

piaceri > olio officina festival

Olio territoriale, olio sartoriale

L'anticipazione. Si rinnova l'appuntamento, domenica 13 ottobre 2019, con **Olio Officina Anteprima**. Nel nome della via Emilia dell'olio. Teatro dell'evento, il **Resort Palazzo di Varignana** a Castel San Pietro Terme, in provincia di Bologna. Grande spazio per l'olio, con un ricco programma di incontri, assaggi e pacchetti di benessere per il fine settimana. Non è stato scelto un luogo a caso. Con il progetto olivicolo dell'azienda Agrivar ci sono, ad oggi, oltre 65 mila piante di olivi e, a regime, nel 2022 gli olivi supereranno i 100 mila alberi. E adesso, con grande tenacia, si sta lavorando per ottenere l'olio Igp Bologna

OO M



Per chi ama coltivare il proprio benessere e ha curiosità di conoscere e apprezzare in prima persona le molteplici virtù dell'olio extra vergine di oliva, domenica 13 ottobre è in programma un imperdibile appuntamento con la rassegna annuale itinerante "Olio Officina Anteprima", manifestazione che quest'anno si svolge a Castel San Pietro Terme, presso il Resort di **Palazzo di Varignana**.

Il luogo prescelto è tutto un programma. Non è stato infatti individuato a caso, visto che nell'area circostante vi sono le tenute della società agricola che fa capo al resort, dove vi tornano di scena gli oliveti dei colli bolognesi. Una autentica rivoluzione, perché ora questa inedita coltivazione ha impresso un nuovo e decisivo volto al paesaggio cui si era abituati per decenni e decenni. Con questa operazione cambia lo scenario della campagna bolognese. Piantare migliaia di olivi sui colli è una grande sfida, non nuova tuttavia per il territorio. Perché si apre da un lato uno sguardo verso il futuro, dall'altro uno che non rinnega il passato, dal momento che l'olivicultura sui colli bolognesi ha radici antiche e consolidate. Si tratta in fondo di un ritorno, ma ora così importante e decisivo, facilitato anche dai cambiamenti climatici più favorevoli

alla coltivazione, tanto da arrivare a presentare per l'occasione di **Olio Officina Anteprima**, la più che concreta proposta di un olio con attestazione di origine Igp Colli di Bologna.

Sono tante le tracce del passato olivicolo dei colli bolognesi. Ci sono sempre stati microambienti favorevoli alla coltivazione. Una serie di indagini archeobotaniche confermano l'esistenza di olivi in tempi assai lontani, sin dall'epoca romana. Tracce di polline di olivo risalenti ai secoli I a. C. e V-VI d. C. sono state individuate nella campagna di San Giovanni in Persiceto. Nel corso dei secoli, se tutto è venuto meno, è stato per l'inclemenza del clima e per altre ragioni. Esistono addirittura tre piante monumentali di olivo, sottoposte a vincolo paesaggistico proprio per il loro grande valore. Si trovano ai piedi dell'Abbazia di Monteveglio e a Montebudello.

Le testimonianze non mancano. Nel 1709 ci fu un inverno durissimo, che provocò la morte per gelata di oltre 5 mila olivi. Tra il 1772 e il 1785 la produzione media di olive nella provincia bolognese era di 6 mila libbre annue, raggiungendo quota 8 mila nel 1829, salvo poi assistere a un crollo nel 1837.

Protagonisti della giornata, come si può ben immaginare, è soprattutto l'olio ricavato dalle olive, quindi il luogo prescelto per la manifestazione, il Palazzo di Varignana, con il Resort, i ristoranti dedicati e gli oliveti, e, a ispirare l'iniziativa, l'anteprima di Olio Officina Festival 2020, la cui nona edizione, che avrà per tema "L'olio dei popoli", è in programma a Milano dal 6 all'8 febbraio. Nel corso della giornata saranno anticipati i principali punti del programma.

Intanto, l'appuntamento del 13 ottobre diventa l'occasione per trascorrere una giornata di approfondimento ma anche di relax e benessere. Tra le parole che è possibile ascoltare nei vari incontri in programma e le esperienze dirette, si prospetta un percorso virtuoso e ludico, alla scoperta del prezioso succo di olive e delle sue molteplici espressioni.

In primo piano, l'inconsueta, unica e originale esperienza olivicola e olearia di Palazzo di Varignana, che sarà raccontata e vissuta in ogni minimo particolare, fino ad arrivare a prefigurare l'ipotesi di ottenere una attestazione di origine Igp per l'olio Bologna e dintorni. Al Palazzo di Varignana nasce "la via Emilia dell'olio".

