



Comune di Cappella Maggiore



IN COLLABORAZIONE CON



**Fondazione
Italiana
Sommelier**

L'olio della Serenissima

“Ti co nu, nu co ti” (tu con noi, noi con te). Queste parole ancora oggi esprimono l'affetto delle popolazioni e della città che un tempo costituivano lo **“Stato da Mar”** della Serenissima Repubblica di Venezia.

Riprendendo lo storico attaccamento dei territori alla Repubblica di Venezia, il Parco dell'Olivo di Cappella Maggiore in provincia di Treviso, oltre a valorizzare la pregevole produzione di olio delle proprie colline, intende promuovere con la manifestazione **“L'olio della Serenissima”** la più ampia produzione di oli provenienti dai territori che comprendevano l'entroterra veneto–friulano e della Lombardia Veneta, delle coste dalmate, delle isole greche, di Creta e Cipro.

La manifestazione ha l'obiettivo di riunire nuovamente le produzioni olearie, per far rivivere la ricchezza di colori e sapori che veniva apprezzata sulle tavole della nobiltà veneziana.

Denis Zanette, presidente Associazione La Ruota



Massima estensione territoriale della Repubblica di Venezia
(fonte: https://www.settemuse.it/viaggi_italia_veneto/veneziana_guida_storia.htm)

La manifestazione è aperta ai paesi che oggi occupano in parte il territorio della storica Serenissima Repubblica di Venezia, ovvero:

Albania

Bosnia ed Erzegovina

Cipro

Croazia

Grecia

Italia

Montenegro

Slovenia

Turchia

Cappella Maggiore, Comune della provincia di Treviso ai piedi delle Prealpi Venete, si estende in un territorio per lo più collinare. Qui la presenza dell'olivo risale ai tempi dell'antica Roma, conservandosi con alterne fortune fino ad oggi, conoscendo una maggiore e sapiente coltivazione e diffusione dalla fine del secolo scorso.

Attualmente, i dolci declivi delle colline che attraversano per intero il territorio comunale sono caratterizzati dalla presenza di numerosi oliveti, grazie ai quali nel locale frantoio cooperativo si produce un olio extravergine di grande e riconosciuta qualità. E in suo onore, dall'inizio del secolo, Cappella Maggiore celebra ogni anno una grande e frequentata manifestazione denominata "L'olivo e il suo olio", con produttori e frantoiani che arrivano anche da molto lontano.

Quest'anno la manifestazione "L'olivo e il suo olio" assume una caratteristica nuova e straordinaria presentando produzioni che arrivano da tutte le terre che appartennero alla Serenissima Repubblica di Venezia, quindi dalle colline lombarde, dal Veneto, dal Friuli Venezia Giulia e, lungo la costa orientale del mare Adriatico, dalla Slovenia alla Croazia e fino alla Grecia, con l'intervento di produttori anche della costa occidentale, poiché in passato Venezia importava gran quantità d'olio dalla Puglia.

La manifestazione "L'olivo e il suo olio" quest'anno diventa "L'olio della Serenissima", assumendo un duplice significato. Innanzitutto ricordare lo storico amore della Repubblica di Venezia per l'olio d'oliva che attingeva dai territori dove sventolava il vessillo di San Marco; quindi far conoscere anche attraverso degustazioni guidate, le straordinarie caratteristiche anche salutari dei meravigliosi oli extravergini d'oliva prodotti nel Nord-Est d'Italia e nella fascia adriatica della Balcania fino alla Grecia. Sarà quindi una grande festa nel segno dell'alta qualità di questo prezioso prodotto, ricordando, come si vede nelle colonne a piano terra del Palazzo Ducale di Venezia, il valore anche economico dell'amicizia fra i popoli che coltivano l'olivo, albero che, con la vite e il frumento, caratterizza la civiltà occidentale.

Gianpiero Rorato

LOCATION



CASTELLETTO EVENTI

Via Carrettuzza, 52

Cappella Maggiore (TV)

ed eventi diffusi nel

Parco dell'Olivo di Cappella Maggiore (TV) -
Italy

All'interno del Castelletto, in uno spazio allestito, si potranno degustare oli extravergini provenienti dai territori compresi nella storica Serenissima Repubblica di Venezia.

programma

Venerdì 24 Marzo 2023

Sala GACMA - Vicolo Giardino, 2/a – Cappella Maggiore (TV)

Ore 18:00 Inaugurazione mostra “EQUILIBRI” dell’artista Enzo Valentinuz, a cura della dott.sa Lorena Gava. La mostra resterà aperta fino al **10 Aprile 2023**.

Venerdì 31 Marzo 2023

Castelletto Eventi - Via Carrettuzza, 52 - Cappella Maggiore (TV)

Ore 18:30 Inaugurazione della manifestazione con taglio del nastro e brindisi. A seguire intervento del Dottor Gianpiero Rorato.

Ore 20:30 Cena con spiedo (cucina tipica veneta) su prenotazione, telefono +39 348 7234614.

Sabato 1 Aprile 2022

Castelletto Eventi - Via Carrettuzza, 52 - Cappella Maggiore (TV)

Ore 10:00 Apertura mostra dell’artista Sante Pizzol “Opere in vetro” e dell’artista Matteo Giacomazzi “Sculpture in legno d’olivo”.

