

ISTRIAoilFEST

Poreč, 04. 06. 2025.

Čezmejni festival istrskega oljčnega olja

Ura: 9.00 – 12.00

Lokacija: Institut za poljoprivredu i turizam, Poreč

9:00 – 10:00 Strokovno predavanje in vodena degustacija:

»Kako prepoznati ekstra deviško oljčno olje« – dr. Karolina Brkić Bubola, Institut za poljoprivredu i turizam, Poreč

10:00 – 11:00 Voden ogled nasada avtohtonih istrskih sort oljk Inštituta za kmetijstvo in turizem ter delavnice zo otroke na temo oljkarstva (poskusov z oljčnim oljem, sajenje oljk, dvojezični kviz)

11:00 – 12:00 Piknik v oljčniku z degustacijo jedi, pripravljenih z istrskim oljčnim oljem - v sodelovanju s Turistično-gostinsko šolo Antona Štifanića iz Poreča

9:00 – 12:00 Razstava likovnih del na temo oljke in oljčnega olja, v sodelovanju z osnovnimi šolami in Centrom za inkluzijo in podporo v skupnosti – Buje; stojnice s ponudbo oljčnih olj hrvaških in slovenskih proizvajalcev ter projektnih partnerjev

Prekogranični festival istarskog maslinovog ulja

Vrijeme: 9.00 – 12.00

Lokacija: Institut za poljoprivredu i turizam Poreč

9:00 – 10:00 Stručno predavanje i vođena degustacija: "Kako prepoznati ekstra djevičansko maslinovo ulje" – dr. sc. Karolina Brkić Bubola, Institut za poljoprivredu i turizam, Poreč

10:00 – 11:00 Vođeno razgledavanje nasada autohtonih istarskih sorti maslina Instituta za poljoprivredu i turizam i edukativne radionice za djecu na temu maslinarstva (pokusi s maslinovim uljem, sadnja stabla masline, dvojezični kviz)

11:00 – 12:00 Piknik u masliniku uz degustaciju jela pripremljenih s istarskim maslinovim uljem u suradnji sa Turističko-ugostiteljskom školom Antona Štifanića Poreč.

9:00 – 12:00 Izložba likovnih radova na temu masline i maslinovog ulja, u suradnji s osnovnim školama te Centrom za inkluziju i podršku u zajednici – Buje; izložbeni standovi s ponudom maslinovih ulja hrvatskih i slovenskih proizvođača te partnera projekta

15.00 – 19.00

Lokacija: Valamar Camping Istra – Funtana

15:00 – 15:30 Zbiranje in slovesno odprtje izobraževalnega ter kulturno-družabnega dela prireditve z glasbenim programom učencev in profesorjev Umetniške šole Poreč

15:30 – 18:00 Oljka brez meja: dialog znanosti, tradicije in okusov

- **15:30-15:50:** Tradicija oljkarstva v Istri – arheološke sledi pridelave oljnega olja v rimskem obdobju, izr. prof. dr. Davor Bulić, Univerza Juraja Dobrile v Pulju
- **15:50-16:10:** Prehranska in zdravstvena vrednost ekološkega oljnega olja, Iva Pastor, mag. nutr. clin., Institut za poljoprivrednu i turizam, Poreč
- **16:30-17:10:** Okroglia miza: Ohranjanje avtohtonih sort in kulturne krajine oljčnikov kot prispevek k ohranjanju biotske raznovrstnosti v Istri – Moderator: dr. Marin Krapac, Institut za poljoprivrednu i turizam, Poreč
- **17:20-18:00:** V svetu vonjev in okusov istrskih oljnega olja – interaktivna vodena degustacija ekoloških hrvaških in slovenskih oljnega olja – dr. Karolina Brkić Bubola, Institut za poljoprivrednu i turizam, Poreč, in dr. Milena Bučar Miklavčič, Inštitut za oljkarstvo, ZRS Koper

18:00 Degustacija jedi z istrskim oljčnim oljem

15:00 – 19:00 Stojnice s ponudbo oljnega olja hrvaških in slovenskih proizvajalcev ter projektnih partnerjev

Dogodek bo organiziran ob upoštevanju smernic trajnostnega poslovanja in odgovornega ravnanja do okolja in ljudi (tj. smernic za dogodke brez odpadkov (ang. zero waste) ter klimatsko neutralne dogodke in smernic za socialno vključevanje).

Festival je izveden v okviru projekta ISTRIAoilFEST - Občutite zdravje, dediščino in naravo skozi doživljanje istrskega oljnega olja - trajnostno povezovanje za »zeleno« prihodnost.

Projekt je sofinanciran iz sredstev Evropskega sklada za regionalni razvoj v okviru programa Interreg Slovenija - Hrvaška.

15.00 – 19.00

Lokacija: Valamar Camping Istra – Funtana

15:00 – 15:30 Okupljanje i svečano otvorenje edukativnog i kulturno-društvenog dijela manifestacije uz glazbeni program učenika i profesora Umjetničke škole Poreč

15:30 – 18:00 Maslina bez granica: dialog znanosti, tradicije i okusa

- **15:30-15:50:** Tradicija maslinarstva u Istri - arheološki tragovi proizvodnje maslinova ulja u rimsko doba, izv. prof. dr. sc. Davor Bulić, Sveučilište Juraja Dobrile u Puli
- **15:50-16:10:** Nutritivna i zdravstvena vrijednost ekološkog maslinovog ulja, Iva Pastor, mag.nutr.clin., Institut za poljoprivrednu i turizam, Poreč
- **16:30-17:10:** Okrugli stol: Očuvanje autohtonih sort i kulturnog krajolika maslinika kao doprinos očuvanju bioraznolikosti u Istri – Moderator: dr. sc. Marin Krapac, Institut za poljoprivrednu i turizam, Poreč
- **17:20-18:00:** U svijetu mirisa i okusa istarskih maslinovih ulja – interaktivna vodena degustacija ekoloških hrvatskih i slovenskih maslinovih ulja – dr. sc. Karolina Brkić Bubola, Institut za poljoprivrednu i turizam i dr. sc. Milena Bučar Miklavčič, Institut za maslinarstvo, ZRS Kopar

18:00 Degustacija jela s istarskim maslinovim uljem

15:00 – 19:00 Izložbeni štandovi s ponudom maslinovih ulja hrvatskih i slovenskih proizvođača te partnera projekta

Događaj će biti organiziran uz poštivanje smjernica održivog poslovanja i odgovornog odnosa prema okolišu i ljudima (poštivanje smjernica za "zero waste", klimatski neutralan događaj i smjernica za socijalnu uključenost).

Festival se provodi u sklopu projekta ISTRIAoilFEST – Osjetite zdravje, baštinu i prirodu kroz doživljaj istarskog maslinovog ulja – održivo povezivanje za »zelenu« budućnost.

Projekt je sufinanciran sredstvima Evropskog fonda za regionalni razvoj u okviru programa Interreg Slovenija - Hrvaška.