IL PROGRAMMA

[Il programma lo si può anche scaricare CLICCANDO QUI](#)

Storia dell'olivo e dell'olio a Bologna e nel resto dell'Emilia

Un impegno storico senza precedenti, da parte di Palazzo di Varignana. Dalle difficoltà degli oliveti del monastero di San Procolo, alla fine del Duemila agli oltre cento ettari di oggi, tra cultivar di olivi autoctoni e di altre varietà.

Luigi Caricato in dialogo con **Chiara Del Vecchio**, **Aleandro Ottanelli**

Verso l'olio Igp Colli di Bologna

Luigi Caricato dialoga con **Tullia Gallina Toschi**, docente presso l'Università degli Studi di Bologna

Tanto buono, quanto sano. L'olio extra vergine di oliva tra scelta edonistica e salutistica

Tavola rotonda moderata da **Luigi Caricato**, con la partecipazione dei professori **Giovanni Lercker** e **Massimo Cocchi**, dell'Università di Bologna, e del presidente nazionale Ais, Associazione italiana sommelier, **Antonello Maietta**

Il progetto internazionale Oleum

Relazione di **Tullia Gallina Toschi**, Università di Bologna

L'olio dei popoli

Il programma di Olio Officina Festival 2020 svelato in anteprima e a grandi linee.

L'olio di Palazzo di Varignana alla prova dell'assaggio in bicchiere e al piatto

Degustazioni guidate a cura di **Gianandrea Ettore** e con prove di abbinamento a cura dello chef **Francesco Manograsso**

OLIO & BENESSERE

Presto saranno comunicati nel dettaglio i vari pacchetti per il fine settimana del 12 e 13 ottobre 2019. Intanto ve ne comunichiamo alcuni.

Conferenza con assaggio oli in bicchiere e al piatto.

Passeggiata tra gli oliveti (nel periodo di raccolta) e nel giardino botanico che fa parte di Giardini Italiani.

Degustazione di oli in un locale suggestivo: l'antica ghiacciaia del Palazzo. Con aperitivo il sabato sera.

Tour dedicato alle ricchezze artistico/storiche ospitate a Palazzo di Varignana.

Spa (per chi pernotta).

Non sono invece inclusi, nel pacchetto del fine settimana:

Spa: Gocce d'oro verde.

Pranzi e cene presso Aurevo/Ristorante gourmet Il Palazzo

UN EVENTO ITINERANTE

Come tutti ormai sanno, Olio Officina Anteprema è un evento itinerante, giunto quest'anno alla settima edizione.

Il primo appuntamento si è tenuto nel 2013 a **Massarosa** (Lucca), con "La zona franca dell'olio"; a seguire, le altre tappe si sono svolte nel 2014 a **San Cassiano** (Lecce), con "L'olio abita i Paduli"; nel 2015 a **Recanati** (Macerata), con "La polifonia dell'olio"; nel 2016 ad **Alghero** (Sassari), con "Fratello Olivo"; nel 2017 a **Bologna**, con "Io sono un albero"; nel 2018 a **Gallipoli** (Lecce), con "Ripartire dal futuro". E ora a **Castel San Pietro Terme** (Bologna), nella frazione Varignana, dove ha sede e opera la società agricola Agrivar, di proprietà del Resort Palazzo di Varignana, realtà nata nel luglio del 2015 e attualmente proprietaria di oltre 250 ettari di fondi agricoli. Una realtà che assegna un nuovo colto al paesaggio, coprendo una vasta area della collina a Sud della Via Emilia.

IL PROGETTO OLIVICOLO AGRIVAR

A ospitare la settima edizione di Olio Officina Anteprema è dunque il palazzo di Varignana e i suoi poderi sui colli bolognesi. Fin dall'acquisto dei primi poderi, lo scopo di Agrivar è stato di rivalutare una zona collinare, fortemente vocata all'agricoltura, nella quale erano presenti grandi appezzamenti di terra incolti o con colture di poco pregio.

Studi e ricerche storiche hanno rivelato che nella collina di Varignana, fino al XXVIII secolo, si coltivava l'olivo, coltivazione interrotta a seguito di una mini glaciazione avvenuta dalla seconda metà del secolo. A testimonianza di ciò, protetti dalle mura del Cimitero della Cappella, sono arrivati fino ai giorni nostri quattro ulivi secolari di Ghiacciola.

Il progetto olivicolo dell'azienda Agrivar conta ad oggi oltre 65 mila piante di ulivi e, a regime, nel 2022 gli ulivi supereranno le 100 mila piante.

È stata ridata vita a una coltivazione antica, che nell'azienda Agrivar sposa le moderne tecniche di allevamento a spalliera e la raccolta meccanizzata, diventando altamente produttiva ed estremamente sostenibile.

