

**4. Festival maslina u Zagrebu, 23. i 24. veljače 2019.**  
**CJELOVITI PREGLED DOGAĐANJA NA FESTIVALU**  
**SUBOTA, 23. VELJAČE 2019.**

| Vrijeme      | STRUČNI SKUP,<br>Dvorana „CRES“            | Kongresni centar Zagrebačkog velesajma     |   |   |
|--------------|--|--|---|---|
|              |  | Prostor za edukacije i radionice           | Prodajna izložba ulja, te opreme i sredstava za maslinarstvo  | Kulinarska ponuda, Gastro-show  |
| 10.15-10.30  |  |  |   |   |
| 10.30-11.00  | Predavanje 1                               | Vođena degustacija ulja (1)                | Sudjelovanje 20-ak OPG-ova s izložbom i prodajom maslinova ulja, te drugih proizvoda (sir, vino, riba).   | Realizator gastro-showa na Festivalu bit će Grupacija RougeMarin. To je zvijezda zagrebačkog kulinarskog neba u kojoj se spaja gastronomska tradicija s kreativnim, modernim pristupom, ovaj put namirnicama u čijem je temelju maslina kao majka svih namirnica Mediterana.<br><br>Bit će zastupljena jela iz Italije, Francuske, Španjolske, Tunisa, Grčke, Hrvatske, Levanta: od brusketa i tapenada, preko tapasa i harisse s maslinovim uljem, do kalamata s feta sirom, paškog sira sa cvijetom soli u maslinovom ulju, Baba ganousha, viške pogače i raznih namaza.<br><br>Priprema jela bit će popraćena audio prezentacijom i objašnjenjima za posjetitelje. Voditelj gastro-showa bit će chef Filip Grdenić, dok će Valentina Barušić nepca posjetitelja zagolicati zamannim kombinacijama čokolade i pralina s maslinovim uljem. |
| 11.00-11.30  | Predavanje 2                               |  |   |   |
| 11.30-12.00  |  |  |   |   |
| 12.00-13.00  | SVEČANO OTVORENJE                          |  |   |   |
| 13.00-13.30  |  | Vođena degustacija ulja (2)                | Prodajna izložba blizu 20 proizvođača opreme i sredstava za maslinarstvo (alati, strojevi, hranjiva, zaštitna sredstva, uporabni predmeti isl.)               |   |
| 13.30-14.00  |  |  |   |   |
| 14.00-14.30  | Predavanje 3                               | Vođena degustacija sira (1)                | Izložbeni i promotivni štandovi Ministarstva poljoprivrede, stručnih časopisa Maslina i Maslinar, Croatia osiguranja d.d., Zagrebačkog maslinarskog instituta |   |
| 14.30-15.00  | Predavanje 4                               |  |   |   |
| 15.00-15.30  |  | Projekt Aristoil – <i>networking event</i> |   |   |
| 15.30-16.00  | Predavanje 5                               | Sljubljivanje sira i                       |   |   |
| 16.00-16.30  | Predavanje 6                               | VINA od DAVNINA (1)                        |   |   |
| 16.30-17.00  | Predavanje 7                               | Radionica –                                |   |   |
| 17.00-17.30  |  | izrada kozmetike (1)                       |   |   |
| 17.30-18.00  |  |  |   |   |
| 18.00- 19.00 |  |  |   |   |
| 19.00        | <b>ZAVRŠETAK RADA PRVOG DANA FESTIVALA</b> |  |   |   |

**NEDJELJA, 24. VELJAČE 2019.**

| Vrijeme     | STRUČNI SKUP,<br>Dvorana „CRES“ | Kongresni centar Zagrebačkog velesajma       |   |  |
|-------------|---------------------------------|--|---|--|
|             |                                 | Prostor za edukacije i radionice             | Prodajna izložba ulja, te opreme i sredstava za maslinarstvo  | Kulinarska ponuda, Gastro-show   |
| 10.00-10.30 |                                 |  | Sudjelovanje 20-ak OPG-ova s izložbom i prodajom maslinova ulja, te drugih proizvoda (sir, vino, riba).<br><br>Prodajna izložba blizu 20 proizvođača opreme i sredstava za maslinarstvo (alati, strojevi, hranjiva, zaštitna sredstva, uporabni predmeti isl.)<br><br>Izložbeni i promotivni štandovi Ministarstva poljoprivrede, stručnih časopisa Maslina i Maslinar, Croatia osiguranja d.d., Zagrebačkog maslinarskog instituta | Realizator gastro-showa na Festivalu bit će Grupacija RougeMarin. To je zvijezda zagrebačkog kulinarskog neba u kojoj se spaja gastronomska tradicija s kreativnim, modernim pristupom, ovaj put namirnicama u čijem je temelju maslina kao majka svih namirnica Mediterana.<br><br>Bit će zastupljena jela iz Italije, Francuske, Španjolske, Tunisa, Grčke, Hrvatske, Levanta: od brusketa i tapenada, preko tapasa i harisse s maslinovim uljem, do kalamata s feta sirom, paškog sira sa cvijetom soli u maslinovom ulju, Baba ganousha, viške pogače i raznih namaza.<br><br>Priprema jela bit će popraćena audio prezentacijom i objašnjenjima za posjetitelje. Voditelj gastro-showa bit će chef Filip Grdenić, dok će Valentina Barušić nepca posjetitelja zagolicati zamamnim kombi-nacijama čokolade i pralina s maslinovim uljem. |
| 10.30-11.00 | Predavanje 8                    | Vođena degustacija ulja (3)                  |   |  |
| 11.00-11.30 | Predavanje 9                    |  |   |  |
| 11.30-12.00 | Predavanje 10                   | Vođena degustacija sira (2)                  |   |  |
| 12.00-12.30 |                                 |  |   |  |
| 12.30-13.00 |                                 | Pojekt Aristoil –<br><i>networking event</i> |   |  |
| 13.00-13.30 |                                 | Sljubljivanje sira i<br>VINA od DAVNINA (2)  |   |  |
| 13.30-14.00 |                                 |  |   |  |
| 14.00-14.30 | Predavanje 11                   | Vođena degustacija ulja (4)                  |   |  |
| 14.30-15.00 | Predavanje 12                   |  |   |  |
| 15.00-15.30 | Predavanje 13                   | Radionica –<br>izrada kozmetike (2)          |   |  |
| 15.30-16.00 | Predavanje 14                   |  |   |  |
| 16.00-16.30 |                                 |  |   |  |
| 16.30-17.00 |                                 |  |   |  |
| 17.00-17.30 |                                 |  |   |  |
| 17.30-18.00 |                                 |  |   |  |
| 18.00       | <b>ZATVARANJE 4. FESTIVALA</b>  |  |   |  |

