

ANDARE OLTRE LE CONSUETUDINI, INVENTARSI UN NUOVO PERCORSO

Cambiare il linguaggio dell'olio, con le sue modalità di impiego, è un processo che doveva essere compiuto già da tempo, ma non è stato così. Finora ci si è concentrati sulla qualità, ma non sul far percepire tale qualità nella giusta maniera.

È accaduto, di conseguenza, che in tutti questi anni in tanti abbiano utilizzato l'olio a crudo e in cottura secondo vecchie consuetudini. **Per pura abitudine.** Senza accorgersi nel frattempo che l'olio ha cambiato profondamente aspetto trasformandosi nella sua **natura compositiva** e nelle **note sensoriali di riferimento**.

Nel corso dell'ultimo ventennio, l'olio ricavato dalle olive ha assunto di fatto tutta un'altra identità. A favorire tale processo innovativo è stato in parte l'ausilio della **tecnologia** estrattiva, le attenzioni maturate sul **campo**, la capacità di realizzare grandi **blend**, e in parte ha contribuito a tale risultato anche la valorizzazione della **biodiversità**.



La qualità è riuscita a proiettarsi in avanti, ma i **prezzi al ribasso**, e sempre in promozione, dell'olio extra vergine di oliva sugli **scaffali dei punti vendita**, sono la chiara testimonianza dell'incapacità generale di apprezzare **una qualità autentica** e perfino unica e peculiare nei suoi tratti caratterizzanti.

In passato con oli di scarso pregio i prezzi erano elevatissimi, oggi con **qualità eccelse** i prezzi si sono tristemente svliti. Questa perdita di valore fa lanciare un **grido di disperazione** inascoltato. Una **contraddizione lacerante** che lascia ammutoliti e perplessi, perché nessuno sembra avere a cuore la qualità – anche quella nutrizionale – dei condimenti.

Sottraendo dignità al **"re" dei grassi**, l'olio extra vergine di oliva, è inevitabile che ogni condimento perda in centralità e pregio, e resti di fatto solo un mero veicolo di sapore, un elemento aggregante e nulla più.

L'errore di **trascurare i condimenti** è dovuto a un atteggiamento di pigrizia intellettuale che sembra non conoscere soluzione e che riflette immancabilmente molti **comportamenti umani** anche su altri fronti e campi d'indagine. Da qui gli intenti di **Olio Officina Food Festival**, che non si fermano solo agli aspetti propriamente alimentari. **L'obiettivo è salvare ciò che viene in maniera indebita percepito come marginale e secondario**, per salvaguardare ciò che è ritenuto centrale, di elevato valore e degno di grande considerazione.



Il cuoco che non si preoccupa di riservare all'olio, e in generale a un condimento, la medesima attenzione che riserva ad altre **materie prime**, paradossalmente finisce con il disprezzare anche ciò a cui sembra tenere tanto. Pensate a quanti sono disposti ad acquistare un pesce fresco e di pregevole bontà, senza badare a spese, salvo poi sottrarre ogni elemento di **gusto e appetibilità** condendolo con grassi indistinti e anonimi, il più delle volte anche ossidati se non addirittura rancidi.

Perché allora perdere il **valore** di ciò che si è ad ogni costo cercato, magari illudendosi di aver fatto la scelta giusta, quando è proprio prestando la massima attenzione al minimo particolare che si raggiunge il risultato sperato?

Luigi Caricato



L'OFFICINA E IL SALOTTO

Olio Officina Food Festival - Condimenti per il palato & per la mente è un progetto culturale con cui si intende riformulare l'abituale approccio con i grassi, e più in generale con i condimenti in cucina. L'obiettivo è soddisfare l'urgente necessità di volgere lo sguardo altrove, verso **nuovi percorsi esplorativi**, attraverso l'adozione di linguaggi e **stili interpretativi inediti e inusuali**.

Olio Officina Food Festival non è soltanto **cultura materiale**, ma è soprattutto un **luogo di cultura alta e di confronto**. Da qui l'impegno a non confinare l'attenzione ai soli condimenti che soddisfano il **palato**, ma di estendere equamente il medesimo interesse anche ai condimenti che nutrono e impreziosiscono **la mente**.

