



# 15. DANI MLADOG MASLINOVOG ULJA

## GIORNATE DELL'OLIO D'OLIVA NOVELLO

Grad  
Vodnjan  
Città di  
Dignano

15\_17.11.2019.  
vodnjan\_dignano

www.dmmu.info

### PROGRAM

*Oil bar -  
vodene degustacije  
maslinovih ulja*

*Tijekom cijele  
manifestacije:*

Gastronomske kreacije s potpisom  
Slatki deserti i mlado maslinovo ulje  
Čokolada i maslinovo ulje –  
by Robert Perić

Gastro menü - informacije i rezer-  
vacije na Info pultu ili  
castelier.doo@gmail.com

Virtualno maslinarstvo u "Pezi"  
(Centar za obuku mladih maslinara,  
Trg javne vage 22)

*Obilazak Vodnjana  
turističkim vlakićem*

Degustacijski punktovi  
Gastro punkt

Polasci ispred šatora.

Petak, subota i nedjelja - 11.00, 13.00,  
15.00.

Petak i subota - 17.00

Obvezna prethodna najava na Info  
pultu ili castelier.doo@gmail.com

*Obilazak kolekcijskog  
i matičnog nasada*

Obilazak Nacionalnog kolekcijskog  
i matičnog nasada domaćih i  
udomaćenih sorti maslina. Termin:  
subota i nedjelja, 12.00 - 14.00 |  
Prijava zainteresiranih na info  
pultu.

### PETAK, 15.11.

Radno vrijeme: 12.00 - 20.00

10.30 Svečana inauguracija skulpture „ULIKI – ALL'ULIVO“  
autora Gualtiera Moccenia i Simonea Becka Moccenia (kružni tok Vodnjan-jug)

12.00 SVEČANO OTVORENJE 15. DANA MLADOG MASLINOVOG ULJA

#### GASTRO SHOW

12.00 Predstavljanje profesora i učenika ugostiteljskih škola Istre  
15.00 Istriani de Dignan - kuhaj lokalno misli globalno  
15.00 "Kulinarne institucije Istre" – ugostitelji koji su pustili neobrisivi trag  
15.00 "Kuhinja Paula Kupelwiesera" – kako se jelo na Brijunima prija 100 godina  
18.00 "Kulinarne priče s Malog Lošinja"  
18.00 "Urban fast food s 0 kilometara"  
18.00 "Tartuf i mlado maslinovo ulje – dva istarska super proizvoda"  
14.00–17.00 "Evolucija istarske gastronomije by Robert Perić i gosti"  
Chef Robert Perić ugošćuje Denia Srdoča, najmlađeg hrvatskog kuhara s Michelinovom zvjezdicom

#### EDUKATIVNI PROGRAM (Centar za obuku mladih maslinara, Trg javne vage 22)

16.00 Uzročnici sušenja stabala u maslinicima na području Istre, dr.sc. Sara Godena, Institut za poljoprivredu i turizam Poreč  
16.20 Čimbenici koji dovode do opadanja plodova masline, Kristina Grozić mag.ing.agr., Institut za poljoprivredu i turizam Poreč  
16.50 Projekt PhytoFarmol: Utjecaj gnojbe na fenolni profil lista masline, Kristina Grozić, mag.ing.agr., Institut za poljoprivredu i turizam, Poreč  
17.00 Napredna rješenja za osiguranje kvalitete i autentičnosti maslinovih ulja, dr. sc. Karolina Brkić Bubola, Institut za poljoprivredu i turizam Poreč  
17.30 Mlado maslinovo ulje kao funkcionalna hrana, Nina Penezić Blažević, mag. nutr., Savjetovalište za prehranu, Zavod za javno zdravstvo Istarske županije  
18.00 Kako maslinovo ulje gubi ljekovita svojstva, dr. Ivica Vlatković

