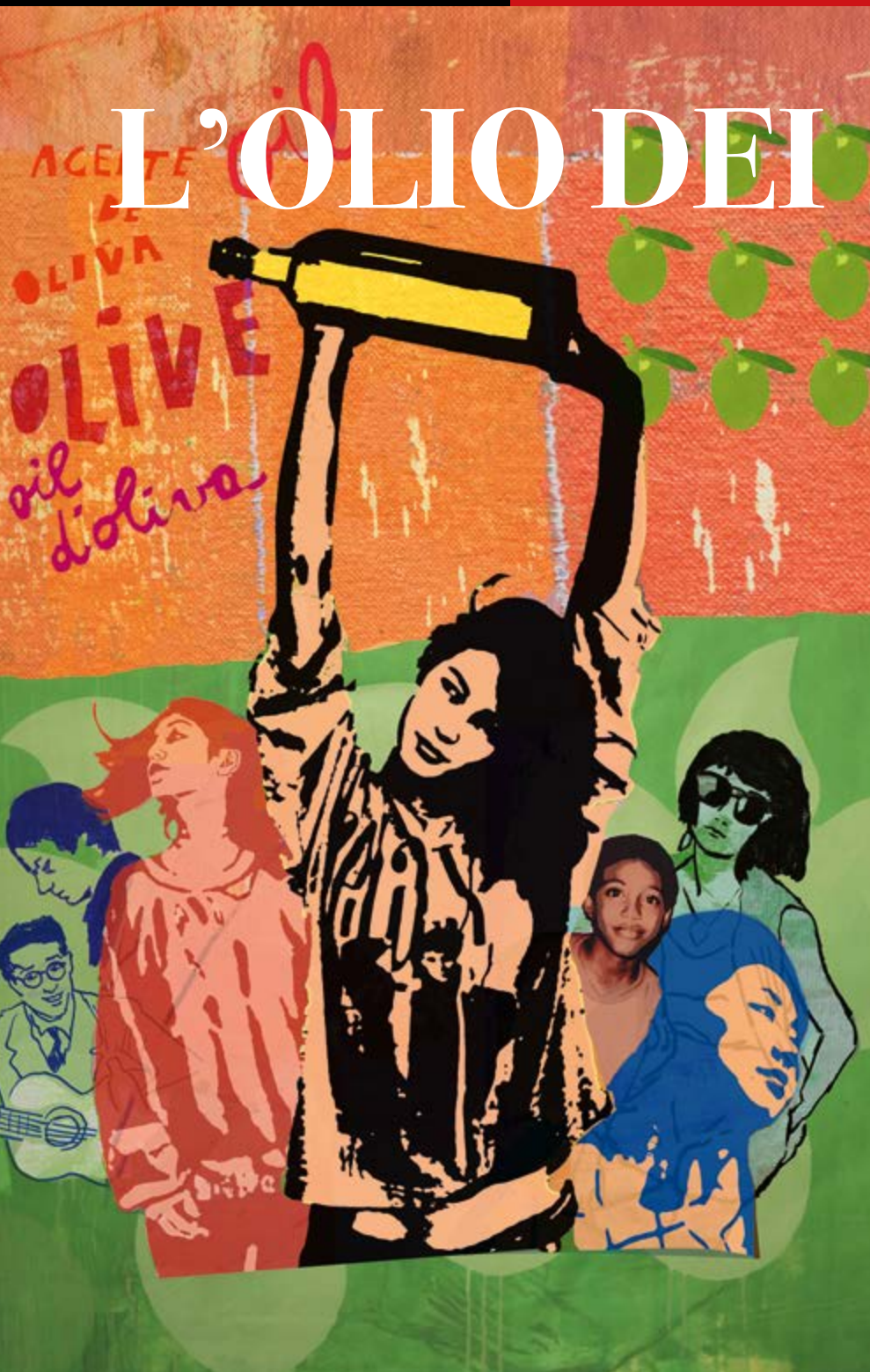


Olio OFFICINA FESTIVAL 2020

nona edizione

CONDIMENTI PER IL PALATO & PER LA MENTE



L'OLIO DEI

POPOLI

La parola popolo è impegnativa, perché implica una pluralità di persone unite da un legame che le tiene insieme, pur nella consapevolezza delle grandi e a volte insormontabili difficoltà nel far conciliare le molteplici differenze tra individuo e individuo; ma è così per tutti: siamo popolo, anche quando non vogliamo esserlo. Tutti gli individui costituiscono insieme la parola popolo. Ecco allora il tema della nona edizione di **Olio Officina Festival**: *L'olio dei popoli*.

Da intendere qui in senso totale, a partire dall'olio che tutti i popoli consumano, in ogni angolo del mondo. Gli oli tutti, senza trascurarne nessuno, senza discriminare alcuni a vantaggio di altri. L'olio ricavato dalle olive, tuttavia, che da alimento etnico è diventato nel frattempo alimento inter-etnico, consumato oggi in tutti i continenti, è diventato ormai di fatto un olio universale, anche in ragione delle sue proprietà salutistiche, che lo rendono diverso e di una qualità superiore ad altri grassi alimentari.

L'olio da olive è simbolo di pace, e in questa epoca in cui si innalzano di continuo muri, l'olio va oltre ogni barriera e rappresenta in modo concreto il simbolo della fratellanza, della condivisione e della universalità. Come l'olio entrando in relazione con il cibo unisce e aggrega, allo stesso modo l'olio unisce tra loro i popoli, al di là di differenze di genere, etnia, lingua, religione, opinioni politiche, condizioni di salute personali e sociali, e anche al di là delle appartenenze ideologiche: l'olio unisce, aggrega. A **Olio Officina Festival 2020** - pur senza garantire risultati, perché, si sa, la natura umana è alquanto complessa - l'olio diventa, quanto meno nei tre giorni della manifestazione, elemento aggregante e propulsore di uno spirito nuovo. Così, almeno, a noi piace immaginare.

Luigi Caricato

ideatore e direttore di Olio Officina Festival

MILANO 6 – 8 FEBBRAIO 2020
PALAZZO DELLE STELLINE, CORSO MAGENTA 61

#OOF2020

#OLIODEIPOPOLI

**GIOVEDÌ
6 FEBBRAIO**

Orario di apertura:
16.00 - 19.30

**VENERDÌ
7 FEBBRAIO**

Orario di apertura:
9.00 - 19.30

**SABATO
8 FEBBRAIO**

Orario di apertura:
9.00 - 19.30

ANNULLO FILATELICO



I 60 ANNI DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA IL DECENNALE DI OLIO OFFICINA

Venerdì 7 e sabato 8 febbraio, dalle ore 11 alle ore 17, nel chiostro di Palazzo delle Stelline sarà possibile ottenere gli annulli filatelici dedicati. Il primo, venerdì, è per i sessant'anni dell'olio extra vergine di oliva; il secondo, sabato, è per il decennale del progetto culturale di **Olio Officina**. I due bozzetti, realizzati nel formato tondo, con due differenti immagini del *creative director* **Antonio Mele**, riproducono nel primo caso un'oliva incastonata, come fosse una pietra preziosa, in un anello, mentre nell'altro timbro è rappresentato un albero-matita in quanto, tra cielo e terra, l'albero dell'olivo riscrive ogni anno una storia millenaria e vuole sottolineare il decimo anniversario di fondazione di Olio Officina.

Per l'occasione sono state realizzate delle cartoline sulle quali sarà possibile apporre gli annulli speciali per farne degli oggetti da collezione filatelica.