Accanto all'**officina**, all'interno del festival c'è un apposito spazio per il **salotto** e l'**intrattenimento**. L'olio d'altra parte è **cultura**, come dimostrano le innumerevoli attenzioni riservate nel corso dei millenni a un alimento che ha di fatto consegnato la propria **spinta identitaria** alla **storia**, al **mito** e alla **religione**.

Olio Officina Food Festival è un luogo di **formazione e di crescita**, ma anche luogo di **formulazione di nuove idee**, utili per edificare un **approccio originale** con gli oli e con altre **materie prime alimentari**. C'è solo spazio per costruire, non per demolire. Per questo il festival non ospiterà al suo interno, volontariamente, animi e pensieri negativi, tant'è che è stato riservato un apposito **spazio purificatore** denominato **"inferno"**. Questo spazio si trova nei sotterranei di Palazzo Giureconsulti, sede del festival.

L'inferno, proprio come il locale posto nelle vicinanze del **frantoio**, di solito dislocato nei piani inferiori, in cui si trovano ubicate le vasche di stoccaggio delle **acque di vegetazione**, da cui tradizionalmente si recupera per decantazione **una frazione d'olio**, seppure di cattiva qualità, ma pronto comunque per essere bonificato e reso diversamente fruibile.

In questo "inferno" tutti coloro che arrivano animati da uno spirito nefasto, potranno finalmente sfogarsi e lasciare quanto di negativo e di avverso portano con sé, per poi accedere nelle diverse sale del palazzo completamente rigenerati, magari ritrovando il **proprio sé** dopo aver prima fatto un salto nell'**area olistica** e averne frequentato i corsi.

La **forza emolliente** e aggregante dell'olio, state pur sicuri, può con ogni certezza contribuire alla liberazione del **grande carico energetico, emozionale, spirituale, mentale e fisico** che è in noi. **Buon festival.**

TUTTO CAMBIA, E NEMMENO L'OLIO È PIÙ LO STESSO

Il festival è un **percorso a più voci** che abbraccia molteplici linguaggi espressivi. Parte dalla cucina ma va subito oltre, scendendo in dettagli sempre nuovi, già ampiamente esplorati nel corso dei secoli, ma reinterpretati e riattualizzati alla luce delle nuove evidenze scientifiche. Le diverse sezioni di **Olio Officina Food Festival** fanno perno sull'area cooking, con **approfondimenti più concettuali che pratici**, e con **spazi di riflessione** in cui gli chef si misurano di volta in volta con l'olio e con le sue molteplici implicazioni gastronomiche.

Il concetto di fondo è che pur passando i millenni, ogni volta si ha sempre **qualcosa di nuovo da sperimentare**, e ci si trova dinanzi a qualcosa di inedito che non si conosce. Tutto cambia, e nemmeno l'olio è più lo stesso, rispetto a quel che si produceva più di vent'anni fa. Figurarsi le implicanze dell'olio in cucina, nelle varie formulazioni alimentari.



La genialità degli uomini non si ferma al passato, restando immobile, ma si stratifica nella tradizione che si innova, reinterpretando il passato e andando oltre. C'è dunque ancora spazio per la sperimentazione, per nuove formule espressive e **nuove modalità di impiego dei condimenti in cucina**.

"La multidirezionalità dell'olio extra vergine di oliva – spiega lo chef **Giuseppe Capano** – è un concetto basilare che può aiutare molto nel lavoro di cucina. Pensare che partendo dalle potenzialità del condimento si possano costruire **modelli di alimentazione e cucina innovativi** può far intravedere nuovi orizzonti sia al comune consumatore, sia al cuoco professionista".

L'obiettivo che si propone **Olio Officina Food Festival**, di conseguenza, è di inventare delle **moderne e futuristiche creazioni gastronomiche**, con **filo conduttore** l'olio extra vergine di oliva quale materia grassa nobile eletta non a caso al rango di **functional food** e che può sempre fare la differenza in ogni ricetta

Non solo chef, in ogni caso. A **Olio Officina Food Festival** c'è spazio anche per le riflessioni di nutrizionisti, chimici dell'olio, dietologi, pediatri, biochimici, oltre, ovviamente, che per **oleologi**, assaggiatori d'olio professionisti o amatoriali, analisti sensoriali e, più in generale, per gli interpreti di **bisogni collettivi**.

