Confcommercio
Nord Sardegna



Dal 13 al 15 Novembre 2026 a Sassari

ORO DI OLIVA

"Cittadella dell'Olio di Sassari"
presso
Ex Ma.Ter Villaggio della Cultura e della Scienza
in Via Zanfarino 62

CAMERA DI COMMERCIO NORD SARDEGNA

Con il patrocinio del COMUNE DI SASSARI

Fondazione di Sardegna

ITS Academy TAGSS

Cuore dell'Isola

In collaborazione con

COLDIRETTI NORD SARDEGNA

Confagricoltura Sassari-Olbia/Tempio

CIA AGRICOLTORI ITALIANI NORD SARDEGNA

ACCADEMIA DI BELLE ARTI Mario Sironi SASSARI

VENERDÌ 13 NOVEMBRE

AUDITORIUM

CONVEGNO

Territorio e sviluppo del comparto oleario

Modera **Fabiola Pulieri**
Giornalista e Ambasciatrice Città dell'Olio

09.00 Accoglienza e registrazione dei partecipanti

09.30 Saluti istituzionali
Stefano Visconti
Presidente della Camera di Commercio del Nord Sardegna

Giuseppe Mascia
Sindaco Città Metropolitana di Sassari

Enrico Lupi
Presidente della Camera di Commercio Riviere di Liguria

10.00 SESSIONE I

Il comparto oleario come leva di sviluppo territoriale

Fabio Madau
Università di Sassari

Emilia Reda
CREA Ricerca - Centro Politiche e Bioeconomia

Tommaso Loiodice
Presidente Unapol e FOOI

Mariaelena Motzo
Città dell'Olio Sardegna

Franco Cuccureddu
Assessore del Turismo, Artigianato e Commercio della Regione Sardegna

11.00 COFFEE BREAK

11.30 Intervento e saluti del Ministero dell'Agricoltura
Patrizio Giacomo La Pietra
Sottosegretario di Stato

11.45 – 12.30 SESSIONE II

Il tavolo con la Regione e il mercato internazionale

Marcello Scoccia
Presidente ONAOO

Antonio Montinaro
Laore Sardegna

Piergiorgio Sedda
Agris Sardegna

12.30 CONCLUSIONI

Francesco Agus
Assessore dell'Agricoltura

12.45 INAUGURAZIONE UFFICIALE AREA ESPOSITIVA, SENSORIO, CORTE DEGLI OLI

13.30 SALA MULTIMEDIALE
Light lunch con gli oli extravergine protagonisti
A cura dI
Associazione Cuochi Provincia di Sassari

AUDITORIUM ORE 17.00 – 18.30

L'olio di oliva racconta Sassari e il suo territorio. Storie, uomini e paesaggi tra Sardegna e Liguria

Modera **Sante Maurizi**

Antonello Mattone
Storico, Università di Sassari

Paolo Cau
Storico e autore del libro Le sanse di San Paolo

Sandro Dettori
Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio
Università di Sassari

AUDITORIUM ORE 18.30 – 19.00

La danza della raccolta
Performance coreografica a cura di
Associazione Danza Cillica

AREA ESPOSITIVA 13.00 - 20.00

Degustazioni a cura dei Produttori e delle Associazioni

COLDIRETTI NORD SARDEGNA
Confagricoltura Sassari-Olbia/Tempio
CIA AGRICOLTORI ITALIANI NORD SARDEGNA

SABATO 14 NOVEMBRE

AUDITORIUM
Talk & Show cooking

10.00 TALK

Coltivare idee
Qualità conoscenza e divulgazione: la formazione che connette le risorse del territorio.

Con Fondazione Its, Istituto Alberghiero Ipseoa Ipsar di Sassari, Città dell'Olio e gli studenti.

Modera
Marco Ledda
Giornalista

Arricchirà la mattinata con i suoi interventi lo chef **Luca Pappagallo**. Cuoco, autore e volto amato della cucina italiana, pronto a portare la sua esperienza sulla divulgazione del buon cibo e sulla valorizzazione delle materie prime locali.

A seguire in sala Multimediale una degustazione per le scuole.

15.30 MASTERCLASS

Con
Tommaso Sussarello
Accademia Sarda del Lievito Madre

Dal chicco al forno

Storia, cultura e sostenibilità del pane nella dieta dei centenari

17.30 SHOW COOCKING



L'Arte dell'Olio Evo in Cucina

La magia dello Show coocking esclusivo con lo **chef Luca Pappagallo**. Presenta ricette che valorizzano l'olio extravergine come protagonista assoluto.