A questo proposito si segnala la scelta dei francobolli abbinati, ricaduta sull'emissione del 2006 dedicata alla giornata della filatelia che riproduce un bambino che tramite i francobolli gioca con un mappamondo (in linea con il tema l'olio dei popoli), mentre l'altro francobollo, del 2019, riproduce una mano che pianta un ramoscello d'olivo.

OLIO OFFICINA FESTIVAL 2020

MAPPA PALAZZO DELLE STELLINE



negli orari
del festival



LA LIBRERIA DEL FESTIVAL

Una ricca selezione di libri, tra cui quelli degli autori presenti. La **Libreria del Festival** è gestita in piena autonomia dalla **Libreria Popolare di via Tadino Milano**.

L'OLEOTECA DEL FESTIVAL

Una selezione degli oli presenti a **Olio Officina Festival 2020**, oltre a gadget e altro, sono disponibili nell'area shop gestita in autonomia da **Catering Idea**.

IL CAFFÈ A SUPPORTO DEL FESTIVAL

In prossimità della Sala Bramante, dove è collocata l'area letteraria del festival, è a disposizione dei visitatori uno **spazio ristoro** gestito in autonomia da **Catering Idea**.

LE MOSTRE DI OLIO OFFICINA FESTIVAL SI POSSONO VISITARE SOLO NEI GIORNI DELLA MANIFESTAZIONE. LE OPERE SONO ESPOSTE NEL CHIOSTRO DEL PALAZZO DELLE STELLINE.

LE MOSTRE

LE FORME DELL'OLIO. LE FORME DELL'ACETO

Un appuntamento ormai fisso è con il **packaging e il design** degli oli e degli aceti. **Venerdì 7 febbraio**, nel pomeriggio, a partire dalle ore 14 ci sarà la premiazione in sala Leonardo. Mentre, nel chiostro di Palazzo delle Stelline, nell'area adiacente la sala Leonardo, ci sarà l'esposizione delle bottiglie e delle confezioni.

CARAPELLI FOR ART

Il premio **Carapelli for Art**, una iniziativa di Carapelli Firenze, è stato supportato dalle più importanti Accademie di Belle Arti d'Italia e d'Europa, quali l'Accademia di Brera, Roma, Foggia, Carrara, Torino, Granada, Firenze, Napoli, Versailles e dalla Laba di Firenze. Nell'ambito di OOF 2020 - in sala Leonardo, in apertura di giornata - sarà possibile prendere visione di due opere video: **Dreamwalker**, dell'artista bresciano **Andrea Zucchini**, e **Wonderland**, di **Mehrnoosh Roshanaei**, allieva all'Accademia Belle Arti di Bologna.

L'OLIO DEI POPOLI SECONDO I MILLENNIALS

Come sempre **Olio Officina** punta sui giovani talenti. Quest'anno è la volta degli allievi dell'**Istituto Europeo del Design di Milano**. Le loro creatività figurative sono esposte sulle traversine in alto, poste ai quattro lati del chiostro, mentre i video-clip saranno proiettati in tutti e tre i giorni dell'evento in sala Leonardo, all'apertura di ogni incontro. La collaborazione tra **IED** e **Olio Officina**, così come con altre accademie nelle precedenti edizioni del festival, è espressione di un progetto a lungo termine che punta a creare nuove formule di comunicazione rispetto a un prodotto millenario come l'olio da olive. Progetto curato da **Antonio Mele** con il supporto dei docenti dello **IED** di Milano.

OLIO DEI POPOLI: ARTE METTE AL TAPPETO

Ornella Piluso e **Monica Scardecchia**, in rappresentanza del movimento **Arte da Mangiare Mangiare Arte**, hanno organizzato una mostra collettiva che si delinea su più fronti. Gli artisti che vi partecipano, attraverso l'utilizzo di materiali e tecniche differenti, presentano dei tappeti d'arte con i quali intendono far riflettere il pubblico sul valore del buon commercio, etico e responsabile, e con l'olio che deve giocare un ruolo fondamentale, nella prospettiva di uno scambio che è prima di tutto culturale. Fra gli artisti presenti: **Donatella Baruzzi, Raffaella Benetti, Maria Teresa Bolis, Ornella Bonomi, Elena Cella, Francesco Cucci, Fabio Fondacci, Patricia Fraser, Vito Giacummo, Elmar Giacummo, Mario Giavino, Li Ding, Anna Mainardi, Sandro Montirori, Edy Persichelli, Milena Quercioli, Daniela Rancati, Etta Rossi, Serena Rossi, Kia Ruffato, Eugenia Scaglioni, Giuseppe Schenone, Studio Pace10, Maria Cristina Tebaldi, topylabrys, Ada Eva Verbena, Rosanna Veronesi, Monika Wolf.**

Con **Arte da Mangiare** saranno inoltre presenti anche due scuole, il **Liceo Artistico Ambrogio Alciati di Vercelli**, con il coordinamento dei professori **Angela Aceto, Diego Pasqualin, Tiziana Salé e Isabella Vitti**, nonché il **Liceo Artistico "Alessandro Volta" di Pavia**, con la regia della professoressa **Ada Eva Verbena**.

LA BELLEZZA DELL'ULIVO

Opere realizzate da **Maria Luisa Quarta**, architetto e artista, solo con pigmenti naturali derivati dai prodotti della natura, dagli estratti di olive e foglie d'ulivo al mosto di vino, dalla liquirizia al cavolo cappuccio, dalla rapa rossa al the, al caffè, allo zafferano.

L'OLIVO DEI POPOLI

Una installazione di **Davide Montagna, Gardening & Landscaping**.

OOF CAFFÈ LETTERARIO

Il Caffè letterario di **Olio Officina** è a cura di **Cisle**, Centro internazionale di studi sulle letterature europee, e **FuoriAsse-Officina della Cultura**, in collaborazione con **Ciseg**, Centro internazionale di studi europei Sirio Giannini. In programma nei giorni **venerdì 7 e sabato 8 febbraio**, in sala Bramante.

OOOF L'ANTICAMERA

ORE 16.00

UN VIAGGIO PER IMMAGINI

Le Forme dell'Olio. Le Forme dell'Aceto. Carapelli for Art.

ORE 16.30

BUONA LA NONA. PRESENTAZIONE E INAUGURAZIONE DI OLIO OFFICINA FESTIVAL 2020

Tre temi cardine: L'olio dei Popoli. I 60 anni dell'olio extra vergine di oliva. I 10 anni del progetto culturale Olio Officina.

OOOF MILLENNIALS

ORE 17.00

L'OLIO DEI POPOLI SECONDO I MILLENNIALS

La collaborazione tra IED e Olio Officina. Con proiezioni video. Intervengono: **Daniela Brambilla**, **Paolo d'Altan**, **Stefano Goitre**, **Alexandra Grosse**, **Antonio Mele**

OOOF VISIONI

ORE 17.30

EDUCARE IL GUSTO

La *gastromania* oggi dilagante non comporta alcun approfondimento culturale, non muove da scelte informate e consapevoli di ciò che si mangia, né poggia su una fondata competenza sensoriale, ma è frutto spesso di improvvisazioni. Richiamare l'attenzione su un impegno educativo è un dovere verso noi stessi e verso il pianeta.

Basti pensare alla diffusione planetaria di patologie legate all'alimentazione e ai fenomeni di impoverimento e inquinamento ambientale connessi alla produzione e al consumo di cibo non sostenibile.

