**3. FESTIVAL MASLINA U ZAGREBU**

**Zagrebački velesajam, Kongresni centar**

**23. – 25. VELJAČE 2018.**

**PREGLED DOGAĐANJA**

|  |  |
| --- | --- |
| **Petak** | **23. 2. 2018.** |
| **15:00** | **Otvorenje paviljona za izlagače i posjetitelje** |
| **16:00-19:00** | **Prodajna izložba ulja i proizvoda od maslina i za masline** |
| **16:00-18:30** | **Stručni skup; dvorana „CRES“** |
| **17:00-18:00** | **Vođena degustacija sireva; dvorana „Zimski vrt“** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Subota** | **24. 2. 2018.** |
| **9:00** | **Otvorenje paviljona za izlagače i posjetitelje** |
| **9:00-18:00** | **Prodajna izložba ulja i proizvoda od maslina i za masline** |
| **11:00-12:00** | **Vođena degustacija sireva; dvorana „Zimski vrt“** |
| **10:00-18:00** | **Stručni skup; dvorana „CRES** |
| **12:30-13:00** | **Svečano otvorenje Festivala** |
| **14:00-15:00** | **Vođena degustacija maslinovih ulja; dvorana „Zimski vrt“** |
| **16:00-17:00** | **Vođena degustacija sireva; dvorana „Zimski vrt“** |
| **17:30-18:30** | **Kreativna radionica - priprema krema; dvorana „Zimski vrt“** |
| **20:00** | **Večer maslinara; restoran Gastro Globus** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nedjelja** | **25. 2. 2018.** |
| **9:00** | **Otvorenje paviljona za izlagače i posjetitelje** |
| **9:00-18:00** | **Prodajna izložba ulja i proizvoda od maslina i za masline** |
| **10:00-11:00** | **Vođena degustacija sireva; dvorana „Zimski vrt“** |
| **11:30-12:30** | **Program za djecu; dvorana „Zimski vrt“** |
| **10:00-17:00** | **Stručni skup; dvorana „CRES“** |
| **14:30-15:30** | **Vođena degustacija maslinovih ulja; dvorana „Zimski vrt“** |
| **13:00-14:00** | **Kreativna radionica - priprema krema; dvorana „Zimski vrt“** |

**3. FESTIVAL MASLINA U ZAGREBU**

**Zagrebački velesajam, Kongresni centar**

**23. – 25. VELJAČE 2018.**

**PROGRAM STRUČNOG SKUPA**

**Petak 23. 2. 2018. DVORANA „CRES“**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 16.00 - 16.30 | Željko Peran, mag.ing.agr., Savjetodavna služba, Rab | *Prilagodba introduciranih sorata maslina agroekološkim uvjetima otoka Raba.* |
| 16.30 - 17.00 | dr. sc. Jelena Ivanišević, antropolog prehrane, Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb | *Hrvatske maslinarske tradicije* |
| 17.00 - 17.30 | Tomislava Hodalić, mag. ing. agr.  Hrvatska poljoprivredna komora, Zagreb | 1. *Rezultati projekta uP\_running - Održivo korištenje drvne biomase iz rezidbenih ostataka i uklonjenih nasada maslina* |
| 17.30 - 18.00 | Gordana Dragun, dipl. ing., Savjetodavna služba, Zadar | *Cijepljenje ili navrtanje maslina.* |
| 18.00 – 18.30 | Aleksandra Radić, dipl.ing.agr., Savjetodavna služba, Zagreb | *Zlatna žutica vinove loze – prijetnja našim vinogradima* |