L'illustrazione simbolo della prima edizione del festival, dal titolo "La leggerezza dell'olio", è di **Angelo Ruta**, quasi una sorta di danza in cui tutti gli elementi ruotano intorno alla goccia d'olio che è poi anche il segno distintivo di **Olio Officina Food Festival**, il cui logo è stato invece realizzato dal designer **Alberto Martelli**.

"Ho pensato all'olio come alla pura espressione di un territorio", ha affermato Angelo Ruta. "Un concentrato di profumi, sapori e anche del lavoro dell'uomo, della storia tramandata di padre in figlio per secoli. Questo concentrato – conclude Ruta – è ciò che accompagna ogni giorno, nella nostra cucina, i più svariati piatti dando ad essi un tocco cui non sappiamo e possiamo rinunciare".

LO STAFF RINGRAZIA

OLIO OFFICINA FOOD FESTIVAL NASCE DA UN'IDEA DI LUIGI CARICATO, CHE NE È IL DIRETTORE, E SI AVVALE DI UNA NUTRITA SCHIERA DI COLLABORATORI.

LUIGI CARICATO > IDEATORE E DIRETTORE



Luigi Caricato, scrittore e giornalista, è membro dell'Accademia dell'olivo e dell'olio di Spoleto, nonché autore di oltre venti volumi sull'olio di oliva, oltre che di un romanzo, *L'olio della conversione* (2005, 2006). Ha coniato l'accezione di "oleologo", termine presente nella banca linguistica della Treccani e dell'Istituto per il Lessico Intellettuale Europeo. Collabora con varie testate giornalistiche italiane ed estere, con rubriche e articoli. Dal 2003 dirige il settimanale on line "Teatro Naturale", specializzato in agricoltura, alimentazione e ambiente; e, dal febbraio 2009, il mensile in lingua inglese "Teatro Naturale International". Tra i suoi libri, si segnalano L'incanto dell'olio italiano (Bibliotheca Culinaria, 2001), Oli d'Italia (Mondadori, 2001), Star bene con l'olio di oliva (Tecniche Nuove, 2003), L'olio (Food, 2005), L'aceto (Food, 2005), Olio puro succo di oliva (Tecniche Nuove, 2005), A tavola e in cucina con le olive (Tecniche Nuove, 2007) e, con Giuseppe Capano, Friggere bene (Tecniche Nuove, 2009). L'ultima sua pubblicazione è Olio di lago. Garda Dop per Mondadori (2010). Dal novembre 2010 cura il blog Olio Officina. www.luigicaricato.net

ANGELO RUTA > AREA SPETTACOLI



Angelo Ruta, illustratore, scenografo, sceneggiatore e regista, alterna l'attività editoriale a quella cinematografica e teatrale. Ha realizzato il cortometraggio "Gli occhi aperti" (1996) e scritto e diretto il lungometraggio "Animali felici" (1998), distribuito anche nel circuito librario con un commento psicoanalitico di Baldo Lami. Nel 2001 ha scritto e diretto per il teatro "Il mio posto è in un campo di grano" e "In pietra mutata ogni voce". Nel 2003 è stato tra i vincitori del Premio Solinas con il soggetto cinematografico "Il mare sotto il cemento". Per la danzatrice Maria Carpaneto ha scritto e diretto "Ballando di nascosto" (2006) e "Tamo senza sapere come" (2007). Nel 2008 ha curato l'allestimento de "Il poeta volante", interpretato da Pietro Pignatelli, protagonista anche della ripresa di "Il mio posto è in un campo di grano", andato in scena col titolo "Vincent". Nel 2010 ha scritto lo spettacolo per ragazzi "Millesoli" e la sceneggiatura del film "Il ristorante". www.angeloruta.com

GIUSEPPE CAPANO > AREA COOKING



Giuseppe Capano, chef, scrittore e divulgatore, è creatore di una cucina caratterizzata dall'uso intensivo e ampio di verdure, legumi, cereali e frutta, figlia del recupero e valorizzazione della tradizione regionale e mediterranea accomunata dall'alimento simbolo dell'olio da olive. Ha collaborato con diversi medici e nutrizionisti che si occupano delle implicazioni cliniche tra alimentazione e salute, includendo nella propria cucina i temi legati alla forte componente preventiva intrinseca degli alimenti, al corretto uso delle tecniche di lavorazione e dei moderni strumenti di cottura, al benessere di chi cucina e gusta. Ha scritto oltre venti libri sull'uso degli alimenti nel rispetto della salute, del gusto, del benessere. Si occupa di consulenza ristorativa correlata al concetto di salute e benessere, organizza e gestisce corsi di cucina, collabora con diverse riviste di alimentazione, tra cui il mensile "Cucina Naturale". Cura inoltre il portale "Cucina e salute" e il proprio blog di cucina. giuseppe-capano.cucina-naturale.it