Rosalia Cavalieri docente di filosofia e teoria dei linguaggi, *Università di Messina*

ORE 18.00

L'OLIO È SERVITO. SUL PALCO

La rappresentazione scenica del servizio di degustazione così come avviene all'interno di una sala ristorante e di un hotel.

Francesca Raviola, *maître di Palazzo di Varignana*

OOOF ART

ORE 18.30

L'INCURSIONE DI ARTE DA MANGIARE

Presentazione delle mostre di OOF 2020.

Ornella Piluso e **Monica Scardecchia**

OOOF PERSONALITÀ DEL NOSTRO TEMPO

ORE 18.35

CORRE L'ANNO 2020. QUALI SCENARI PER IL VENTENNIO

Introduzione di **Luigi Caricato**

PREMIO OLIO OFFICINA - CULTURA DELL'OLIO

Consegna premi e conversazione con i premiati

DAL QUINDICINALE L'OSSERVATORE OLEARIO ALL'INTRODUZIONE DELLA CATEGORIA MERCEOLOGICA "OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA"

Tullio Forcella, direttore generale *Federolio*

I SENSI PER L'OLIO. L'ASSAGGIO

Lucio Carli, presidente scuola di assaggio **Onaoo**; responsabile divisione cosmetica *Mediterranea, Fratelli Carli*

L'OLIO VARCA OGNI CONFINE. L'INCONTRO CON I NEO CONSUMATORI

Cristina Santagata, presidente *Santagata 1907*

ESSERE IMPRENDITORI OLEARI E GUARDARE IN PROSPETTIVA FUTURA

Antonio Mela, imprenditore, presidente *Frantoio Sant'Agata d'Oneglia*

INVESTIRE IN SALUTE, CON L'OLIO DA OLIVE

Con presentazione del libro *La valigia dei ricordi. Racconti scientifici e d'amore*, edizioni Olio Officina, e distribuzione di un libretto sulle proprietà salutistiche di olio e cioccolato, con cioccolatini annessi.

Massimo Cocchi, docente di biochimica della nutrizione, *Università di Bologna*

OOOF ART

ORE 19.30

CARAPELLI FOR ART

La presentazione di un progetto culturale, una nuova forma di mecenatismo.

Matteo Sala, direttore marketing *Carapelli Firenze*

BRINDISI DI FINE GIORNATA

In alto i calici. Per i 60 anni dell'olio extra vergine di oliva. Per i 10 anni del progetto culturale **Olio Officina**.

Con **Igor Boccardo**, *ceo Geneagricola*, e **Antonello Maietta**, presidente nazionale *Ais, Associazione italiana sommelier*

BISOGNA ESSERE MOLTO MODERNI PER USARE UN PROCESSO COSI' ANTICO.



GUSTO MORBIDO

GUSTO DECISO

BIOLOGICO

DA MONINI, IL DECANTATO.

A chi cerca un olio Extravergine come quello del frantoio, Monini propone "il Decantato", una nuova linea di oli extravergini decantati secondo tradizione. Cosa è la decantazione? E' la più antica tecnica utilizzata per liberare gli oli dalle impurità che naturalmente rimangono dopo la lavorazione delle olive e che nel tempo tenderebbero a rovinare l'olio. Così si ottiene un olio dall'aspetto gradevolmente velato di alta qualità che solo Monini, con la sua esperienza, poteva offrire.



www.monini.com



oof L'ANTICAMERA

ORE 9.00

UN VIAGGIO PER IMMAGINI

Le Forme dell'Olio. Le Forme dell'Aceto. Carapelli for Art.

oof MILLENNIALS

ORE 9.30

L'OLIO DEI POPOLI SECONDO I MILLENNIALS

La collaborazione tra IED e Olio Officina. Con proiezioni video. Intervengono: **Daniela Brambilla**, **Paolo d'Altan**, **Stefano Goitre**, **Alexandra Grosse**, **Antonio Mele**.

oof ANNIVERSARIO

ORE 10.00

SESSANT'ANNI DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA. COSA CI RISERVA IL FUTURO

Tavola rotonda con alcuni tra i protagonisti di punta del comparto oleario.

Intervengono: **Anna Cane**, presidente del Gruppo olio da olive di *Assitol*; **Mauro Meloni**, direttore *Ceq*; **Zefferino Monini**, presidente *Monini*; **Francesco Tabano**, presidente *Federolio*; **Lucio Carli**, presidente *Onaoo*.

ANNULLO FILATELICO DEDICATO AI SESSANT'ANNI DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Annamaria Gallo, responsabile filatelia Nord Ovest di *Poste Italiane*.

ANNIVERSARIO. 1920-2020, I 100 ANNI DI MONINI

Zefferino Monini, presidente *Monini Spa*.

oof MERCATO

ORE 11.00

IL MARKETING NON PUÒ ESSERE CASTIGATO DALLA BUROCRAZIA

Il vecchio vizio di comminare sanzioni, o minacciarle, inibisce le aziende e svisciva la vena creativa della comunicazione e del marketing. Come uscire dallo stato di impasse.

Chiara del Vecchio, product development director food division di *Palazzo di Varignana*

ORE 11.30

UN BOLLINO INTERNAZIONALE PER L'ALTA QUALITÀ DEGLI OLI EXTRA VERGINI DI OLIVA

Maria Grazia Minisci, presidente *Ceq Italia*;

Mauro Meloni, direttore *Ceq Italia*;

Claudio Truzzi, head of quality assurance *Metro Italia*;

Zefferino Monini, presidente *Monini Spa*;

Massimo Occhinegro, *Pantaleo Spa*

Incursione letteraria di **Bernardo Campagna**,

con presentazione del volume *Tu sei per me come questa luna piena*, edito da **Olio Officina**.

ORE 12.30

STOP AL SOTTOCOSTO DEGLI OLI EXTRA VERGINI DI OLIVA NELLA GDO. POSSIBILI SOLUZIONI E ALTERNATIVE

Andrea Carrassi, direttore generale *Assitol*;

Daniele Tirelli, analista di mercato;

Mauro Tosini, direttore commerciale *Salov*;

Massimo Occhinegro, economista.

ORE 13.30

LA DISUNIONE EUROPEA E IL GRANDE CAOS DELLE DIFFERENTI LEGISLAZIONI INTERNAZIONALI IN MATERIA DI OLI DA OLIVE

Come uscire dallo stato di impasse determinato dalle tante e irrisolte insidie commerciali nei mercati del Nord Europa e di altri Paesi extra europei.

Valentina Cardone, *Chemiservice*.

oof PACK & DESIGN

ORE 14.00

PACKAGING E DESIGN DEGLI OLI. PRIMA DELLA CREATIVITÀ, UNA SAGGIA SCELTA DEI MATERIALI

Per una breve premessa. Intervengono i designer:

Mauro Olivieri; **Paolo Barichella**, **Antonio Mele**, **Alessia Cipolla** e, nel corso della premiazione, gli altri componenti della Giuria: l'architetto e curatrice della sezione packaging & design della rivista *Imbottigliamento*; **Sara Gecchelin**; la giornalista e food stylist **Sandra Longinotti**; il presidente nazionale dei sommelier *Ais* **Antonello Maietta**; la scrittrice **Ilaria Santomanco**; la giornalista del *Corriere della Sera* **Marisa Fumagalli**; la tecnologa alimentare **Daniela Capogna**; l'esperta di carte e film autoadesivi **Chiara Tomasi**.