**Stručni skup, Zagrebački velesajam, Kongresni centar, dvorana „Cres“ (23. i 24. veljače 2019.)**

**PROGRAM**

**SUBOTA, 23. veljače 2019.**

| Broj izlaganja | Vrijeme izlaganja | Predavač   | Naslov izlaganja   |
|----------------|-------------------|--|--|
| 1              | 10.30 -11.00      | dr. sc. Karolina Brkić Bubola,<br>Institut za poljoprivredu i turizam Poreč  | EU H2020 OLEUM PROJEKT: Napredna rješenja za osiguranje kvalitete i autentičnosti maslinovog ulja  |
| 2              | 11.00 -11.30      | prof.dr.sc. Tea Bilušić,<br>Sveučilište u Splitu, Kemijsko-tehnološki fakultet   | Proizvodnja maslinovog ulja s povećanom koncentracijom fenola – rezultati projekta ARISTOIL  |
| 11.30 – 14.00  |                   | Pauza  |  |
| 3              | 14.00-14.30       | prof.dr.sc. Đani Benčić i *Mladen Lucin, Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Farmaceutsko-biokemijski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, *Općina Preko | Brendiranje ekstra djevičanskih maslinovih ulja na bazi: eko-proizvodnje, jedinstvenosti, ljekovitosti, stabilnosti i dvo-milenijske tradicije |
| 4              | 14.30-15.00       | Goran Morović, OPG Nives Morović, Split  | Zašto maslinovo ulje (ne) želite platiti više  |
| 5              | 15.30-16.00       | Prof. dr. sc. Anet Režek-Jambrak, dr. sc. Marijan Andrašec   | Nove tehnike u proizvodnji maslinovog ulja, u rješavanju otpada iz proizvodnje ulja i ekstrakcijama ljekovitog bilja                           |
| 6              | 16.00-16.30       | mr. sc. Sanja Biškup,<br>Petrokemija d.d., Kutina  | Utjecaj ciljane gnojidbe na povećanje randmana i kvalitativnih svojstava maslinovog ulja   |
| 7              | 16.30-17.00       | Aleksandra Radić, dipl. ing. agr., MP  | Mogućnosti korištenja potpora EU u maslinarstvu  |

**Stručni skup, Zagrebački velesajam, Kongresni centar, dvorana „Cres“ (23. i 24. veljače 2019.)**

**NEDJELJA, 24. veljače 2019.**

| Broj izlaganja | Vrijeme izlaganja | Predavač   | Naslov izlaganja   |
|----------------|-------------------|--|--|
| 8              | 10.30-11.00       | mr. sc. Višnja Šimunović, *Tomislav Filipović, dipl. ing. agr., MP, *NIR analiza d.o.o.  | Važnost određivanja optimalne tehnološke zrelosti maslina  |
| 9              | 11.00-11.30       | dr. Vlatković Ivica, OPG Ivica Vlatković   | Kako maslinovo ulje gubi ljekovita svojstva  |
| 10             | 11.30-12.00       | Danijel Katičin, Iva Rogić, Norma Fressel, dr. sc. Marijan Andrašec  | Gospodarsko korištenje prostora Parka prirode Vransko jezero i njegovog okruženja - Revitalizacija maslinarskog područja Modrave |
| 12.00 – 14.00  |                   | Pauza  |  |
| 11             | 14.00-14.30       | Zdravko Miholić, dipl. ing. agr., MP, Buzet  | Štete od olujnog vjetra na maslinicima u Istri i iskustva na sanaciji  |
| 12             | 14.30-15.00       | Davor Ostrman (Croatia osiguranje d.d.)  | Osiguranje uroda masline   |
| 13             | 15.00-15.30       | Gordana Dragun, dipl. ing. agr., MP, Zadar   | Sustavi uzgoja maslina s naglaskom na biološku raznolikost u masliniku   |
| 14             | 15.30-16.00       | doc. dr. sc. Tomislav Kos, doc. dr. sc. Zoran Šikić, Šime Marčelić, dipl. ing. agr., Ana Gašparović Pinto, dipl. ing. agr., Marko Zorica, bacc. agr., Sveučilište u Zadru; Alen Dabčević, Elektrovina plus d.o.o. Zagreb | Predstavljanje projekta IRI „SAN – Smart Agriculture Network“  |