LO STAFF

Direzione e progetto: **Luigi Caricato**

Assistente di direzione: **Maria Carla Squeo**

Coordinamento: **Irene Cacciola, D-Ire**

Area artistica: **Angelo Ruta**

Area cooking: **Giuseppe Capano**

Area culturale: **Luigi Caricato**

Area bambini: **Giuditta Parisi, Archimedia; Francesco Caricato, Casa dell'Olivo**

Area sensoriale: **Francesco Caricato, Casa dell'Olivo**

Area tecnica e riprese video: **Luca Andrea Sarni, Audiovisual Facilities**

Ufficio Stampa: **Carla Torriani e CarlaMaria Salamana**

Progetto grafico: **Alberto Martelli, Aerostato**

Progetto web: **Alessio Favilli, Aerostato**

Fotografia: **IAI Design**

olio officina
FOOD FESTIVAL

condimenti per il palato&per la mente
IDEATO E DIRETTO DA LUIGI CARICATO

MILANO
PIAZZA MERCANTI, 2
Palazzo Giureconsulti
28-29 GENNAIO 2012



www.oliofficina.com - posta@oliofficina.com
via Francesco Brnoschi 86 - 20141 Milano > tel. 02.89517576



VENERDI 27 GENNAIO 2012

dalle 19:00
INAUGURAZIONE DEL FESTIVAL
 Ingresso riservato ad inviti

Luigi Caricato
 Saluto di benvenuto

Gualtiero Marchesi e Nicola Dal Falco
 Conversazione filosofica sul cibo

Angela Ricciardi legge Gualtiero Marchesi

Maurizio Cucchi
 Il saluto del poeta

Rhapsodija Trio
 Concerto

Brindisi inaugurale

SABATO 28 GENNAIO 2012

dalle 08:45 alle 09:45
APERTURA REGISTRAZIONI

dalle 13:00 alle 15:00
PAUSA RINFRESCO - DEGUSTAZIONE PRODOTTI DEL TERRITORIO
 Oil break. Una pausa a tutt'olio riservata ai congressisti

dalle 19:00 alle 20:00
 Ingresso riservato ai congressisti

SPETTACOLO
 "Heina e il Ghul"
 di e con Abderrahim El Hadiri regia di Marco Gumina - Cooperativa Teatro Laboratorio - Brescia

COCKTAIL
 Ingresso riservato ai congressisti

OLIO OFFICINA FOOD FESTIVAL IL PROGRAMMA

AREA COOKING

dalle 10:00 alle 10:15
 Luigi Caricato
 Saluto di benvenuto

dalle 10:15 alle 11:00
 Carmelo Chiaramonte
 L'olio da olive e la cucina che non esiste

Una "incursione" a sorpresa
 dalle 11:15 alle 12:00
 Viviana Varese
 L'olio nella cucina di pesce

Bruno Gambacorta
 Dove va la cucina italiana?
 Una "incursione" dell'autore del libro "Eat Parade" (edizioni Vallardi) in conversazione con Luigi Caricato

dalle 12:15 alle 13:00
 Pietro Leemann
 Alimentazione vegetariana, una visione introspettiva del cibo

Una "incursione" a sorpresa

PAUSA

dalle 15:00 alle 15:45
 Una "incursione" di José Carlos Bellantuono
 Impronte secolari. L'urlo dell'olivo
 Per immagini e parole

Una "incursione" di Barbara Alfei
 Le molteplici anime espressive degli oli monovarietalì

Francesco Nacci
 L'olio da alberi secolari nella cucina di ricerca

dalle 16:00 alle 16:45
 Jeanne Perego
 Alice nel Paese delle insalate.
 Il condimento è la vita dell'insalata