ORE 14.10

PREMIAZIONE SETTIMA EDIZIONE FORME DELL'OLIO E SECONDA EDIZIONE FORME DELL'ACETO

Consegna premi, conversazione con i premiati e intermezzi di pillole di saggezza.

ORE 15.00

L'OLIO PER TE DONNA. PRESENTAZIONE DEL PROGETTO YOU

Una iniziativa benefica a favore delle donne a cura di *Sommariva Tradizione Agricola* e dell'*Associazione Wall of Dolls*.

Intervengono **Alice Sommariva**, di *Sommariva Tradizione Agricola*, con la giornalista **Francesca Carollo** e la cantautrice **Jo Squillo**.

ORE 15.30

LA BASILICATA PER L'OLIO

Intervengono l'assessore all'agricoltura della *Regione Basilicata* **Francesco Fanelli** con il dirigente generale **Donato Del Corso**.

ORE 15.40

PREMIAZIONE SETTIMA EDIZIONE FORME DELL'OLIO E SECONDA EDIZIONE FORME DELL'ACETO

Consegna premi, conversazione con i premiati e intermezzi di pillole di saggezza.

ORE 16.30

QUANDO LA BOTTIGLIA D'OLIO È BELLA LA SI VENDE DI PIÙ

Pillola di saggezza, intermezzo di **Rosalia Cavalieri**, saggista e docente *Università di Messina*.

ORE 16.40

PREMIAZIONE SETTIMA EDIZIONE FORME DELL'OLIO E SECONDA EDIZIONE FORME DELL'ACETO

Consegna premi, conversazione con i premiati e intermezzi di pillole di saggezza.

ORE 17.00

ANNIVERSARIO. 1860-2020, I 160 ANNI DELLA FAMIGLIA NOVARO PER L'OLIO

Giorgio Novaro, presidente *Olio Novaro*

ORE 17.30

PREMIAZIONE SETTIMA EDIZIONE FORME DELL'OLIO E SECONDA EDIZIONE FORME DELL'ACETO

Consegna premi, conversazione con i premiati e intermezzi di pillole di saggezza.

ORE 18.30

IL POTERE DEL PACKAGING

La *case history* Frantoio Converso, con **Chiara Tomasi**, marketing and communications manager Arconvert; **Alessandro Renzelli**, art director Errennezeta Studio; **Micol Valle**, business development manager Albagrafica e **Guglielmo Converso**.

ORE 19.00

PREMIO DESIGNER DELL'ANNO

Consegna del premio a **Label Design**.



Conduce: **Luigi Caricato**

ORARIO DI APERTURA: 9.00 - 19.30



OOOF L'ANTICAMERA

ORE 9.00

UN VIAGGIO PER IMMAGINI

Le Forme dell'Olio. Le Forme dell'Aceto. Carapelli for Art.

OOOF MILLENNIALS

ORE 9.30

L'OLIO DEI POPOLI SECONDO I MILLENNIALS

La collaborazione tra IED e Olio Officina. Con proiezioni video. Intervengono: **Daniela Brambilla**, **Paolo d'Altan**, **Stefano Goitre**, **Alexandra Grosse**, **Antonio Mele**

ANNULLO FILATELICO DEDICATO AI DIECI ANNI DI OLIO OFFICINA

Annamaria Gallo, responsabile filatelia Nord Ovest di *Poste Italiane*.

OOOF SOSTENIBILE

ORE 10.00

SOSTENIBILITÀ ED ECONOMIA CIRCOLARE

È compito delle politiche pubbliche accompagnare le imprese nella transizione ecologica. L'agricoltura è al centro di questa transizione e deve saper cogliere la sfida della sostenibilità con una grande capacità di innovazione.

Alfonso Pascale, storico dell'agricoltura

ORE 10.30

I PROGETTI FAO-BERD PER LA QUALITÀ DELL'OLIO DA OLIVE NEI PAESI DEL MEDITERRANEO

Le testimonianze dalla Tunisia e dal Marocco.

Lisa Paglietti, economist, *DPIA*; **Nuno Santos**, senior economist, *DPID FAO*

ORE 11.00

GIRASOLE ALTO OLEICO: MODA O TREND?

Dall'ascolto del mercato arrivano nuovi progetti di filiera, a supporto dell'agricoltura sostenibile e con il contributo della tecnologia.

Carlo Tampieri, presidente del *Gruppo olio da semi di Assitol*, ad *Tampieri Spa*; **Paola Tampieri**, responsabile qualità e ambiente di *Tampieri Spa*; **Pierluigi Meriggi**, Presidente di *Horta Srl*

ORE 11.30

UNO SGUARDO RETROSPETTIVO E PROSPETTICO SULL'OLIO

Tutto ciò che è stato, tutto ciò che sarà del comparto oleario italiano.

Fabio Maccari, ceo *Salov*.

OOOF EXTRA VERGINE 60+

ORE 12.00

IL CARRELLO DEGLI OLI

Presentazione della terza edizione del Forum Olio & Ristorazione, in programma il 25 maggio 2020 a Milano.

Luigi Caricato in dialogo con il direttore della rivista *Artù* **Alberto Schieppati**

ORE 12.30

L'OLIO DEL PROFUMO E DEL DESIDERIO

Quali sono le qualità di un olio straordinario, che non siamo mai riusciti a spiegare davvero per quello che è? Forse gli aspetti salutistici, che diamo per scontati, abituati come siamo a vedere la bottiglia di extra vergine - talora quasi anonima - nelle nostre cucine o nei ristoranti? Un maggiore risalto alle proprietà sensoriali, quando ci troviamo ancora alla sbarra nella diatriba tra olio "medicinale" ed extra vergine leggero? Dopo 60 anni di extra vergine e in un panorama non più mediterraneo ma mondiale, abbiamo tutti gli elementi per analizzare l'olio. In laboratorio? Certamente. Ma anche decostruendolo insieme.

Tullia Gallina Toschi, *Università di Bologna*

ORE 13.00

VEICOLARE UNA CORRETTA CULTURA DELL'ASSAGGIO DELL'OLIO

Il ruolo delle aziende nel nome della qualità è importante, soprattutto quando queste si dotano, all'interno delle proprie strutture, non soltanto di laboratori per le analisi, ma anche di sale panel per la valutazione sensoriale. Presentazione del Calendario dell'olio *Agridè*, la cui edizione del 2020 è dedicata all'arte e alla scienza dell'assaggio.

Dora Desantis, direttore qualità *Agridè*

IL NOSTRO È UN METODO CHE NON CAMBIA. DAL 1867.