**Subota 24. 2. 2018. DVORANA „CRES“**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 10.00 – 10.30 | mr. sc. Višnja Šimunić, Savjetodavna služba, Zagreb | *Aktualna problematika u maslinarskoj proizvodnji RH* |
| * 1. – 11.00 | Ivica Vlatković, dr. med., Novigrad | *Moja praktična iskustva u maslinarstvu* |
| 11.00 – 11.30 | Doc. dr. sc. Donatella Verbanac, Medicinski fakultet, Zagreb | *Uloga funkcionalnih ulja i masti u prevenciji i tretmanu pojedinih bolesti i stanja.* |
| 11.30 – 12.00 | Edita Kustura, Combis d.o.o. | *OliveManager – vaš pratitelj od polja do stola* |

|  |  |
| --- | --- |
| **12.30 – 13.30** | **Svečano otvorenje 3. Festivala** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 16.00 - 16.30 | Ivan Jakovčić (EU-parlamentarac) | *Maslinarstvo u EU* |
| * 1. - 17.00 | Doc. dr. sc. Darija Vranešić – Bender,  KBC Rebro, Zagreb | *Maslina i maslinovo ulje kao ključni sastojci mediteranske prehrane* |
| 17.00 - 17.30 | Prof. dr. sc. Dubravka Škevin, Prehram-beno-biotehnološki fakultet, Zagreb | *Karakterizacija djevičanskih maslinovih ulja* |
| 17.30 - 18.00 | Mladen Lucin, Preko | *Završena replika uljare iz rimskoga doba  - Muline, otok Ugljan.* |

**Nedjelja 25. 2. 2018. DVORANA „CRES“**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 10.00 – 10.30 | Danijel Katičin, univ.spec.pol., Javna ustanova Park prirode Vransko jezero, Biograd na moru | *Poticanje razvoja maslinarstva na području Parka prirode Vransko jezero* |
| 10.30 – 11.00 | Milica Sekulić, bacc. agr., Unichem-Agro d.o.o. | *Organska gnojidba maslina* |
| 11.00 – 11.30 | mr. sc. Marija Ševar, Savjetodavna služba, Zagreb | *Vrijednosti uzgoja kapara u masliniku.* |
| 11.30 – 12.00 | Šime Marcelić, mag. ing. agr., Sveučilište Zadar | *Cijepljenje (navrtanje) maslina - prezentacija i radionica* |
| 12.00 – 12.30 | [Prof.dr.sc](http://prof.dr.sc/). Đani Benčić, Agronomski fakultet, Zagreb | *Potencijal hrvatskih sorata i klonova maslina u brendiranju hrvatskih ekstra djevičanskih maslinovih ulja* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 15.30 - 16.00 | Sandra Barešin, magistra etnologije i Sanja Tabori, magistra kulturne baštine, Tisno | *Od ideje ka realizaciji - „Kuća maslina“ na Murteru* |
| 16.00 - 16.30 | Dr. sc. Marijan Andrašec, Zagrebački maslinarski institut | *Maslina i razvoj ruralnih područja* |
| 16.30 - 17.00 | Mr. sc. Srećko Gross, Zagrebački maslinarski institut | *Ultrazvuk i nove spoznaje o djelovanju maslinova ulja na rak* |

**RADIONICE I VOĐENE DEGUSTACIJE: Dvorana „Zimski vrt“**

Petak 23. 2. 2018.

|  |  |
| --- | --- |
| **17:00-18:00** | **Vođena degustacija sireva 1** |

Subota, 24. 2. 2018.

|  |  |
| --- | --- |
| **11:00-12:00** | **Vođena degustacija sireva 2** |
| **14:00-15:00** | **Vođena degustacija maslinovih ulja** |
| **16:00-17:00** | **Vođena degustacija sireva 3** |
| **17:30-18:30** | **Kreativna radionica 1 - priprema krema na bazi maslinova ulja** |
| **10:00-19:00** | **Degustacija 10 najbolje ocjenjenih ulja** |

Nedjelja, 25. 2. 2018.

|  |  |
| --- | --- |
| **10:00-11:00** | **Vođena degustacija sireva 4** |
| **11:30-12:30** | **Program za djecu** |
| **13:00-14:00** | **Kreativna radionica 2 – priprema krema na bazi maslinova ulja** |
| **14.30 – 15.30** | **Vođena degustacija maslinovih ulja 2** |
| **10:00-17:00** | **Degustacija 10 najbolje ocjenjenih ulja** |