



## OlivitalyMed 2025: nel cuore del Mediterraneo torna l'evento dedicato all'olio extravergine

*Dal 26 al 28 aprile il Castello di Rocca Cilento ospita oltre 75 aziende, masterclass, degustazioni e convegni internazionali. Una celebrazione dell'EVO e dei sapori mediterranei in un luogo simbolo della longevità e della cultura del vivere bene*

Nel bellissimo **Cilento** l'**olio extravergine d'oliva** non è solo un alimento: è identità, radice, cura.

È il cuore della **Dieta Mediterranea**, modello riconosciuto dall'**UNESCO** ma soprattutto stile di vita, che ha reso questa terra un laboratorio di longevità e benessere, dove non è raro incontrare chi ha superato il secolo di vita.

Ed è proprio tra le mura secolari del **Castello di Rocca Cilento** che torna **OlivitalyMed 2025**, la seconda edizione dell'evento che è già un punto di riferimento internazionale per il mondo dell'olio extravergine d'oliva (ne avevamo parlato [qui](#)).

# OlivitalyMed 2025: il Mediterraneo dell'eccellenza

Ideata dall'architetto **Stefano Sgueglia** e organizzata dalla sua famiglia, la manifestazione si svolgerà dal **26 al 28 aprile** tra le sale e le terrazze panoramiche della bellissima fortezza normanna, nel cuore del Cilento.

Più di **75 aziende italiane e internazionali** accompagneranno il pubblico in un percorso sensoriale e culturale attraverso le cultivar più rappresentative del bacino mediterraneo.

Accanto ai produttori italiani saranno protagoniste, inoltre, le comunità più rappresentative di **Croazia, Grecia, Spagna, Marocco e Portogallo**: un segno tangibile del respiro internazionale che **OlivitalyMed** ha saputo conquistarsi in appena due edizioni.

*«Con questa seconda edizione prosegue la nostra missione – spiega la famiglia **Sgueglia** – ovvero quella di valorizzare le migliori produzioni EVO del nostro Paese proprio in Cilento, culla della dieta Mediterranea: non solo un modello alimentare, ma un modo di pensare e di vivere. A OlivitalyMed produttori, appassionati ed esperti del settore s'incontrano per celebrare l'Extravergine, caposaldo delle nostre tavole tanto per la sua importanza nell'alimentazione quanto per la cultura e le origini della nostra civiltà. Tutto questo coniugando storia, scienza e momenti di business e approfondendo i temi più interessanti del settore come l'oleoturismo, l'abbinamento a tavola e l'EVO come motore di sviluppo territoriale»*

## Un programma che unisce esperienza, cultura e territorio

La tre giorni cilentana si aprirà con un focus dedicato al binomio "**olio e pizza**", in collaborazione con l'**Associazione Verace Pizza Napoletana**. L'abbinamento tra EVO e lievitati sarà infatti uno dei fili conduttori dell'intera manifestazione, affrontato anche in seminari, showcooking e degustazioni.

Il calendario degli appuntamenti è ricchissimo: masterclass dedicate agli oli biologici e a quelli delle regioni ospiti, momenti di riflessione sull'oleoturismo e sulla valorizzazione delle filiere locali, ma anche convegni scientifici che vedranno protagonisti esperti di nutrizione, dermatologia, agronomia e blockchain applicata alla tracciabilità dell'EVO.

Tra gli eventi più attesi, il convegno "**Olio Campania IGP**", la tavola rotonda dedicata al ruolo del

Cilento nella produzione olearia e l'intervento del **Maestro Peppe Vessicchio** insieme al professor **Michele Scognamiglio** sul valore simbolico e sensoriale dell'olio.

## Il Cilento come modello di sviluppo sostenibile

L'olio extravergine non è solo un prodotto da valorizzare, ma uno strumento di rigenerazione economica, culturale e turistica. **OlivitalyMed 2025** promuove infatti l'idea dell'olio come motore di sviluppo territoriale: da qui l'attenzione al tema dell'oleoturismo, alle carte degli oli nei ristoranti, alla formazione delle nuove generazioni.

La partecipazione della **Regione Basilicata** e della **Regione Calabria** – quest'ultima presente con una selezione di circa 20 etichette tra **Elaioteca regionale** e **Consorzio IGP** – conferma il valore strategico di questa iniziativa anche in chiave interregionale.



La fortezza normanna che ospita OlivitalyMed (Foto © Ufficio stampa).

# Cultura, salute e paesaggio: la tripla vocazione dell'EVO

I convegni scientifici previsti durante la manifestazione metteranno in luce le molteplici virtù dell'**olio extravergine**: dall'uso in dermocosmesi agli effetti sulla prevenzione oncologica e sulla memoria, passando per la sua funzione di "grasso buono" capace di nutrire, proteggere e curare.

Parallelamente, saranno approfondite le potenzialità del paesaggio olivicolo come patrimonio da tutelare e risorsa per nuove economie sostenibili, grazie alla presenza di rappresentanti istituzionali e delle principali associazioni di categoria come **Coldiretti**, **Confagricoltura**, **Cia**, **Copagri**, **ANFO**, **Slow Food** e l'**Associazione Nazionale Città dell'Olio**.

## Un evento da vivere tra i sapori del Mediterraneo

Non mancheranno momenti più conviviali come l'**OlivitalyMed Food Experience**, i brunch sul **Rivellino**, le degustazioni di cucina di mare e olio, le masterclass comparative tra grandi etichette italiane e internazionali. Un racconto collettivo che intreccia gusto e racconto, identità e innovazione.

**OlivitalyMed 2025** è un invito a riscoprire il valore profondo dell'extravergine, dentro un paesaggio che parla al cuore e alla memoria. Un'occasione per lasciarsi guidare dalla cultura dell'olio, con lo sguardo rivolto al futuro ma i piedi ben piantati in una terra che ha fatto della biodiversità e dell'accoglienza la sua forza più autentica.

Per maggiori informazioni sul programma: [www.olivitalymed.it](http://www.olivitalymed.it)

### Data di creazione

23/04/2025

### Autore

malinda-sassu