*Ogni goccia dell'olio extra vergine di oliva Filippo Berio racchiude in sé il risultato di una sapiente **tradizione** e di un metodo di produzione **moderno e certificato**.*

*Sostenibilità e **tracciabilità** sono i nostri valori, oltre alla qualità che ci contraddistingue e che è applicata ad ogni fase del processo produttivo.*

**NOVITA',
PER LA 1ª VOLTA
IN ITALIA**

**Estratto
a Freddo**



www.filippoerio.it



SALOV S.p.A. - Via Montramito, 1600 - 55054 Massarosa - Lucca (Italia)

Tel. +39 0584 9476 - www.salov.com

oof TURISMO

ORE 13.30

GUIDA ALLA CORRETTA COMPrensIONE DEL SIGNIFICATO DI "TURISMO DELL'OLIO" ALLA LUCE DELLA NUOVA LEGISLAZIONE IN MATERIA. I BUONI ESEMPI DI GARDA, LIGURIA E PUGLIA

Introduzione di **Luigi Caricato**

LA CURA DEL TERRITORIO, TRA GLI OLIVI E I FRANTOI CHE DIVENTANO ATTRATTIVA E POLO CULTURALE

Laura Turri, presidente *Consorzio olio Dop Garda*

OLIVETI APERTI, UN NUOVO MODO DI SCOPRIRE L'OLIO A PARTIRE DA DOVE NASCE LA MATERIA PRIMA

Alessandro Giacobbe, responsabile comunicazione

Consorzio olio Dop Riviera Ligure

LA SETTIMANA DELL'OLIO A VIESTE. COME RENDERE FRUIBILE IL TERRITORIO E APRIRLO AL GRANDE PUBBLICO

Dario Carlino, assessore agricoltura *Comune di Vieste*

oof IL SACRO LUOGO DEL FRANTOIO

Come ogni anno a OOF si celebra il sacro luogo in cui le olive, da corpo vegetale solido, si tramutano per estrazione meccanica in corpo liquido. Qui è il teatro del futuro e dalle olive si giunge all'olio.

ORE 14.30

UNA NUOVA VISIONE DELL'OLIO IN FRANTOIO

Come si combina l'innovazione con le precedenti tecnologie.

Domenico Fazio, responsabile olio da olive *EVP Systems*

ORE 15.00

FRANTOI DA OLIO NEL BACINO DEL MEDITERRANEO. L'OFFICINA OLEARIA, IL PROCESSO PRODUTTIVO E LE MACCHINE

Antonio Monte, architetto, ricercatore *Cnr-Ispc*

FRANTOI DA OLIO IN BASILICATA. UN PATRIMONIO DA CONOSCERE, RECUPERARE, VALORIZZARE

Antonio Monte, architetto, ricercatore *Cnr-Ispc* e **Michele Bruccoli**, marketing e comunicazione *Dipartimento Agricoltura Regione Basilicata*

ORE 15.30

L'OLIO È PARTE INTIMA DI NOI. È IL NOSTRO CORPO. È I NOSTRI SENSI

Lettura di brani scelti in cui emerge l'olio nella sua piena identità, con i nostri sensi, attraverso i quali percepiamo tutta la bontà.

Francesca Salvagno, attrice e imprenditrice,

Frantoio per Olive Salvagno

ORE 16.00

L'OLIO DEI POPOLI. QUANDO TUTTO EBBE INIZIO, NELL'OTTOCENTO

Maria Novaro, presidente *Fondazione Mario Novaro*

ORE 16.30

OLIVICOLTORI E VIGNAIOLI D'ALTA QUOTA. L'EROISMO DEI POPOLI

Antonello Maietta, presidente nazionale Ais; **Giuseppe Stagnitto** e **Flavio Lenardon**, movimento culturale *TreeDream*



OOOF LIBRI

ORE 17.00

L'USO DEL SIFONE PER AROMATIZZARE GLI OLI

Presentazione del libro *N2O – Declinazioni con il sifone*.

L'uso del sifone incuriosisce moltissimo. Inserendo l'olio e un aroma, per esempio, attraverso la pressione del gas è possibile aromatizzare gli oli in tempi brevi e, cosa molto importante, a freddo.

Danilo Angè, chef

ORE 17.30

LATTINE ITALIANE PER OLIO DI OLIVA. COLLEZIONE GUATELLI 1860-1960

Presentazione del libro illustrato edito da *Silvana Editoriale*.

Manuela Guatelli e **Daniela Lauria**, Museo Guatelli

ORE 18.00

RUGIADA A COLAZIONE. STORIA DI UN'AMICIZIA: EMOZIONI, SEGRETI, SAPORI

Dal cucchiaino d'argento al cucchiaino dei popoli, fino ad arrivare, con il libro *Rugiada a colazione*, edito da *Sperling & Kupfer*, a una storia che si sviluppa a partire da un albero, quello di fico.

Clelia d'Onofrio, giornalista e scrittrice

ORE 18.30

EAT.MI. GUIDA GASTRONOMICA ETICA ALLA RISTORAZIONE MILANESE

Presentazione del libro edito da *Baldini+Castoldi*, del corso e del progetto.

Valerio M. Visintin, giornalista del *Corriere della Sera*, con il giornalista **Aldo Palaoro** e **Jacopo Viganò**, coorganizzatore del corso "*Scrivere di gusto*" e della relativa guida

OOOF SPETTACOLO

ORE 19.00

Conferenza spettacolo di **Antonio Pascale**

Lo scrittore, saggista e narratore, nonché agronomo **Antonio Pascale**, ci racconta quanto sia cambiata l'agricoltura, cosa è accaduto al mondo e quali sono i benefici, quali i costi e con quali strumenti sia oggi possibile affrontare le sfide. Si parla di agricoltura di precisione, con accenni al *crisper cas*, e si dimostra anche come con un po' di innovazione sia possibile abbassare di molto l'uso delle risorse.

OOOF CONGEDO

ORE 19.50

L'OLIO FA I CONTI CON LA LETTERATURA

Consegna del Premio **Olio Officina per la letteratura** allo scrittore **Guido Conti**.

Interviene **Daniela Marcheschi**, studiosa di letteratura italiana e antropologia delle arti

ORE 20.00

L'OLIVO RINASCE

Il ringraziamento al pubblico, ai relatori, ai partner, con l'annuncio della decima edizione di **OOOF**, in programma dal 4 al 6 febbraio 2021, tema portante *L'olivo rinasce*.

FORUM OLIO & RISTORAZIONE

TERZA EDIZIONE

da una idea
di **Luigi Caricato**
a cura di
i **Olio Officina**

IL CARRELLO DEGLI OLI

GIORNATA DI APPROFONDIMENTO
DEDICATA ALL'IMPIEGO DEGLI OLI DA OLIVE
E DEI CONDIMENTI NEI CANALI DEL FOOD & BEVERAGE

Inizio dei lavori ore 9.30

Per prenotarsi, o per ricevere informazioni
telefonare allo **02 8465223** o scrivere a **posta@olioofficina.com**

LUNEDÌ 25 MAGGIO 2020

Palazzo delle Stelline

Corso Magenta 61

Sala Leonardo

Milano

www.olioofficina.it



VENERDÌ
7
FEBBRAIO

SALA SOLARI

oof SAGGI ASSAGGI

Sono disponibili 30 posti per ciascuna sessione di assaggio. Le degustazioni prevedono una quota di 5 euro cadauna. Si prenotano on line su <https://ticket.olioofficina.it> oppure direttamente al Palazzo delle Stelline, presso il desk di accoglienza, salvo esaurimento posti.

ORE 10.00 - 11.15

GLI OLI DI VIESTE. DEGUSTAZIONE COMPARATA

Sessione di assaggio di oli del territorio di Vieste, in provincia di Foggia, a cura dell'assaggiatrice e tecnologa alimentare **Sabrina Pupillo**.

