



Comune di Olivola



COMUNICATO STAMPA 09 APRILE 2026

Il 3 e 4 maggio a Olivola nel Monferrato, 1° Città dell'Olio del Piemonte

# UNA DUE GIORNI PER L'EVO-WINE DAY 2026

Masterclass olio-vino-cibo, caratterizzazione geologica degli uliveti, conferimento De.Co., Premio "Amico dell'Olio Evo monferrino", talk, degustazione, tour ...

\*\*\*\*\*

**Ultimi preparativi per la terza edizione di Evo-Wine Day**, l'evento clou del Comune di Olivola interamente dedicato all'olio extravergine di oliva monferrino abbinato al vino e al cibo. Decollato nel novembre del 2024 col sostegno della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria e di Cosmo, per la prima volta, l'evento lascerà il calendario autunnale, **per abbracciare la complicità del clima primaverile e sfoderare appieno il suo programma domenica 3 e lunedì 4 maggio**, con un format rinnovato nei contenuti e nell'offerta.

Tra le novità di questa nuova edizione: **la caratterizzazione geologica degli uliveti** (prima a livello nazionale) a cura del geologo e sedimentologo Alfredo Frixia, l'inserimento della **masterclass del lunedì riservata all'ho.re.ca. e ai giornalisti di settore**, il conferimento della **De.Co. agli uliveti** di Olivola e la consegna del premio **"Amico dell'Olio Evo monferrino"**.



# Per l'intera giornata di domenica 3 maggio, in piazza Europa, mercatino con **espositori di olio Evo, corner di Asspo** (Associazione Piemontese Olivicoltori) e **di prodotti agroalimentari ed enologici, nonché artigianali**, per promuovere la filiera corta e le eccellenze locali.

# Alle ore 10: **tour guidato da Anna Maria Bruno tra gli uliveti, le cantine e le bellezze paesaggistiche del borgo monferrino**, con piccola degustazione in cantina (euro 8 – info 331 9550913).

# Alle ore 11,30, **alla presenza del critico enogastronomico Paolo Massobrio e del geologo Frixia**, il sindaco **Gianmanuele Grossi conferirà le De.Co.** (Denominazione Comunale) agli uliveti delle **Aziende Agricole Oliviera di Anita Aquilino Casamento e San Pietro di Cristina Melotti.**

# Alle ore 11.50, assegnazione del premio **“Amico dell’olio evo monferrino”** (manufatto in **Pietra da Cantoni firmato da Gianmaria Sabatini**) a Massobrio, per essersi particolarmente distinto nella promozione e valorizzazione dell’Olio Evo prodotto nel Monferrato.

# Alle ore 12, in collaborazione con i sommelier di Ais Casale Monferrato, a **Villa Guazzo Candiani** si terrà una **Masterclass alla cieca di 6 oli evo in abbinamento a 6 vini e cibo** (in allegato etichette e aziende). Guida il **sommelier dell’olio ed esperto assaggiatore e docente Onav Luigi Ronchetti**. Novità di questa nuova edizione, sarà la presenza di **un olio evo ospite prodotto in Veneto**, per mettere a confronto identità e differenze dal punto di vista organolettico. Abbinamento gastronomico a cura di Bricco dei Guazzi (euro 30,00 - prenotazione necessaria: 347 2375932).

# Dalle ore 11 alle ore 17 **pietanze e merende contadine da asporto** presso gli Olivola Apartments di via Pugno 2 e di via Vittorio Veneto 1 a base di: grissia monferrina, muletta, salame cotto, friciulin verde, frittata di cipolle, crostino con olio EVO, Bonet e acqua a euro 17,00a cura di I Due Buoni Catering e vino Ca' Nostra a 3,00 euro (prenotazione obbligatoria entro il 28 aprile: 366 2549251). Sempre in paese, menu con olio Evo monferrino anche presso il Ristorante La Magione e wine&food presso Ca' Nostra.

# Dalle ore 14,00 alle ore 15,30, al Relais Le Libellule di piazza San Pietro 3, **Laboratorio Artigianale “Solcando il Monferrato”** con la realizzazione di manufatti personali in Pietra da Cantoni, sotto la guida di Gianmaria Sabatini (euro 15 – prenotazione entro il 30 aprile ai numeri: 338 988094 o 331 9550913).

# **Lunedì 4 maggio ore 10,30 “E’ buono e fa bene. Le proprietà salutistiche dell’olio EVO”** a cura della sommelier dell’olio e vice presidente del Consorzio Olio Extravergine di Oliva del Piemonte e della Valle d’Aosta Anita Aquilino Casamento.

# Alle ore 11, **giornata riservata ad operatori di settore** (ho.re.ca. e giornalisti specializzati), per la prima volta presso **l’incantevole Relais Le Libellule**,



Masterclass 6 oli e 6 vini (vedere etichette allegate) a cura del Maestro assaggiatore e docente Onav e sommelier dell'olio **Luigi Ronchetti**. Abbinamento food a cura del Ristorante La Magione (accrediti su whatsapp 340 9443635 – [consorzio@vinimonferratocasalese.it](mailto:consorzio@vinimonferratocasalese.it) / necessaria la conferma dell'organizzazione).

“La scelta di anticipare l'evento a maggio è stata fortemente voluta dall'amministrazione comunale, per esprimere al meglio l'offerta monferrina nelle sue diverse valenze agroalimentari, enologiche e paesaggistiche” spiega il **sindaco Grossi**. “Come prima Città dell'Olio del Piemonte siamo anche lieti che l'**evento** sia stato **inserito nel calendario regionale delle fiere**, quale riconoscimento che va a premiare la bontà del progetto, primo nel suo genere nel Monferrato, come primo esempio nazionale sarà la caratterizzazione geologica degli uliveti”.

Dopo Milano, quest'anno, il lancio si terrà **venerdì 24 aprile dalla sede Ais di Torino in collaborazione con Asspo** (Associazione Piemontese Olivicoltori), di cui è presidente il moncalvese Valentino Veglio. **Guiderà il Presidente di Ais Piemonte Mauro Carosso** in collaborazione con **il sommelier dell'olio Ronchetti**. Partecipazione riservata a sommelier di olio e vino e a giornalisti di settore. Info e accrediti, previa conferma da parte dell'organizzazione, su whatsapp 340 9443635 o scrivendo a [consorzio@vinimonferratocasalese.it](mailto:consorzio@vinimonferratocasalese.it)

**La III Edizione di Evo-Wine Day è patrocinata da:** Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, Associazione Nazionale Città dell'Olio, Asspo, Consorzio di Tutela Vini Colline del Monferrato Casalese, Consorzio Olio Extravergine di Oliva del Piemonte e della Valle d'Aosta, Cosmo e Assemblaggi GD, ed è realizzata in collaborazione con Ais Casale Monferrato, Bricco dei Guazzi e Relais Le Libellule.