Privilegiando la coltivazione delle cultivar autoctone, tra cui la Ghiacciola e la Nostrana di Brisighella, a cui si aggiungono in minore percentuale il Frantoio e il Leccino, circa la metà delle coltivazioni di olivo (110 ettari) ha una densità di circa 450/500 piante per ettaro. Nell'altra metà degli oliveti, sono presenti cultivar del centro Italia, come il Maurino e il Leccio del Corno, con una densità di circa 900 piante per ettaro

Il Monocultivar di Ghiacciola dell'annata olearia 2018 ha ricevuto riconoscimenti di elevato spessore, tra i quali "Tre Foglie" nella Guida Gambero Rosso, "Grande Olio Slow 2019", nella Guida Slow Food e il "Gold Prize" al Joop di Tokyo.

I poderi che non presentavano caratteristiche idonee alla coltivazione dell'olivo, sono diventati frutteti di melograno, nocciolo, albicocche, pesche, ciliegie e susine.

Nel 2016 è stato acquistato il podere Rio Rosso, con 7 ettari di terreno ridotti a una selva impenetrabile; grazie a un importante intervento agronomico e paesaggistico, è stato realizzato uno tra più belli e produttivi orti presenti in zona.

Tremila metri di orto in avvicendamento e zafferano, un ettaro di mandorleto, un fragoletto, un frutteto di mele, pere, albicocche e ciliegie. A ciò si aggiunge un angolo di frutti dimenticati, un angolo di frutti insoliti, 4 mila metri quadrati di goji e un orto terrazzato con 42 diverse erbe aromatiche. E inoltre un bosco, nel quale sono stati creati percorsi di passeggiate e soft trekking.

Inoltre, a tutto ciò si aggiungono 35 ettari di vigneti, nei quali si coltivano uve prevalentemente autoctone; e, nel 2018, sono state realizzate le prime due referenze del progetto enologico che prevede anche produzione di vini privi di solfiti.

Il progetto Agrivar è rappresentato oggi da cinque tipologie di olio extra vergine di oliva di eccellenza, di cui due monocultivar e tre blend, sei confetture di frutta e tre diversi succhi, tutti rigorosamente senza conservanti e addensanti, con la sola aggiunta di zucchero d'uva, oltre che da otto sali aromatizzati alle erbe officinali coltivate nei poderi dell'azienda. Le verdure di stagione, utilizzate nelle cucine dei quattro ristoranti del Resort, sono provenienti dall'orto intero, così come lo zafferano e il goji, servito fresco al breakfast insieme a mandorle e nocciole. Infine, vi è il Sangiovese Doc, nonché il primo Spumante metodo classico a base Pinot Nero.

A luglio 2019 partiranno i lavori di una cantina semi ipogea di 1200 metri, con area degustazione; e, nel 2020, quelli per la realizzazione di un moderno frantoio, oltre a un laboratorio per la trasformazione ed essiccazione della frutta e una serra idroponica per la coltivazione di piccoli frutti. Un antico fienile del 1800, presente nell'area del futuro frantoio, sarà restaurato per accogliere i clienti di Agrivar e far degustare l'olio extra vergine di oliva, dove sarà possibile anche acquistarlo direttamente dal luogo di produzione.

Nel 2016 è stato acquistato il Podere Colombara sui Laghi, trasformato in oliveto ad alta densità, sul quale vi era un bellissimo casolare con casa colonica, stalla e fienile e una grande area cortiliva. In prospettiva vi è l'idea di trasformarlo in agriturismo, per soddisfare una clientela che ama il turismo rurale, per la quale il *concept* di vacanza è conciliare comfort e relax attraverso una vera esperienza sensoriale a 360 gradi, immersi nel verde degli oliveti, dove curare il benessere fisico e mentale, e godere delle delizie del palato a contatto diretto con il mondo rurale.

In tutto questo percorso virtuoso già realizzato e in via di realizzazione, il progetto Agrivar cerca di fare agricoltura senza dimenticare il valore della ruralità cercando anche di portare a compimento momenti di puro benessere, in cui le tradizioni antiche del mondo rurale restino vive e vengano vissute da chi la campagna non la conosce e non l'ha mai vissuta. Questo impegno porta gli ospiti ad assistere alla raccolta dei frutti e all'assaggio dei prodotti che offre la terra con l'alternarsi delle stagioni, proprio per questo di organizzano attività ricreative di interazione tra ospite e campagna. C'è, la raccolta delle olive in ottobre, la frangitura immediata del raccolto e la possibilità di portarsi a casa l'extra vergine appena molito.

La scelta di organizzare Olio Officina Antepima in un luogo così originale nell'approccio e nello stile, ci sembra una ottima occasione per riconsiderare il mondo agricolo in una chiave di lettura nuova e alternativa.

Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata

presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]

Tutti i diritti sono riservati - [Disclaimer](#) - [Privacy](#)

Realizzato da Aerostato - [Newsletter inviate con MailCom](#)