

Ieri l'evento per raccontare il futuro dell'extravergine tra salute, cucina e cultura

“Evoluzione” apre l'anno di promozione dell'olio extravergine di oliva italiano



Evoluzione torna nel 2026 con un'edizione che apre simbolicamente il nuovo anno degli eventi dedicati alla promozione dell'olio extravergine di oliva italiano, riunendo a Roma produttori, chef, professionisti e appassionati, per raccontare il futuro dell'olio attraverso il gusto, la salute e l'esperienza di consumo. Ospitato al Salone delle Fontane, Evoluzione è uno degli appuntamenti nazionali di riferimento per la valorizzazione dell'olio extravergine di qualità, con un programma che intreccia convegni, talk, degustazioni guidate, cooking show e momenti di confronto tra mondi diversi: dalla ristorazione alla ricerca scientifica, dalla cultura gastronomica alla comunicazione. Tema centrale dell'edizione 2026 è il futuro dell'olio, affrontato non dal punto di vista tecnologico, ma attraverso la sua capacità di parlare ai consumatori, di esprimere territori e di diventare protagonista consapevole della tavola e della cucina italiana.



Università di Tor Vergata, della Tuscia e di Firenze, illustrati dalla Prof.ssa Annalisa Noce, sui benefici salutistici degli olii extravergine ad alto contenuto di polifenoli, seguita da interventi dedicati alla qualità sensoriale e al ruolo dell'olio e.v.o. nella cucina contemporanea. Ampio spazio è stato riservato poi al dialogo con chef, pizzaioli e ristoratori, chiamati a confrontarsi in una tavola rotonda, sul valore dell'olio extravergine come ingrediente identitario e come elemento distintivo dell'esperienza gastronomica.

La Guida degli Oli Evoluzione 2026



uno strumento per il mondo HORECA

Fulcro dell'evento è stata la presentazione della Guida degli Oli Evoluzione 2026, distribuita gratuitamente agli operatori Horeca che hanno partecipato all'evento. La Guida degli Oli di Evoluzione 2026, acquistabile da oggi, raccoglie le aziende produttrici presenti all'evento offrendo uno strumento utile ai professionisti del settore Ho.re.ca., ai cultori e agli appassionati per orientarsi nella scelta degli oli, include per la prima volta, accanto alle aziende produttrici, i "Luoghi dell'Olio": ristoranti, gastronomie, oleoteche, gelaterie e realtà online che valorizzano egregiamente l'olio EVO. Alla presentazione oltre ai rappresentanti di Oleonauta e dell'editore indipendente La Pecora Nera, che insieme organizzano l'evento, hanno partecipato la giornalista Ylenia Granitto, l'agronomo Angelo Bo e il presidente della Strada dell'Olio e.v.o. DOP Umbria, Paolo Morbidoni. La presentazione si è conclusa con la consegna dei Premi Evoluzione 2026 alle aziende che si sono distinte per il particolare impegno nella promozione culturale dell'olio extravergine di oliva. Le targhe in porcellana, realizzate a mano dall'artista Yuriko Damiani, sono state assegnate in base a sei categorie di Premi: Pizzeria dell'Olio, Ristorante

dell'Olio, Menù dell'Olio, Gelateria dell'Olio, Turismo dell'Olio, Comunicazione dell'Olio ed infine il premio Impegno per il sociale.

Neuroscienze, cucina italiana e nuove forme di racconto

Nel pomeriggio, spazio al talk dedicato alle neuroscienze, per esplorare il valore dell'analisi sensoriale e del neuromarketing applicati al racconto dell'olio. All'incontro il Prof. Giovanni Morone, Professore associato Università dell'Aquila e Ricercatore IRCCS Fondazione Santa Lucia Roma, Nicola Malorni, Presidente della Cooperativa sociale Kairos, esperienza molisana di agricoltura sociale e Ilaria Legato, brand designer, consulente specializzata in hospitality, food e lifestyle e autrice del libro "Io sono naso". Il talk è stato affiancato dall'attività ludico-divulgativa di analisi sensoriale dell'olio di NEUROspritz, associazione Nonprofit che si dedica alla divulgazione scientifica nel campo delle neuroscienze. Poi il convegno dedicato alla cucina italiana, anche alla luce del recente riconoscimento UNE-SCO, con la partecipazione di Stefania Ruggeri nutrizionista e ricercatrice del CREA, dell'antropologo Ernesto Di Renzo e dello chef Fabio Campoli, che durante la giornata è stato protagonista anche di cooking show e interventi culturali con la sua attività di Azioni Gastronomiche. Al termine del convegno sono state premiate le due aziende produttrici vincitrici del contest live, organizzato durante l'evento, una scelta dagli operatori HORECA e l'altra dal pubblico presente al Salone.