ORE 11.30 - 12.30

GLI OLI NEL MONDO. DEGUSTAZIONE COMPARATA

Sessione di assaggio di oli provenienti da Spagna, Grecia, Tunisia, Marocco, Turchia, Cile, Argentina, Australia, California, Giappone, Israele

A cura di **Marcello Scoccia**, capo panel e vicepresidente **Onaoo**

ORE 12.45 - 13.45

L'OLIO NEL BICCHIERE. SESSIONE DI ASSAGGIO COMPARATA DI OLI PROVENIENTI DA VARI AREALI PRODUTTIVI D'ITALIA

A cura del centro culturale **Casa dell'Olio**, incontro condotto dall'assaggiatore e oleologo **Francesco Caricato**

ORE 14.00 - 15.00

EVOTASTING, MINIPERCORSO DI DEGUSTAZIONE IN ABBINAMENTO AL CIBO

Sessione di degustazione a cura di **Costa di Sole**, con **Daniela Gatto** e lo chef **Luca Pizzocheri**

ORE 15.15 - 16.15

GLI OLI DEL MONDO. DEGUSTAZIONE COMPARATA

Sessione di assaggio di oli provenienti da Spagna, Grecia, Tunisia, Marocco, Turchia, Cile, Argentina, Australia, California, Giappone, Israele

A cura di **Marcello Scoccia**, capo panel e vicepresidente **Onaoo**

ORE 16.30 - 17.30

A SCUOLA DI ABBINAMENTI: OLIO E GELATO

Tre tipologie di gelato realizzate con olio evo: gusto vegano; gusto tradizionale realizzato con olio evo al posto di grassi animali; gusto alle olive taggiasche, specialità di Toldo

Antonio Cipriano, mastro gelataio, **Toldo Milano**, con **Enrico Novaro** di **Olio Novaro**

ORE 17.45 - 18.45

GLI OLI DELLA BASILICATA

Sessione di assaggio di oli provenienti dalla Regione Basilicata, a cura dell'assaggiatrice **Stefania D'Alessandro**

ORE 19.00 - 20.00

EVOTASTING, MINIPERCORSO DI DEGUSTAZIONE IN ABBINAMENTO AL CIBO

Sessione di degustazione a cura di **Costa di Sole**, con **Daniela Gatto** e lo chef **Luca Pizzocheri**

SABATO
8
FEBBRAIO

SALA SOLARI

ORE 10.00 - 11.00

GLI OLI DELLA BASILICATA

Sessione di assaggio di oli provenienti dalla Regione Basilicata, a cura dell'assaggiatrice **Stefania D'Alessandro**

ORE 11.15 - 12.15

GLI OLI DEI VIGNAIOLI. DEGUSTAZIONE COMPARATA

Sessione di assaggio di oli provenienti da vari territori italiani, da olivi coltivati da produttori vitivinicoli con oliveti.

A cura di **Ais**, **Associazione Italiana Sommelier**, con il vicepresidente di **Ais** nazionale **Roberto Bellini** e la sommelier **Yoko Nakajima**

ORE 12.30 - 13.45

A SCUOLA DI ABBINAMENTI. L'OLIO E IL PESTO. DIMOSTRAZIONE PRATICA CON ASSAGGIO

L'olio Dop Riviera Ligure nella preparazione del pesto con Basilico Genovese Dop. Sessione di assaggio a cura di **Flavio Corazza**

ORE 14.00 - 15.00

GLI OLI DEI VIGNAIOLI. DEGUSTAZIONE COMPARATA

Sessione di assaggio di oli provenienti da vari territori italiani, da olivi coltivati da produttori vitivinicoli con oliveti.

A cura di **Ais**, **Associazione Italiana Sommelier**, con il vicepresidente di **Ais** nazionale **Roberto Bellini** e la sommelier **Yoko Nakajima**

ORE 15.15 - 16.15

A SCUOLA DI ABBINAMENTI: OLIO E GELATO

Tre tipologie di gelato realizzate con olio evo: gusto vegano; gusto tradizionale realizzato con olio evo al posto di grassi animali; gusto alle olive taggiasche, specialità di Toldo

Antonio Cipriano, mastro gelataio, **Toldo Milano** con **Enrico Novaro** di **Olio Novaro**

16.30 - 17.45

A SCUOLA DI ABBINAMENTI. L'OLIO E IL PESTO. DIMOSTRAZIONE PRATICA CON ASSAGGIO

L'olio Dop Riviera Ligure nella preparazione del pesto con Basilico Genovese Dop. Sessione di assaggio a cura di **Flavio Corazza**

VENERDÌ
7
FEBBRAIO

SALA CHAGALL

oof SAGGI ASSAGGI

Sono disponibili 25 posti per ciascuna sessione di assaggio. Le degustazioni prevedono una quota di 5 euro cadauna. Si prenotano on line su <https://ticket.olioofficina.it> oppure direttamente al Palazzo delle Stelline, presso il desk di accoglienza, salvo esaurimento posti.

ORE 10.00 - 11.00

L'OLIO NEL BICCHIERE. SESSIONE DI ASSAGGIO COMPARATA DI OLI PROVENIENTI DA VARI AREALI PRODUTTIVI D'ITALIA

A cura del centro culturale *Casa dell'Olivo*, incontro condotto dall'assaggiatore e oleologo **Francesco Caricato**

ORE 11.30 - 12.15

CONFERENZA STAMPA SALOV. "PROGETTO DI RICERCA CONGIUNTO TRA CNR E VILLA FILIPPO BERIO SUL FUTURO DELL'OLIVICOLTURA"

Per la prima volta in Italia un progetto congiunto fra industria e ricerca, che si pone l'obiettivo di sviluppare nuove tecniche di agricoltura di precisione, migliorare lo sfruttamento della biodiversità olivicola e valorizzare tecniche produttive sostenibili.

ORE 12.30 - 13.30

ASSAGGIO DI OLI IN PUREZZA

Il mondo di **Filippo Berio** attraverso la gamma dei propri extra vergini. Degustazioni a cura di **Daniele Piacenti**, master blender

ORE 13.45 - 15.00

GUIDA ALL'ASSAGGIO DEGLI ACETI

Degustazioni comparate di varie tipologie di aceti a cura di **Elda Mengazzoli** e **Eleonora Vincenti**, *Acetificio Mengazzoli*

ORE 15.15 - 16.15

A SCUOLA DI ABBINAMENTI. OLIO E PANI

Degustazione comparata tra pani e oli differenti, a cura di *Aibi-Assitol* con **Cesare Marinoni**

ORE 16.30 - 17.30

L'OLIO NEL BICCHIERE. SESSIONE DI ASSAGGIO COMPARATA DI OLI PROVENIENTI DA VARI AREALI PRODUTTIVI D'ITALIA

A cura del centro culturale *Casa dell'Olivo*, oleologo **Francesco Caricato**

ORE 17.45 - 18.45

L'OLIO NEL BICCHIERE. SESSIONE DI ASSAGGIO COMPARATA DI OLI PROVENIENTI DA VARI AREALI PRODUTTIVI D'ITALIA

A cura del centro culturale *Casa dell'Olivo*, incontro condotto dall'assaggiatore e oleologo **Francesco Caricato**

ORE 19.00

GIN DA MEDITAZIONE, DEGUSTAZIONE DI GIN CON OLIVE TAGGIASCHE E GINEPRO

A cura di *Olio Roi & Anselmo* a partire dal *Taggiasco Extravirgin*

SABATO
8
FEBBRAIO

SALA CHAGALL

ORE 10.00 - 11.00

I BLEND DI OLI TAGGIASCA A CONFRONTO. L'OLIO MUSICALE

Sessione di assaggio guidata con vari blend del *Frantoio di Santagata d'Oneglia*, condotta da **Francesco Caricato**, **Cristiana Mela**, **Serena Mela**