Modera
Marco Ledda
Giornalista

A seguire, in Sala Multimediale, degustazione della creazione dello chef Luca Pappagallo

In collaborazione con
Associazione Cuochi Provincia di Sassari

SALA RESTAURO
Esperienze

10.00 - 20.00

«Il Sensorio»
Giardino immersivo

Viaggio sensoriale tra natura e memoria, con l'intervento della Intelligenza artificiale e proiezione del video d'arte **Libero Meledina racconta**

SALA RESTAURO
Corte degli Oli

10.00 - 20.00

Degustazioni tecniche guidate a cura di

Coldiretti,
CIA,
Confagricoltura
Agris Sardegna
(su prenotazione)

SALA MULTIMEDIALE

12.00

L'antica merenda:
Pane e olio
Degustazione per le scuole

19.00

Degustazione della creazione dello chef Luca Pappagallo

9.30 - 20.00

L'angolo del Buon Calice.
Degustazione vini

L'Oro Freddo
Degustazione gelato artigianale all'olio di oliva

AREA ESPOSITIVA 9.30 - 20.00

Degustazioni a cura dei Produttori e delle Associazioni

COLDIRETTI NORD SARDEGNA
Confagricoltura Sassari-Olbia/Tempio
CIA AGRICOLTORI ITALIANI NORD SARDEGNA

DOMENICA 15 NOVEMBRE

10.00 – 12.00
AUDITORIUM

Gocce d'autore. Gli chef in scena
L'olio raccontato tra i "fornelli stellati".

Tommaso Sussarello dialoga con lo chef stellato **Cristiano Andreini** e lo chef **Manuele Argiolas**.

Uno show cooking d'eccellenza in cui i due chef trasformano gli extravergini del territorio in piatti di alta cucina, celebrando l'identità sarda attraverso il connubio tra pane caldo e olio nuovo.
A seguire, in Sala Multimediale, degustazione della creazione degli Chef.

In collaborazione con
Associazione Cuochi Provincia di Sassari

9.30 – 13.00
Attività continuative nelle aree

SALA RESTAURO
«Il Sensorio»
Giardino immersivo

Viaggio sensoriale tra natura e memoria, con l'intervento della Intelligenza artificiale e proiezione del video d'arte **Libero Meledina racconta**

SALA RESTAURO
Corte degli Oli

Degustazioni tecniche guidate a cura di **Coldiretti, CIA, Confagricoltura, Agris Sardegna (su prenotazione)**

AREA ESPOSITIVA 9.30 - 13.00

Degustazioni a cura dei Produttori e delle Associazioni

COLDIRETTI NORD SARDEGNA
Confagricoltura Sassari-Olbia/Tempio
CIA AGRICOLTORI ITALIANI NORD SARDEGNA

TUTTI I GIORNI

SALA RESTAURO
Corte degli Oli

Degustazioni guidate con gli Esperti (su prenotazione)

A cura di

Coldiretti Nord Sardegna, CIA, Confagricoltura, Agris Sardegna

SALA RESTAURO «Il Sensorio»
Giardino immersivo

Viaggio sensoriale tra natura e memoria,
con l'intervento della Intelligenza artificiale
e proiezione del video d'arte
Libero Meledina racconta

SALA MULTIMEDIALE

L'angolo del Buon Calice.
Degustazione vini

L'Oro Freddo
Degustazione gelato artigianale all'olio di oliva

Punto accoglienza e registrazioni

All'ingresso della Citadella sarà attivo un desk informativo munito di modulo di registrazione.
I visitatori potranno accreditarsi e prenotare gratuitamente le sessioni, i laboratori o i corsi di avvicinamento, fino a esaurimento dei posti disponibili anche nel sito **www.orodioliva.it** e scansionando il QR Code

ORO DI OLIVA

Confcommercio Nord Sardegna

In collaborazione con

Coldiretti Nord Sardegna

Confagricoltura Sassari-Olbia/Tempio

CIA Agricoltori Italiani Nord Sardegna

its Academy Tagss

Cuore dell'Isola

Terservizi

Con il patrocinio di

Associazione Nazionale Città dell'Olio

Accademia di Belle Arti Mario Sironi Sassari

www.orodioliva.it @orodiolivasardegna



Camera di Commercio Nord Sardegna

Con il patrocinio del Comune di Sassari

Fondazione di Sardegna