Una "incursione" a sorpresa

dalle 17:00 alle 17:45
 Simona Lauri
 Pane & pizza. L'arte bianca incontra l'olio di oliva

Antonio Primiceri e Maria Teresa Bandera
 Pizza & olio. La sostenibile leggerezza dell'olio

Una "incursione" a cura del presidente di Apes e della direttrice di "Pizzapress Quality"

dalle 18:00 alle 18:45
 Vittorio Castellani (Chef Kumalè)
 L'olio extra vergine di oliva nella cucina del resto del Mondo

Una "incursione" a sorpresa

AREA APPROFONDIMENTI

Conduce: Roberto De Petro,
 direttore Tele Norba Verde – Agri 7

dalle 10:45 alle 11:30
 Tullia Gallina Toschi
 Mi piace, non mi piace
 La personalizzazione del gusto

Una "incursione" di Juan Peñamil
 Lo sguardo della Spagna sull'olio

dalle 11:45 alle 12:45
 Giovanni Lercker
 Perché le sostanze grasse sono impopolari?

Una "incursione" a sorpresa

dalle 12:45 alle 13:30
 Lanfranco Conte
 Qualità e purezza degli extra vergini: chi e come lavora per la loro vera difesa

Una "incursione" a sorpresa

PAUSA

IL SALOTTO CULTURALE

Angela Ricciardi
 Letture scelte

dalle 15.30 alle 16.30
 Beppe Lo Russo
 Affamati e sapienti

dalle 16:30 alle 17:00
 Paola Cerana, Vittorio Salvati
 Il diario proibito di Adamo ed Eva

dalle 17:00 alle 17:30
 Bianca Garavelli
 Il poema ecologico. Paesaggi e natura in Dante

dalle 17:30 alle 18:00
 Felice Modica
 L'olio in letteratura

dalle 18:00 alle 18:30
 Daniela Marcheschi, Guido Conti, Luigi Caricato
 L'agricoltura, non l'arcadia

dalle 18.30 alle 19:00
 Alfonso Pascale
 C'è ancora un destino per l'agricoltura?

dalle 19:00 alle 19:30
 Nicola Dal Falco
 "Paesaggi". In versi, per sola voce
 Claudio Gaiaschi
 "Paesaggi" per visioni

AREA BAMBINI

L'OLIO: "GIOCO E IMPARO"
 dalle 15:00 alle 15:45
 Jeanne Perego
 Quando il cibo è protagonista dei libri per ragazzi

dalle 16:00 alle 17:15
 Giuditta Parisi e Francesco Caricato
 Il gioco dell'olio
 In una sala apposita, su un tappeto gigante, in compagnia di un oleologo, a cura di Archimedia e Casa dell'Olivo

IL PERCORSO OLISTICO

dalle 10:30 alle 12:30
 Ivana Sagramoni
 L'olio, i colori e la terapia dell'anima

Una "incursione" a sorpresa

dalle 12:30 alle 13:15
 Angela Colli
 Colore del cibo, olio da olive e funzione antiossidante degli alimenti

Una "incursione" a sorpresa

PAUSA

dalle 15:15 alle 15:45
 Daliah Giacoma Sottile, Nicola Micheletto
 Federica Bottoli, Arianna Marchetti
 Verde lucente come l'olio di olive
 L'effetto cromoterapico del colore verde e di tutti gli altri in cucina

Una "incursione" a sorpresa

IMPARIAMO A DEGUSTARE GLI OLI DEL TERRITORIO

dalle 11:00 alle 11:30 Corso di degustazione
 dalle 12:00 alle 12:30 Corso di degustazione
 dalle 13:00 alle 13:30 Corso di degustazione
 dalle 17:15 alle 17:45 Corso di degustazione
 dalle 18:15 alle 18:45 Corso di degustazione

IMPARIAMO A DEGUSTARE L'OLIO

Informazioni dettagliate sul calendario dei corsi di degustazione si potranno chiedere al desk posto all'ingresso, nell'area reception, e vi si può accedere su prenotazione

DOMENICA 29 GENNAIO 2012

dalle 08:45 alle 09:45
APERTURA REGISTRAZIONI

dalle 13:00 alle 15:00
PAUSA RINFRESCO - DEGUSTAZIONE PRODOTTI DEL TERRITORIO
 Oil break. Una pausa a tutt'olio Ingresso riservato ai congressisti

dalle 19:00 alle 20:00
COCKTAIL Ingresso riservato ai congressisti

dalle 20:15
CONCERTO
 Solo Duo - Matteo Mela e Lorenzo Micheli
 Ingresso riservato ai congressisti

