raccontare come olio e vino rappresentano due anime dello stesso paesaggio agricolo e culturale.

Mostrare come la bellezza del territorio e la qualità dei prodotti siano frutto della stessa visione: quella della cura, della biodiversità e del saper fare.

Promuovere la collaborazione tra le Città dell'Olio e le Città del Vino in chiave di turismo esperienziale e sostenibile.

Rafforzare il legame tra produttori, amministratori e visitatori.

Format dell'incontro

1 conferenza

Interventi di:

Rappresentante Città dell'Olio

Rappresentante Colline del Prosecco UNESCO e rappresentante comitato scientifico (Amerigo Restucci)

Consorzio di tutela DOCG (per eventuale degustazione)

Durata: 1 ora circa.

2 Degustazione guidata sensoriale:

Degustazione comparata olio-vino-cibo, guidata da un sommelier del vino e un sommelier dell'olio

Proposta di abbinamenti tra olio e vino (in particolare il Prosecco) su piccoli piatti locali (pane, formaggi, insaccati o altro da proporre).

Ogni abbinamento raccontato con un riferimento al paesaggio da cui nasce (colline, esposizione, varietà autoctone).

Sabato 18 Aprile 2026

Piazza di Cappella Maggiore

ore 9.00 possibili degustazioni gratuite per le Scuole Superiori con Michela Tintinaglia

Oliveto Asilo di Anzano di Cappella Maggiore

Ore 14:30 – Lezione di Potatura dell'Olio

Ritrovo presso la chiesa di Anzano: lezioni pratiche di potatura con i docenti Massimo Ferrasin e Benedetto Ruperti .  Prenotazione obbligatoria su www.loliodellaserenissima.com

Cortile “La Pagoda”

ore 14.30 - 17.30 Mercato agricolo locale “la Mattarella”

Percorsi D'Arte presso le Chiese della Parrocchia di Cappella Maggiore

Ore 14:30 – Visita guidata gratuita alla Chiesetta della Mattarella a cura dell'Istituto Beato Toniolo.

Ore 16:00 – Visita guidata gratuita alla Chiesa Parrocchiale dei Santi Vito e Modesto Martiri in Anzano a cura dell'Istituto Beato Toniolo.

Ore 17:00 - 21:00 – Apertura dell'Area Degustazione e vendita "Gli Oli della Serenissima"
A cura dei **Sommelier FIS**.

Ore 17:00 – Premiazione del Concorso Comunale "Miro d'Oio" - con Aipo
Presso Sala Consigliare di Cappella Maggiore, con l'intervento del dott. Enzo Gambin dell'AIPO di Verona

Ore 18:00 -22:00

Aperitivo del Gusto: spritz veneziano, vini locali e cicchetti tipici all'olio EVO, per un'esperienza conviviale tra sapori autentici.

Cocktail a base di olio EVO: Oil Gin Tonic e SerenEVO.

Ore 20:00 – Cena a tema in collaborazione con il Ristorante il Castelletto

Domenica 19 Aprile 2026

Piazza di Cappella Maggiore

Ore 9:00 - 12.00 Bicicletta con l'associazione Zheneda accompagnati da una guida AIGAE ALFONSO visiteremo i frantoi e le aziende agricole olivicole dei Comuni di Cappella Maggiore e Vittorio Veneto  Prenotazione obbligatoria su www.loliodellaserenissima.com

Ore 10:00 - 13:00 e Ore 15:00 - 20:00 – Apertura dell'Area Degustazione e vendita "Gli Oli della Serenissima" A cura dei **Sommelier FIS**.

Ore 12:30 – Sopressa e polenta e spiedo della tradizione
 Prenotazione obbligatoria su www.loliodellaserenissima.com

Ore 16.00 – Cooking show | Cioccolato e olio EVO

Cooking show dedicato all'incontro tra cioccolato e olio extravergine di oliva, a cura del pastry chef e mastro cioccolatiere Gianni Minuzzo.

Durante l'evento verrà realizzata dal vivo una pralina di cioccolato con ganache all'olio EVO, illustrando tecniche, ingredienti e abbinamenti, in un racconto che unisce alta pasticceria e cultura dell'olio.

L'olio utilizzato sarà quello delle Rive di Cappella Maggiore e Anzano, prodotto dall'azienda Il Mercante d'Olio, espressione del territorio pedemontano.

Il titolare Moreno Barel accompagnerà la degustazione con una spiegazione dell'olio extravergine biologico, raccontandone origine, caratteristiche e profilo sensoriale.

Al termine, degustazione della pralina accompagnata da un calice di Prosecco, per un abbinamento che esalta aromi, equilibrio e persistenza.

 Prenotazione obbligatoria su www.loliodellaserenissima.com

ore 17.00 Olio Extra Vergine di Oliva- la qualità del prodotto e la normativa a tutela del consumatore relatori

Dott. Alessandro Esposito – Ministero dell'Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste - Ispettore Agrario - Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari e capo panel assaggiatori di olio

- Dott. Massimo Antonio Tino - Ministero dell'Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste - Ispettore Agrario - Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari e capo panel assaggiatori di olio

 Prenotazione obbligatoria su www.loliodellaserenissima.com

Ore 16:30 – Visita Guidata al Frantoio della Cooperativa Reitia  Prenotazione obbligatoria su www.loliodellaserenissima.com

Ore 17:30 -22:00

Aperitivo del Gusto: spritz veneziano, vini locali e cicchetti tipici all'olio EVO, per un'esperienza conviviale tra sapori autentici.

Cocktail a base di olio EVO: Oil Gin Tonic e SerenEVO

Sala Degustazioni

All'interno della **Sala Degustazioni** il pubblico potrà vivere un'esperienza articolata e immersiva, dedicata alla scoperta dell'olio extravergine di oliva e delle eccellenze del territorio:

- **Area corsi e degustazioni**, con tavolini dedicati alle attività formative e ai momenti guidati di assaggio;
 - **Presentazioni quotidiane di territori olivicoli**, con degustazioni tematiche di oli provenienti da diverse aree della Serenissima;
 - **Area Caritas**, spazio riservato ai sott'oli prodotti da Caritas Vittorio Veneto;
 - **Info Point istituzionale**, a cura del **Consorzio Pro Loco Prealpi**, per informazioni turistiche e di accoglienza;
 - **Area “Narratori di Bellezza” domenica 12 aprile**, in collaborazione con l'**Associazione UNESCO**, dedicata al racconto del paesaggio, della cultura e dell'identità dei territori;
 - **Area vendita degli oli del territorio trevigiano**, con possibilità di acquisto diretto dai produttori;
 - **Tavolo promozionale della Cooperativa Terra Fertile**, con presentazione dei progetti e dei prodotti;
 - **Area gelato artigianale**, con proposte tradizionali e **gelato all'olio extravergine di oliva**, per un'esperienza di gusto originale e innovativa.
-

Tensostruttura

La **tensostruttura riscaldata** ospiterà:

- **Area bar e cicchetti a tema**, ispirati alla tradizione veneziana e all'utilizzo dell'olio EVO;
- **Area ristorante**, con la partecipazione dei **ristoranti del territorio**, per valorizzare la cucina locale attraverso menù dedicati e piatti a base di olio extravergine di oliva.

Info e prenotazioni per gli eventi

cell. 348 7234614

mail: laruota.associazione@gmail.com

SITO: www.loliodellaserenissima.com