



EVOLUZIONE

ALLA SCOPERTA DEGLI ARTISTI DELL'EXTRAVERGINE

6^a Edizione

**Museo Maxxi - Roma
29 Gennaio 2024**



COS'È EVOLUZIONE

È un grande evento di **valorizzazione e promozione dell'olio extra vergine di oliva di alta qualità** che crea **relazioni di business** tra i **produttori** di eccellenza e gli **operatori** del settore HORECA.

I migliori produttori italiani di olio EVO - selezionati dal gruppo tecnico dell'organizzazione in base a stretti parametri di qualità - si riuniscono a Roma per presentare in una **esclusiva anteprima la loro nuova linea di oli extravergini di oliva**, nella splendida cornice del MAXXI - Museo nazionale delle arti del XXI secolo, Lunedì 29 Gennaio 2024.

Il programma della giornata prevede l'**accesso libero ai banchi d'assaggio** per incontrare i produttori e una serie di iniziative mirate alla formazione, tra cui le **degustazioni guidate** da esperti del mondo dell'olio e alcuni momenti di confronto collettivo sulle tematiche più attuali del settore (sostenibilità e benessere in un approccio one-health).



COME FUNZIONA



INCONTRI B2B

L'evento è strutturato in banchi d'assaggio e la partecipazione dei produttori che presentano in anteprima i nuovi oli extravergini di oliva agli operatori HORECA, stampa, assaggiatori di olio e tour operator.



PREMIO SPECIALE EVOLUZIONE 2024

Vengono ufficialmente premiati gli operatori che si sono distinti per il particolare impegno nella promozione culturale dell'olio extravergine di oliva in diverse categorie di interesse (ristorazione, gastronomia, turismo, comunicazione).



DEGUSTAZIONI GUIDATE

I tavoli di degustazione ad accesso libero consentono ai visitatori di confrontarsi direttamente con esperti professionisti del mondo dell'olio, arricchire le proprie conoscenze e valutare nuove opportunità commerciali.



LA GUIDA DEGLI OLI

La Guida degli Oli di Evoluzione viene presentata e consegnata in versione cartacea agli operatori Horeca presenti all'evento.



TALK e CONVEGNI

La programmazione dell'evento si arricchisce di appuntamenti dedicati a dibattiti, presentazione di libri e convegni sulle tematiche attuali e di interesse per il settore dell'olio.



ATTESTATI EVOLUTI

Durante l'evento vengono riconosciuti gli attestati di merito agli operatori EVOLUTI - selezionati da tutta Italia e oltre confine - particolarmente attenti nella valorizzazione dell'olio extravergine di qualità.

A CHI SI RIVOLGE

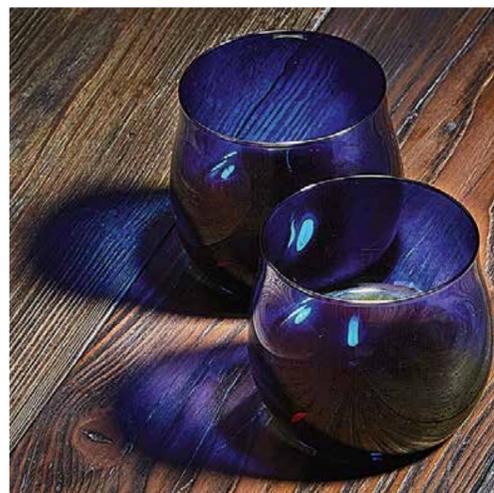
I visitatori possono riservare il loro ingresso gratuito registrandosi sul sito www.evoluzioneolio.com



STAMPA

Mondo dell'editoria, giornalisti, agenzie di comunicazione, web editor attenti ai temi della gastronomia, della salute, del benessere e del turismo.

OPERATORI HORECA
Operatori professionali del settore legato al consumo e alla somministrazione di cibo e bevande.



BUYER INTERNAZIONALI
Professionisti di tutto il mondo interessati al mercato dell'olio extravergine di oliva di qualità e ai servizi legati all'oleoturismo.

RICERCA E SCIENZA
Operatori della salute, scienziati, ricercatori, tecnologi e personale del mondo accademico impegnati nello studio e nella promozione del valore dell'olio extravergine di oliva.