AREA COOKING

dalle 10:00 alle 10:15
 Luigi Caricato
 Apertura Olio Officina Food Festival

dalle 10:15 alle 11:00
 Carlo Bresciani
 Liscio come l'olio.
 Sapori e forme dell'extra vergine nella cucina contemporanea

Una "incursione" a sorpresa

dalle 11:00 alle 11:45
 Isidoro Consolini
 Olio, non solo a crudo

Una "incursione" a sorpresa

dalle 11:45 alle 12:30
 Giuseppe Capano
 La frittura è nell'oliva

Luigi Caricato
 Paure ingiustificate, la frittura non fa male
 Una "incursione" dell'autore del libro "Friggere bene" (edizioni Tecniche Nuove) in conversazione con il coautore del libro Giuseppe Capano

dalle 12:30 alle 13:00
 VN Dalmia: Lo sguardo dell'India sull'olio

PAUSA

dalle 15:00 alle 15:45
 Lino Gagliardi
 L'extra vergine? In cucina è un esaltatore di sapori

Una "incursione" a sorpresa

dalle 16:00 alle 16:45
 Davide Zunino
 L'olio colto diventa curioso

Una "incursione" a sorpresa

dalle 17:00 alle 17:45
 Gaetano "Tano" Simonato
 La preparazione del burro finto e altre illuminanti formulazioni

Paolo Massobrio
 "Adesso" e per sempre, la qualità etica del cibo
 Una "incursione" a cura del presidente del Club Papillon, con presentazione dell'agenda di famiglia "Adesso 2012"

dalle 18:00 alle 18:45
 Matteo Scibilia
 Nord-Sud.
 Le ricette dell'integrazione con l'olio da olive

Una "incursione" a sorpresa

AREA APPROFONDIMENTI

Conduce: Roberto De Petro
 direttore Tele Norba Verde – Agri 7

dalle 10:45 alle 11:30
 Andrea Giomo
 L'analisi sensoriale dell'oliva da tavola. Le novità

dalle 11:45 alle 12:30
 Andrea Giomo, Lorenzo Cerretani, Marcello Scoccia
 Ci vuole naso. L'analisi sensoriale degli oli di oliva

dalle 12:45 alle 13:30
 Giuseppe Capano e Luigi Caricato
 Olio: crudo e cotto
 Presentazione del libro di
 Luigi Caricato e Giuseppe Capano

Una "incursione" di Salvatore Longo:
 L'olio sulla pizza

dalle 15:15 alle 17:00
FORUM
 L'analisi sensoriale degli oli e i concorsi oleari
 Intervengono alcune delle professionalità chiave dell'analisi sensoriale

IL SALOTTO CULTURALE

dalle 10:30 alle 11:15
 Enzo Lo Scalzo
 La storia dell'olio attraverso le pubblicazioni a stampa, i musei e il web

dalle 11:15 alle 12:30
 Nicola Dante Basile
 Olio & Vino. Eccellenze d'Italia prima e dopo la crisi

dalle 12.30 alle 13.15
 Enrico Rana e Giuditta Parisi
 Indovinando. Le carte del vino

PAUSA

dalle 15 alle 15:15
 Boris Pangerc
 Impulso verde argento
 Il cuore in una manciata di terra

dalle 15:15 alle 15:45
 Anna Trono
 I giacimenti gastronomici, nuova frontiera del turismo

dalle 15:45 alle 16:15
 Maria Chiara Zerbi
 Paesaggi e prodotti tipici come componenti del patrimonio rurale

dalle 16:15 alle 16:45
 Angela Ricciardi
 Letture scelte

Luigi Caricato e Andrea Bertazzi
 Presentazione del volume illustrato "Olio di Lago Garda Dop", edizioni Mondadori

dalle 16:45 alle 17:15
 Marco Vichi
 L'olio dello scrittore

dalle 1715 alle 17:45
 Laura Bosio
 L'esperienza del cibo nella scrittura di un romanzo