ORE 11.15 - 12.30

UNA CUCINA SENZA SALE, L'OLIO COME ALTERNATIVA. DEGUSTAZIONI COMPARATE

Sessione di assaggio dimostrativa, allo scopo di far comprendere come si possa sostituire il sale ricorrendo all'olio extra vergine di oliva. Conducono lo chef **Giuseppe Capano**, autore del volume *Senza sale*, e l'oleologo **Francesco Caricato**, autore del volume *Tutto sull'olio*

ORE 12.45 - 14.00

GLI OLI DI VIESTE. DEGUSTAZIONE COMPARATA

Sessione di assaggio di oli del territorio di Vieste, in provincia di Foggia, a cura dell'assaggiatrice e tecnologa alimentare **Sabrina Pupillo**

ORE 14.30 - 16.15

ASSAGGIO GUIDATO DI OLIVE DA TAVOLA

Sessione di assaggio condotta dall'assaggiatore **Roberto De Andreis**

ORE 16.30 - 18.15

ASSAGGIO GUIDATO DI OLIVE DA TAVOLA

Sessione di assaggio condotta dall'assaggiatore **Roberto De Andreis**

VENERDÌ
7
FEBBRAIO

**SALA
SAN CARLO
BORROMEO**

oof SAGGI ASSAGGI

Sono disponibili 25 posti per ciascuna sessione di assaggio. Le degustazioni prevedono una quota di 5 euro cadauna. Si prenotano on line su <https://ticket.olioofficina.it> oppure direttamente al Palazzo delle Stelline, presso il desk di accoglienza, salvo esaurimento posti.

ORE 10.00 - 10.45

ASSAGGIO DI OLI IN PUREZZA

Degustazione comparata degli extra vergini i Dedicati, (carne, pesce, pasta, verdure, pizza) di Olitalia, a cura del capo panel **Marcello Scoccia**

ORE 11.00 - 12.00

MIXOLOGIST. L'OLIO DOVE NON TI ASPETTI

Sessione di assaggio condotta dal bartender **Lucas Kelm**, con **Matteo Vitali** e **Serena Mela** del *Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia*

ORE 12.15 - 13.15

DEGUSTAZIONE COMPARATA DI OLI DEI COLLI BOLOGNESI

In attesa del conseguimento della *Igp Colli di Bologna*, l'assaggio guidato a cura di **Gianandrea Ettore** Palazzo di Varignana

ORE 13.30 - 14.30

DEGUSTAZIONE ORIZZONTALE, COMPARATA, DI OLIVE TAGGIASCHE

Sessione di assaggio condotta da **Cristiana** e **Serena Mela** del *Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia*, a partire da olive in salamoia, denocciolate, agrumate, candite, essiccate

ORE 14.45 - 15.45

ASSAGGIO DI OLI IN PUREZZA

Profili sensoriali a confronto a cura di **Carapelli Firenze**, conduce l'assaggiatrice **Serena Trapani**

ORE 16.00 - 16.45

ASSAGGIO DI OLI IN PUREZZA. PRESENTAZIONE IN ESCLUSIVA DEL PRIMO EXTRA VERGINE A MARCHIO OLIO DI PUGLIA IGP

Profili sensoriali a confronto a cura di **Pantaleo**, conduce **Francesco Caricato** con **Massimo Occhinegro**

ORE 17.00 - 17.45

ASSAGGIO DI OLI IN PUREZZA

Profili sensoriali a confronto a cura di **Olio Provenzani**, conduce **Gero Falsone**

SABATO
8
FEBBRAIO

**SALA
SAN CARLO
BORROMEO**

ORE 10.00 - 11.00

DEGUSTAZIONE COMPARATA DI OLI DEI COLLI BOLOGNESI

In attesa del conseguimento della *Igp Colli di Bologna*, l'assaggio guidato a cura di **Gianandrea Ettore** di *Palazzo di Varignana*

11.15 - 12.00

OLIO E CIOCCOLATO. UNA ACCOPPIATA ALL'APPARENZA ANOMALA MA PERFETTA

Sessione di assaggio di cioccolatini all'olio da olive con il maestro cioccolatiere e pasticciere **Danilo Freguja** e l'olio di **Costa di Sole**

ORE 12.15 - 13.00

IL DONO DI ATENA. UN PROGETTO NEL NOME DELL'ALTA QUALITÀ, CON ASSAGGI GUIDATI

Il ruolo delle donne nell'arte olivicola ed elaiotecnica è fondamentale. L'associazione delle Donne dell'Olio presenta un nuovo progetto, legato agli oli di qualità, lanciato nel nome della dea Atena.

Maria Grazia Barone e **Gabriella Stansfield**, *Associazione Donne dell'Olio*

14.30 - 15.30

DEGUSTAZIONE COMPARATA DI OLI RESPONSABILI, DA PRODUZIONI DI OLIVICOLTORI NON PROFESSIONISTI, CON INTERMEZZI DI POESIA

Conducono **Mimmo Lavacca** e **Anna Neglia**, per l'associazione *TerraSud* e il progetto *Olio di Famiglia*, insieme con **Antonio Giampietro**, dell'associazione *Olio ResponsAbile*

15.45 - 16.45

DEGUSTAZIONE COMPARATA DI OLI RESPONSABILI, DA PRODUZIONI DI OLIVICOLTORI NON PROFESSIONISTI, CON INTERMEZZI DI POESIA

Conducono **Mimmo Lavacca** e **Anna Neglia**, per l'associazione *TerraSud* e il progetto *Olio di Famiglia*, insieme con **Antonio Giampietro**, dell'associazione *Olio ResponsAbile*

17.00 - 18.00

DEGUSTAZIONE COMPARATA DI OLI RESPONSABILI, DA PRODUZIONI DI OLIVICOLTORI NON PROFESSIONISTI, CON INTERMEZZI DI POESIA

Conducono **Mimmo Lavacca** e **Anna Neglia**, per l'associazione *TerraSud* e il progetto *Olio di Famiglia*, insieme con **Antonio Giampietro**, dell'associazione *Olio ResponsAbile*

Stay tuned



Milan International Olive Oil Award

www.olioofficina.it

GIOVEDÌ

6

FEBBRAIO

VENERDÌ

7

FEBBRAIO

SABATO

8

FEBBRAIO

SALA AGNESI

Sala proiezioni

OLIO [TUNNEL SPAZIO TEMPORALE]

L'OLIO È PARTE INTIMA DI NOI. È IL NOSTRO CORPO. È I NOSTRI SENSI

Video in sequenza con lettura di brani scelti da **Manuel Vilas** (*In tutto c'è stata bellezza*, Guanda), **Guido Oldani** (*Il burro proveniva dalla mucca*, Olio Officina Almanacco 2013; *Le olive sulla pianta maturate*, Olio Officina Almanacco 2015), **John Fante** (*Full of Life*, Einaudi), **Maurizio Maggiani** (*Un bastimento carico di olio*, quotidiano *Secolo XIX*, 23 novembre 2014), **Mario Benedetti** (rivista *Nuovi Argomenti*) in cui emerge l'olio, nella sua piena identità, con i nostri sensi attraverso i quali percepiamo tutta la bontà.