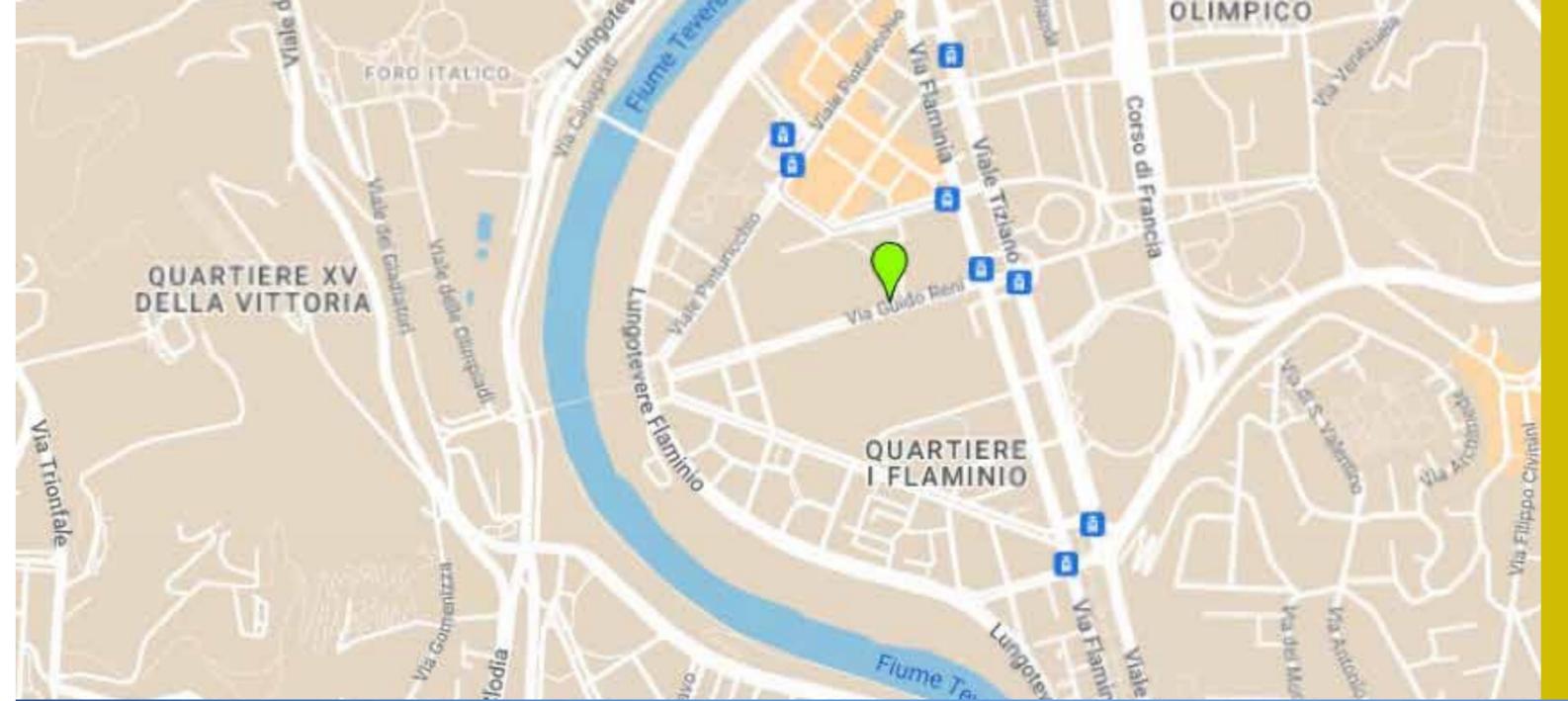


DOVE

La scelta del MAXXI sottolinea **la valenza culturale** e il format innovativo del progetto di valorizzazione **dell'olio EVO di qualità**.

Pensato come un grande campus per la cultura, il MAXXI è stato progettato da Zaha Hadid, vincitrice di un concorso internazionale, ed è una grande opera architettonica dalle forme innovative e spettacolari.