#### ZABAVNI PROGRAM

20.00 Koncert

### SUBOTA, 16.11.

Radno vrijeme: 10.00 - 21.00

#### SPORTSKI PROGRAM: SVETICA TREK – utrka (Start – Narodni trg, Vodnjan)

09.00 Ultra 50 km  
10.00 Challenger 27 km

#### GASTRO SHOW

11.00 Predstavljanje profesora i učenika ugostiteljskih škola Istre  
13.00 "Češnjak kralj gastronomije" - predstavljanje Udruge proizvođača istarskog češnjaka i upotreba istarskog češnjaka u gastronomiji  
14.00 "Plava Istra i zeleno mlado maslinovo ulje"  
17.00 "Tartuf i mlado maslinovo ulje – dva istarska super proizvoda"  
17.00 "U istoj padeli: mlado ulje, boškarin i istarski crveni češan"  
17.00 "Štorije s Ribarske kolibe"  
18.00 "Puži s palentom" – galizanski specijalitet  
19.00 "Kulinarne institucije Istre – ugostitelji koji su pustili neobrisivi trag"  
19.00 "Kada gosti kuhaju" – gosti DMMU-a kuhaju s profesionalnim kuharima  
19.00 "Kako kuhati istarsku biru i mlado maslinovo ulje"  
19.00 "Istarska mozarella, novi gastro brand"  
14.00–17.00 "Evolucija istarske gastronomije by Robert Perić i gosti"  
Chef Robert Perić ugošćuje Davida Skoka, najpopularnijeg hrvatskog kuhara

#### EDUKATIVNI PROGRAM (Centar za obuku mladih maslinara, Trg javne vage 22)

12.30 Prezentacija kalendara 2020. i godišnjaka poljoprivrednih radova Udruge Agroturist Vodnjan- Dignano  
13.00 Obveze u postupanju s otpadom iz poljoprivrede uključujući i postupanje s ambalažom proizvoda za zaštitu bilja, Kovičljka Aškić, univ.spec.dipl.ing  
15.00 Zdravstveni učinak maslinovog ulja s povišenom razinom fenola, Prof.dr.sc.Tea Bilušić, Sveučilište u Splitu  
15.30 Rak masline, Edo Družetić, dipl.ing.agr.  
16.00 Osvrt na sezonu i rezultati monitoringa štetnika masline 2019. na vodnjanštini, Bernardina Hlevnjak Pastrovicchio, dipl.ing.agr., Udruga Agroturist Vodnjan-Dignano i Edi Pastrovicchio, dipl.ing.agr.

#### ZABAVNI PROGRAM

21.00 Koncert

### NEDJELJA, 17.11.

Radno vrijeme: 10.00 - 20.00

#### GASTRO SHOW

11.00 Predstavljanje profesora i učenika ugostiteljskih škola Istre  
14.00 Istriani de Dignan - kuhaj lokalno misli globalno  
17.00 Dragan Jovanović & Gastro klub Pula  
17.00 "Pedočada iz Limskog kanala na mladom ulju"  
17.00 "Sve čari istarskih manestri"  
19.00 "Tartuf i mlado maslinovo ulje – dva istarska super proizvoda"  
19.00 "Kulinarne institucije Istre – ugostitelji koji su pustili neobrisivi trag"  
20.00 "Desert za kraj"  
14.00–17.00 "Evolucija istarske gastronomije by Robert Perić & LF catering"

#### EDUKATIVNI PROGRAM (Centar za obuku mladih maslinara, Trg javne vage 22)

10.00–12.00 Izrada prirodne kozmetike na bazi maslinovog ulja, mag.pharm Marija Kolarović  
Besplatne prijave putem agroturist.vodnjan@gmail.com