Ore 10:00 Dimostrazione pratica di artigianato vasaio con realizzazione di recipienti in cotto, tenuta dai Maestri Terracottai di Montelupo Fiorentino (FI) e della “Scuola di Scultura” di Scomigo, Conegliano (TV).

Ore 10:30 Convegno sull’olivicoltura: intervento del Prof. Enzo Gambin e a seguire premiazione del concorso comunale “Miro d’Oio”.

Ore 11:00 – 17.00 Apertura area degustazione “Oli della Serenissima” con la presenza dei sommelier della Fondazione Italiana Sommelier.



**Fondazione
Italiana
Sommelier**

Ore 12:00 Apertura stand cucina tipica veneta.

Oliveto Sperimentale - Via Castelletto – Cappella Maggiore (TV)

Ore 14:30 Presentazione dell'impianto sperimentale, in collaborazione con i docenti Dott. Massimo Ferasin e Prof. Benedetto Ruperti.

Cortile Pagoda di Via della Paglia – Cappella Maggiore (TV)

Ore 14:30 Apertura mercato agricolo “La Mattarella” con vendita di prodotti a km 0.

Chiesetta della Santissima Trinità “La Mattarella” – Cappella Maggiore (TV)

Ore 14:30 Visita guidata con l'esperto d'arte dott. Giuliano Ros in collaborazione con l'Istituto Beato Toniolo.

Oliveto Didattico - Via della Ghiacciaia – Cappella Maggiore (TV)

Ore 14:30 Atmosfere magiche create dalle note soffuse delle “Campane Tibetane”. Simona Magagnin coinvolgerà i presenti nella preparazione e degustazione della benefica tisana prodotta con le foglie dell'olivo.

Castelletto Eventi - Via Carrettuzza, 52 - Cappella Maggiore (TV)

Ore 15:00 Marisa Cepach, esperta delle “Tecniche di degustazione” dell’extra-vergine, terrà un “mini” corso della durata di un’ora e mezza.

Oliveto Sperimentale - Via Castelletto - Cappella Maggiore (TV)

Ore 15:00 Laboratorio didattico “Acquerello en plein air” riservato alle scuole primarie.

Chiesetta della Santissima Trinità “a Mattarella” - Cappella Maggiore (TV)

Ore 16:00 Visita guidata con l’esperto d’arte Giuliano Ros in collaborazione con l’Istituto Beato Toniolo.

Castelletto Eventi - Via Carrettuzza, 52 - Cappella Maggiore (TV)

Ore 17:00 Marisa Cepach, esperta delle “Tecniche di degustazione” dell’extra-vergine, terrà un “mini” corso della durata di un’ora e mezza.

Ore 19:00 Apertura stand cucina tipica veneta.

Ore 20:30 Gran finale con “apertura del forno”, i Terracottai di Montelupo Fiorentino (FI) esibiranno al pubblico i manufatti in cotto.

Domenica 2 Aprile 2022

Castelletto Eventi - Via Carrettuzza, 52 - Cappella Maggiore (TV)

Ore 7:30 Concerto all’alba musiche del Settecento con quintetto d’archi.

Ore 9.00 Colazione al Castello.

Piazza di Vittorio Veneto - Cappella Maggiore (TV)

Ore 10:00 - 12:00 Settecentesca “Rievocazione storica” dell’esercito veneziano con il 16° Reggimento Treviso, con partenza da Piazza Vittorio Veneto e arrivo al Castelletto.

Castelletto Eventi - Via Carrettuzza, 52 - Cappella Maggiore (TV)

Ore 15:00 - 17:00 Settecentesca “Rievocazione storica” dell’esercito veneziano con il 16° Reggimento Treviso.

Castelletto Eventi - Via Carrettuzza, 52 - Cappella Maggiore (TV)

Ore 11:00 – 17.00 Apertura area degustazione “Oli della Serenissima” con la presenza dei sommelier della Fondazione Italiana Sommelier.



**Fondazione
Italiana
Sommelier**

Ore 11:00 Marisa Cepach, esperta delle “Tecniche di degustazione” dell’extra-vergine, terrà un “mini” corso della durata di un’ora e mezza.

Ore 12:00 Apertura stand cucina tipica veneta.

Ore 15:30 Marisa Cepach, esperta delle “Tecniche di degustazione” dell’extra-vergine, terrà un “mini” corso della durata di un’ora e mezza.

Chiesetta della Santissima Trinità “la Mattarella” - Cappella Maggiore (TV)

Ore 14:30 Visita guidata con l’esperto d’arte Giuliano Ros in collaborazione con l’Istituto Beato Toniolo.

Ore 16:00 Visita guidata con l’esperto d’arte Giuliano Ros in collaborazione con l’Istituto Beato Toniolo.

Frantoio Cooperativa Reitia - Via Cal Alta, 57 – Cappella Maggiore (TV)

Ore 16:00 Visita guidata al frantoio della Cooperativa Reitia: scopri ogni passaggio del delicato processo di produzione dell’olio extravergine di oliva.

Ore 17:00 Gianni Degenhardt esperto delle “Tecniche di degustazione” dell’extra-vergine, terrà un “mini” corso della durata di un’ora.

Ore 18:00 Chiusura manifestazione.

Ingresso Libero

Info e prenotazioni per gli eventi telefono: +39 348 7234614 - +39 339 5237586

e-mail: laruota.associazione@gmail.com

Sito Web: www.loliodellaserenissima.com