Regione Lazio: florovivaismo in crescita

Economia, la regione risulta essere il quinto produttore a livello nazionale

Record valore alla produzione del florovivaismo italiano, il più alto mai registrato: 3,25 miliardi (3,14 nel rilevamento Istat precedente). Lazio quinta potenza regionale. Tutto pronto per la decima edizione di Myplant (18-20 febbraio, FieraMilano Rho), la fiera internazionale leader del florovivaismo, del garden e del paesaggio professionale, che, a sua volta, batte ogni record raggiungendo i 60.000mq di esposizione. Grande attesa per le aziende laziali in mostra. Toscana, Liguria, Sicilia, Lombardia, Lazio, Campania, Puglia, Emilia-Romagna, Veneto e Piemonte guidano nell'ordi-

ne la top-tendelle regioni italiane che registrano il più alto valore alla produzione del settore florovivistica nazionale. Una settore che nonostante le difficoltà climatiche, gli alti costi sostenuti e una concorrenza sempre più marcata, nell'ultimo rilevamento ufficiale ha ritoccato al rialzo i livelli record dell'anno precedente: sfondata quota 3 miliardi e 250 milioni di euro di valore alla produzione, e un export 'Made in Italy' ai vertici internazionali. "Tra le Regioni a maggiore vocazione florovivistica - segnalano gli organizzatori di Myplant - il risultato economico consolida il ruolo del Lazio tra

le aree principali per la produzione vivaistica nazionale, che ha battuto un altro record". In questa cornice, infatti, la Regione Lazio si conferma tra le più produttive del settore florovivistica, coprendo il 6% dell'intero valore italiano. Il valore alla produzione regionale è di 196,1 milioni di euro (erano 190,4 nel precedente rilevamento), 142,992 dei quali generati da fiori e piante in vaso (+2,5%: un dato che conferma come oltre il 9% di fiori e piante in vaso italiane siano 'made in Lazio') e 53,1 (+4,4%) derivanti dal vivaismo. Tra gli oltre 800 marchi italiani ed esteri attesi alla ker-

messe milanese, si stima che saranno diverse decine le realtà laziali. "Abbiamo già la certezza che almeno 200 delegazioni ufficiali di buyer internazionali e oltre 100 aziende estere accreditate in visita da 40 Paesi e 4 continenti, soprattutto dall'Europa, principale mercato di sbocco dei prodotti italiani. Compratori che, insieme alle migliaia di operatori italiani, potranno apprezzare l'eccellenza del prodotto florovivistica laziale" - affermano da Myplant. "Grazie anche alle imprese della Regione Lazio, l'Italia conferma il ruolo di esportatoreneta netto del prodotto orto-floroviv-



stico": secondo le stime elaborate dalle agenzie internazionali, l'Italia si conferma seconda potenza esportatrice europea e terza mondiale con oltre 1 miliardo e 200 milioni di prodotti vegetali (valore alla produzione): un saldo fermamente positivo della bilancia commerciale nonostante l'aumento delle importazioni registrato negli ultimi anni.

RADIO ROMA
PRIMI DA SEMPRE

ROMA 104.0 FM | DAB

www.radioroma.it

SEGRETO
Carmelo

Studio di progettazione gioielli
e sculture orafe

Centro Storico Cerveteri

**Bellezza cosmetici
e cura del corpo**

Shabby Chic HAIR STYLING

Via Pietro Gaspari 72
ROMA

328 9289948

ShabbyChic_hair

Specializzati in onde GHD