Situato nel quartiere Flaminio, in una **zona centrale di Roma**, è **facilmente raggiungibile** con i mezzi pubblici e dotato di **ampie possibilità di parcheggio**.



MAXXI

Museo nazionale delle arti
del XXI secolo

Via Guido Reni, 4A
29 Gennaio 2024
Dalle **10.00** alle **20.00**

HANNO PARLATO DI NOI

Il Messaggero

CORRIERE DELLA SERA

ANSA

GAMBERO ROSSO


ROMATODAY

Radio FOOD Live

 **Mercacei**

TEATRO NATURALE

la Repubblica
TROVAROMA

AGRODOLCE

HORECA
IL PORTALE DEL "FUORICASA" **NEWS.IT**

 **Luciano Pignataro**
WINE&FOOD BLOG

cronachedigusto.it

ARTISAN

CONSULTA LA RASSEGNA STAMPA

CONDIZIONI ADESIONE AZIENDE

- ✓ **Desk** all'evento
- ✓ **Comunicazione** pre-evento sui canali digitali e social di EVOLuzione con post, presentazioni dedicate e interviste
- ✓ Pagina nel **sito internet** di Evoluzione con link al sito aziendale
- ✓ **Copertura stampa**, video e fotografica dell'evento con consegna gratuita del materiale
- ✓ Inserimento della **scheda** dell'azienda **nella Guida** degli Oli di EVOLuzione 2024
- ✓ 1 Copia della **Guida degli Oli di Evoluzione 2024**

IL TERMINE ULTIMO PER LE **ADESIONI** È IL **30 NOVEMBRE 2023**,
MENTRE QUELLO PER L'**INVIO DEI CAMPIONI** DI OLIO PER LA
GUIDA È IL **10 DICEMBRE 2023**.

Costo Euro 750+IVA

È disponibile il servizio di sommelier al desk,
con un'integrazione di Euro 80,00 + IVA



GLI ORGANIZZATORI



Il progetto Evoluzione è nato nel 2017 dalla partnership fra **La Pecora Nera Editore**, casa editrice ad indirizzo enogastronomico attiva nel Lazio, in Lombardia e in Piemonte, e **Oleonauta**, società di promozione e valorizzazione dell'olio extravergine di oliva.

LA PECORA NERA EDITORE

Casa editrice indipendente attiva da oltre **20 anni** nella realizzazione di **guide enogastronomiche** critiche, con recensioni effettuate da ispettori che, **visitando in forma anonima i locali**, pagano il conto per vivere esperienze da cliente qualunque. Un lavoro portato avanti "senza metterci la faccia", perché al volto noto è spesso riservato un trattamento di favore.

Attualmente l'attività della casa editrice copre tutto il **Lazio** e le città di **Milano** e **Torino**. Nelle guide viene riservata un'attenzione particolare all'olio evo: per ogni ristorante censito, infatti, viene valutata la modalità di proposta dell'olio in tavola, con indicazioni chiare circa la tipologia di olio, le varietà, la provenienza e la presenza di etichetta a norma e tappo antirabbocco. Ogni anno, nelle tre guide di Pecora Nera, vengono segnalati i migliori indirizzi per quanto riguarda l'attenzione all'olio evo di qualità.

OLEONAUTA

Oleonauta è una **realtà imprenditoriale avviata nel 2013** da **Simona Cognoli** - esperta del settore - con l'obiettivo di valorizzare e promuovere l'olio extra vergine di oliva italiano.

Molte sono le attività portate avanti negli anni con successo, dall'**apertura di spazi culturali** e vetrine specializzate all'**organizzazione di eventi** sia riservati che ad ampia partecipazione di pubblico.

Costante l'impegno verso un'offerta formativa su più livelli rivolta ai consumatori, alle scuole, ai lavoratori del settore ho.re.ca. e alle aziende produttrici.



EVOLUZIONE

ALLA SCOPERTA DEGLI ARTISTI DELL'EXTRAVERGINE

Contatti

Fernanda D'Arienzo, +39 347 1159669

Simona Cognoli, +39 347 6853138

Simone Cargiani, +39 335 6654832

info@evoluzioneolio.com

