



L'EVO-WINE DAY 2026

Indirizzo: 15030 - Olivola

Descrizione: # 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).



MONFERRATO DOMANDA OFFERTA

IL MONFERRATO CASALESE E LA PIANA DEL PO

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 / necessaria la conferma dell'organizzazione).

Per maggiori informazioni si veda locandina in allegato.

Dal: 03-05-2026

Per giorni: 2

Foto

OliVoia in Monferrato
Prima Città dell'olio del Piemonte
Associazione Nazionale Città dell'Olio

3 e 4 / MAGGIO / 2026
Focus su olio EVO, vino e cibo monferrino, con degustazioni, laboratori, tour e mercatino

DOMENICA 3 MAGGIO

ORE 10.00 - 18.00 Mercatino in piazza Europa con olio EVO, banco Asspo, prodotti agro-alimentari, enologici e di artigianato

ORE 10.00 Tour guidato tra uliveti, vigneti, cantine e bellezze paesaggistiche con piccola degustazione in cantina. Ritrovo nel parcheggio del cimitero di Olivaia, c/o Villa Guazzo Candiani (Via Vittorio Veneto, 23).

ORE 11.30 Conferimento De.Co. uliveti e cartello caratterizzazione geologica uliveti a cura del sindaco Gianmario Crotti, di Paolo Massobrio e di Alfredo Frixia

ORE 11.45 Assegnazione del premio "Amico dell'olio evo monferrino" al critico enogastronomico Paolo Massobrio

ORE 12.00 Masterclass a cura di Ala Casale Monferrato: "6 Evo, 6 Wine & Food" Guida Luigi Ronchetti*
Food a cura di Enrico del Guasari - € 30,00. Prenotazione obbligatoria al 343 237932

ORE 11.00 - 17.00 Street food contadino a cura di Due Buei Catering
c/o Olivola Apartments di via Ruogno n.2 e via V. Veneto n.1 - Possibilità di asporto.
€ 11 (€ valore di vino € 5). Prenotazione obbligatoria entro l'18.04.2026 al 356 294028

ORE 14.00 alle 15.30 c/o Le Libellule Relais (piazza San Pietro, 3):
"Laboratorio Artigianale Solcando il Monferrato", realizzazione di personali manufatti in Pietra da Cantone con la guida di Giannina Sabatini.
Età minima 8 anni. € 15 - Prenotazioni entro il 30.04.2026 ai numeri 338 988094 / 331 950093

NOVITÀ 2026
Caratterizzazione geologica degli uliveti (prima a livello nazionale) a cura del geologo Alfredo Frixia

LUNEDÌ 4 MAGGIO

c/o Le Libellule Relais (piazza San Pietro, 3):

ORE 10.30 "E' buono e fa bene. Le proprietà salutistiche dell'olio EVO" con la sommelier dell'olio Anita Casamento

ORE 10.45 Masterclass "6 Evo, 6 Wine & Food" riservata a operatori ho.re.ca e

ANTEPRIMA
Venerdì 24 aprile
ore 18.00
MASTERCLASS DI LANCIO
3ª edizione Evo-Wine Day
AS Torino
guida Mauro Carosso
in collaborazione con Asspo

Mon.D.O.- Monferrato Domanda Offerta ••• P.Iva/C.F.01784320069 ••• tel. +39 0142 457789 ••• email: mondo@monferrato.org

Date e luoghi delle manifestazioni sono stati forniti da Comuni ed Enti soci del consorzio Mon.D.O. Invitiamo comunque a chiedere informazioni e conferma agli organizzatori delle varie iniziative, segnalati per ciascun evento.