dalle 17:45 alle 18:15
 Carmelo Chiaramonte e Laura Bosio
 I racconti del caffè

AREA BAMBINI

L'OLIO: "GIOCO E IMPARO"
 dalle 15:00 alle 16:00
 Giuseppe Caramia
 "Il cibo che debbo mangiare". Parla il pediatra

dalle 16:15 alle 17:15
 Giuditta Parisi e Francesco Caricato
 Il gioco dell'olio
 In una sala apposita, su un tappeto gigante, in compagnia di un oleologo e a cura del centro culturale Casa dell'Olivo

dalle 17:15 alle 18:30
 Francesco Caricato, Centro culturale Casa dell'Olivo
 Il naso dei bimbi per l'olio
 Breve corso di degustazione d'olio per bambini
 Con consegna di diplomino e premiazione dell'assaggiatore bambino/a più bravo/a tra tutti i partecipanti al corso di degustazione

dalle 18:45 alle 19:15
 Giuseppe Capano e Cornelia Pelletta
 La cucina con i bimbi. Bimbi in cucina



IL PERCORSO OLISTICO

Dalle 10:30 alle 11:30
 Giovanni D'Agostinis
 Olio extra vergine di oliva, fonte di bellezza e salute per la pelle

dalle 11:30 alle 12:30
 Alessandra Mattioni
 Olio e buon umore

dalle 12:30 alle 13:40
 Giovanni Lercker
 Fare prevenzione attraverso la scelta del cibo

Una "incursione" a sorpresa:
 Arturo Guido R. Zanorini:
 Oli di oliva: le virtù benefiche

PAUSA

dalle 15:00 alle 15:45
 Barbara Asprea
 Glicemia, diabete, olio da olive.
 Condire con giudizio e qualità
 per una cucina di salute

Una "incursione" a sorpresa di Irene Binaghi, Cristina Insaghi, Valeria Pincini: Verso la Tolleranza
 Ritrovare la capacità di nutrirsi, dallo svezzamento all'età adulta

dalle 15:45 alle 18:45
 Ivana Sagramoni
 L'olio, i colori e la terapia dell'anima

IMPARIAMO A DEGUSTARE GLI OLI DEL TERRITORIO

dalle 11:00 alle 11:30 Corso di degustazione
 dalle 12:00 alle 12:30 Corso di degustazione
 dalle 13:00 alle 13:30 Corso di degustazione
 dalle 17:15 alle 17:45 Corso di degustazione
 dalle 18:15 alle 18:45 Corso di degustazione

IMPARIAMO A DEGUSTARE L'OLIO

Informazioni dettagliate sul calendario dei corsi di degustazione si potranno chiedere al desk posto all'ingresso, nell'area reception, e vi si può accedere su prenotazione.

LE INCURSIONI

All'interno delle varie sale sono previste una serie di incursioni, molte delle quali a sorpresa. Alcune riguardano coloro che hanno solidamente sostenuto il progetto di Olio Officina Food Festival, altri interventi sono a carattere istituzionale

ALTRE STORIE

Nel corso di Olio Officina Food Festival è possibile prendere visione della mostra fotografica "I paesaggi dell'olio", con opere di Giorgio Aprile, Domenico Greco, Alessandro Nigro e Paolo Stefanelli; nonché delle proiezioni fotografiche di José Carlos Bellantuono e Giancarlo Bellantuono, oltre a Claudio Gaiaschi a supporto della performance poetica di Nicola Dal Falco

Inoltre, sempre all'interno del Palazzo, saranno presenti installazioni artistiche a cura dell'associazione culturale "Arte da mangiare"

"La libreria del festival" è un servizio a cura della "Libreria del Corso - San Gottardo"
 Si ringrazia il direttore Massimo Rebecchi

Infine, nei sotterranei, nell'area adiacente alla sala esposizioni, è possibile visitare un antico decumano, una porzione della via principale che attraversava la città di Milano in epoca romana. Qui abbiamo provocatoriamente (e bonariamente) posto l'area del cosiddetto inferno – anche per via della presenza di un pozzetto, così come ve ne erano nei frantoi fino a non molto tempo fa – in modo da consentire, a quanti arrivano animati da uno spirito nefasto, di liberarsi dell'animo negativo che li avversa e partecipare al festival con animo rinnovato

consorzio extravergine di qualità