SUORGANIZATORI  
COORGANIZZATORI



POKROVITELJI  
PATROCINATORI

ISTARSKA  
ŽUPANIJA



REGIONE  
ISTRIANA



SPONZORI  
SONSORS



CROATIA  
OSIGURANJE

Zagrebačka banka  
Unicredit Group

FUSIO



Ministarstvo turizma  
REPUBLIKE HRVATSKE

REPUBLIKA HRVATSKA  
MINISTARSTVO GOSPODARSTVA,  
PODUZETNIŠTVA I OBRTA

ZAHVALA MEDIJIMA  
RINGRAZIAMENTO AI MEDIA



Glas Istre

laVoće

maslinar

maslina

kanalR

N1

RADIO  
TELEVIZIJA  
SLOVENIJA

TV Koper  
Capodistria

Agroistra

ROVINJ FM

MEDULIN

Radio Pula

Laganini

radiokorzo 98 FM

Radio Istria

RADIO  
LABIN

maestrali  
95.4 FM

istarski.hr



iPress

moj tv



PULSKA  
SVAKODNEVNICA

STYLISH

stijnjača

SVET  
24



# 15. DAN MLADOG MASLINOVOG ULJA

## GIORNATE DELL'OLIO D'OLIVA NOVELLO

Grad  
Vodnjan  
Città di  
Dignano

15\_17.11.2019.  
vodnjan\_dignano

www.dmmu.info

### PROGRAMMA

*Oil bar -  
degustazioni guidate  
degli oli d'oliva*

*Durante tutte le  
giornate...*

Creazioni gastronomiche firmate  
Dolci dessert e olio di oliva novello  
Cioccolato e olio di oliva – by  
Robert Perić  
Gastro menu – informazioni e  
prenotazioni all'Info point oppure  
castelier.doo@gmail.com  
Olivicoltura virtuale – "Pesa"  
(Centro per l'educazione dei  
giovani olivocoltori, Piazza della  
Pesa 22)

*Scoprite Dignano  
in trenino turistico*

Point di degustazione  
Point di gastronomia

Partenze davanti al tendone  
Venerdì, sabato, domenica –  
11.00, 13.00, 15.00  
Venerdì e Sabato – 17.00

Prenotazione obbligatoria  
all'Info point oppure  
castelier.doo@gmail.com

*Visita alla Piantagione  
collezione nazionale*

Visita alla Piantagione –  
collezione nazionale di  
varietà d'olivo autoctone e  
introdotte. Orario: sabato e  
domenica, 12.00 - 14.00 h |  
Prenotazioni all'Info-point.

### VENERDÌ, 15/11

Orario: 12.00 - 20.00

10.30 Inaugurazione solenne della scultura „ULIKI – ALL'ULIVO“  
dell' autore Gualtiero Mocenni e Simone Beck Mocenni (rotatoria Dignano sud)

12.00 INAUGURAZIONE DELLA XV EDIZIONE DELLE GIORNATE DELL'OLIO D'OLIVA NOVELLO

#### GASTRO SHOW

12.00 Presentazione curata dai professori e dagli allievi degli istituti alberghieri dell'Istria  
15.00 Istrian de Dignan - cucina locale, pensiero globale  
15.00 "Istituzioni culinarie dell'Istria: i ristoratori che hanno lasciato una traccia indelebile"  
15.00 "La cucina di Paul Kupelwieser" – come si mangiava 100 anni fa a Brioni  
18.00 "Storie culinarie di Lussinpiccolo"  
18.00 "Urban fast food a chilometro zero"  
18.00 "Tartufo e olio d'oliva novello: due super prodotti istriani"  
14.00–17.00 "Evoluzione della gastronomia istriana by Robert Perić e ospiti"  
Lo chef Robert Perić ospita Deni Srdoc, il più giovane cuoco istriano stellato Michelin

#### PROGRAMMA EDUCATIVO (Centro per l'educazione dei giovani olivocoltori, Piazza della Pesa 22)

16.00 Le cause del disseccamento degli olivi negli oliveti dell'Istria, dr.sc. Sara Godena, Istituto per l'agricoltura e il turismo di Parenzo  
16.20 Le cause della caduta delle olive, mag.ing.agr. Kristina Grozić, Istituto per l'agricoltura e il turismo di Parenzo  
16.50 Progetto PhytoFarmol: influenza della concimazione sul profilo fenolico della foglia dell'olivo, mag.ing.agr. Kristina Grozić, Istituto per l'agricoltura e il turismo di Parenzo  
17.00 Soluzioni d'avanguardia per garantire la qualità e l'autenticità dell'olio d'oliva, dr. sc. Karolina Brkić Bubola, Istituto per l'agricoltura e il turismo di Parenzo  
17.30 Olio d'oliva novello – alimento funzionale, mag. nutr.Nina Penezić Blažević, Centro di consulenza alimentare, Istituto di salute pubblica della Regione Istria  
18.00 Motivi alla base della perdita delle proprietà medicinali dell'olio d'oliva, dr. Ivica Vlatković

#### INTRATTENIMENTO

20.00 Concerto

### SABATO, 16/11

Orario: 10.00 - 21.00

#### PROGRAMMA SPORTIVO: SVETICA TREK – corsa (Start – Piazza del Popolo, Dignano)

09.00 Ultra 50 km  
10.00 Challenger 27 km

#### GASTRO SHOW

11.00 Presentazione curata dai professori e dagli allievi degli istituti alberghieri dell'Istria  
13.00 "L'aglio, re della gastronomia" – presentazione dell' associazione dei produttori dell' aglio istriano e l'uso in gastronomia dei prodotti derivati da esso  
14.00 "Istria blu e olio d'oliva novello verde"  
17.00 "Tartufo e olio d'oliva novello: due super prodotti istriani"  
17.00 "Nella stessa padella: olio novello, boscarin e aglio rosso istriano"  
17.00 "Storie della Ribarska koliba"  
18.00 "Polenta e cioche" – specialità gallesane  
19.00 "Istituzioni culinarie dell'Istria: i ristoratori che hanno lasciato una traccia indelebile"  
19.00 "Quando cucinano gli ospiti" – gli ospiti delle GOON affiancati da cuochi esperti  
19.00 "Come usare in cucina la birra istriana e l'olio d'oliva novello"  
19.00 "Mozzarella istriana, nuovo marchio gastronomico"  
14.00–17.00 "Evoluzione della gastronomia istriana by Robert Perić e ospiti"  
Lo chef Robert Perić ospita David Skoko, il più famoso cuoco della Croazia

#### PROGRAMMA EDUCATIVO (Centro per l'educazione dei giovani olivocoltori, Piazza della Pesa 22)

12.30 Presentazione del calendario 2020 e annuario dei lavori agricoli dell'Associazione Agroturist Vodnjan- Dignano  
13.00 Obblighi in materia di gestione dei rifiuti agricoli, compresa la gestione dell'imballaggio dei prodotti fitosanitari, Kovička Askic, univ.spec.dipl.ing  
15.00 Effetti medicinali dell'olio d'oliva ad alto contenuto di fenoli, prof.dr.sc.Tea Bilušić, Università di Spalato  
15.30 Il cancro dell'olivo, ing.agr. Edo Družetić  
16.00 Analisi sulla stagione 2019 e risultati del monitoraggio dei parassiti dell'olivo nel Dignanese, ing. agr. Bernardina Hlevnjak Pastrovicchio, Associazione Agroturist Vodnjan-Dignano e ing. agr. Edi Pastrovicchio

#### INTRATTENIMENTO

21.00 Concerto

### DOMENICA, 17/11

Orario: 10.00 - 20.00

#### GASTRO SHOW

11.00 Presentazione curata dai professori e dagli allievi degli istituti alberghieri dell'Istria  
14.00 Istrian de Dignan - cucina locale, pensiero globale  
17.00 Dragan Jovanović & Gastro klub Pola  
17.00 "Pedociada del Canale di Leme con l'olio novello"  
17.00 "Tutto il fascino delle minestre istriane"  
19.00 "Tartufo e olio d'oliva novello: due super prodotti istriani"  
19.00 "Istituzioni culinarie dell'Istria: i ristoratori che hanno lasciato una traccia indelebile"  
20.00 "E per finire...il dessert" ...  
14.00–17.00 "Evoluzione della gastronomia istriana by Robert Perić & LF catering"

#### PROGRAMMA EDUCATIVO (Centro per l'educazione dei giovani olivocoltori, Piazza della Pesa 22)

10.00-12.00 Produzione di prodotti cosmetici naturali a base di olio d'oliva, mag.pharm Marija Kolarović  
Laboratorio gratuito – con prenotazione obbligatoria a agroturist.vodnjan@gmail.com

SUORGANIZZATORI  
COORGANIZZATORI



POKROVITELJI  
PATROCINATORI

ISTARSKA  
ŽUPANIJA



REGIONE  
ISTRIANA



SPONZORI  
SONSORS



ZAHVALA MEDIJIMA  
RINGRAZIAMENTO AI MEDIA