Francesca Salvagno, attrice, imprenditrice presso *Frantoio per Olive Salvagno*

VENERDÌ

7

FEBBRAIO

SALA BRAMANTE

ORE 10.00

PRESENTAZIONE DEL LIBRO *I PARADOSSI DI DON MILANI*, EDIZIONI OLIO OFFICINA

Personaggio scomodo e per alcuni sgradito, don *Lorenzo Milani* ha lasciato il segno nella storia del Novecento con la sua attività e il suo pensiero a vantaggio dei più deboli. Gli autori del libro sono partiti dai suoi testi, affidandosi alle sue acutezze linguistiche e a visioni filosofiche, pedagogiche e teologiche tuttora attuali, per fornirne una nuova chiave di lettura e studiarne le nuove possibili applicazioni.

Intervengono gli autori **Sante Ambrosi** e **Valeria Mariani**

ORE 11.30 - 13.30

CIVILTÀ E CAMPAGNA: UN RITORNO AL FUTURO?

L'olio rappresenta un ottimo punto di partenza per un confronto alto sulla civiltà contemporanea, della quale è fondamentale oggi analizzare i legami con il recinto urbano, da una parte, ed una campagna rinnovata, dall'altra. L'obiettivo, che ci si propone di perseguire collettivamente, è quello di indagare i significati che il paesaggio rurale assume nella nostra realtà contemporanea, illuminando così il valore politico, sociale e personale del rapporto dell'uomo con la terra e i suoi prodotti, la vita e i suoi sacrifici.

Saluti e apertura del convegno a cura di **Luigi Caricato**
Intervengono **Caterina Arcangelo**, **Guido Conti**, **Alberto De Bernardi**, **Daniela Marcheschi**, **Alfonso Pascale**, **Silvia Tomasi**

ORE 15.00

RADUNO POETICO SU POESIA E NATURA/CAMPAGNA

A OOF il tema di quest'anno è *L'OLIO DEI POPOLI*:

«L'olio è simbolo di pace e in questa epoca in cui si innalzano muri, l'olio va oltre e rappresenta il simbolo della fratellanza e della condivisione, della universalità. Come l'olio entrando in relazione con il cibo unisce e aggrega, allo stesso modo l'olio unisce tra loro i popoli, al di là di religioni e appartenenze ideologiche.

A Olio Officina Festival 2020 l'olio diventa elemento aggregante e propulsore di vita nuova.»

I poeti **Amedeo Anelli**, **Luca Ariano**, **Marco Beck**, **Guido Conti**, **Adele Desideri**, **Tania Di Malta**, **Beppe Mariano**, **Bernardo Campagna**, **Guido Oldani**, **Alessandra Paganardi**, **Margherita Rimi** leggono poesie brevi sul tema olivo/oliva/olio.

ORE 18.00

PRESENTAZIONE DEL LIBRO DI MARGHERITA RIMI *LE VOCI DEI BAMBINI*, EDIZIONI MURSIA

Bambini cantori ognuno del proprio calvario personale, un sommesso teatro dell'anima; anime coatte e violate ma pur sempre anime, cioè fautrici di un parlare novellante, cupo e stridente, dolcissimo e fatato. Il male e il bene si mischiano come due acque con diversa pulizia.

Con la poetessa intervengono **Amedeo Anelli**, **Guido Oldani**, **Sara Calderoni**



SABATO

8

FEBBRAIO

SALA BRAMANTE

ORE 10.00

**APPRODI: QUANDO IL FUMETTO INCONTRA
LA LETTERATURA E VICEVERSA**

Coordinano Guido Conti e Mario Greco

ORE 10.30 - 11.30

DON CAMILLO A FUMETTI: TRA RACCONTO E CINEMA

Con Davide Barzi e Mirko Treccani

ORE 11.30 - 12.30

**LA COPPIA CHE SALVÒ BRERA. UN VIAGGIO
ATTRAVERSO LA FANTAGRAFICA DI BACILIERI**

Con Paolo Bacilieri e Silvia Tomasi

ORE 12.30 - 13.30

**LINGUAGGI FEMMINILI: AUTORI, NARRATIVA E MANGA
DEL GIAPPONE POST BELLICO**

Con Georgia Cocchi e Daniela Moro

ORE 14.45 - 15.45

**DALLA FICTION ALLA REALTÀ E RITORNI.
L'ANALISI DI UN AUTORE POLIEDRICO:
GIANFRANCO MANFREDI**

Dialoga con l'autore Roberto Barbolini

ORE 15.45 - 16.45

**PAESAGGI UMANI: IMMAGINARI
DAL «GRANDE FIUME PO»**

Con Piero Macola e Guido Conti

ORE 16.45 - 17.45

STORIE ALL'OMBRA DELL'ITALSIDER DI TARANTO

Con Paolo Castaldi e Fernando Coratelli

ORE 17.45 - 18.45

PINOCCHIO, UNO E CENTOMILA

Con Nino Sottile Zumbo, Francesco De Francesco
e Daniela Marcheschi

OOFF OLIO OFFICINA FESTIVAL 2020

CONTRIBUISCONO ALLA REALIZZAZIONE DI OLIO OFFICINA FESTIVAL 2020 I SEGUENTI PARTNER

MAIN SPONSOR	SPONSOR	SOSTENITORI EXTRA	
 	   	     	      
SOSTENITORI			CONSORZI
  	  	   	  <p>CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA D.O.P. RIVIERA LIGURE</p>
ORGANIZZAZIONI	ISTITUZIONI	ACQUA UFFICIALE	VINO UFFICIALE
  	 <p>REGIONE BASILICATA</p>  <p>CITTÀ DI VIESTE</p>		 <p>GENAGRICOLA</p>  

Si ringraziano inoltre

Aerostato; Ais, Associazione italiana sommelier; Arte da Mangiare; Audiovisual Facilities; Fabio Berrettini; Francesco Caricato; Casa dell'Olio; Ciseq; Cisle; Cooperativa Letteraria; Donne dell'Olio; Loretta Forner; Maly Foschi; Chiara Fossati; FuoriAsse; IED, Istituto europeo per il Design; Tamara Lovric; Gianfranco Maggio; Daniela Marcheschi; Sara Marcheschi; Antonio Mele; Davide Montagna; Pax Paloscia; Ornella Piluso; Olio Responsabile; Onaoo; Silvia Ruggieri; Luca Andrea Sarni; Monica Scardecchia; Maria Carla Squeo; TerraSud; TreeDream; Vivai Buccelletti; l'intero Staff di Olio Officina, i relatori.

Nel corso di OOF 2020 vengono effettuate riprese fotografiche e video. Il pubblico presente può essere ripreso e pertanto la stessa presenza implica il consenso e l'automatica accettazione relativa alla pubblicazione e diffusione della propria immagine.

LA RIVISTA DEI CONDIMENTI CONDIMENTS MAGAZINE

INTERNATIONAL MAGAZINE

ABBONATI

SUBSCRIBE

oliofficina

L'abbonamento a **quattro numeri di OOF - International Magazine** ha un costo, comprese le spese di spedizione, di **euro 48,00 per l'Italia**. Per chi intende abbonarsi dall'estero, il costo per ricevere i quattro numeri di OOF - International Magazine è di **euro 70,00 per Europa e Bacino del Mediterraneo**; di **euro 82,00 per Americhe, Asia e altri paesi dell'Africa**; di **euro 90,00 per Oceania**.

Subscription to **four issues of OOF - International Magazine in Italy costs 48 euros**, inclusive of shipping. For those wishing to subscribe from abroad, the cost of receiving the four issues of OOF - International Magazine is **70 euros to Europe and the Mediterranean basin**; **82 euros to the Americas, Asia and other African countries**; **90 euros to Oceania**.

Effettuare un bonifico a via bank transfer to:

Olio Officina Srl - Società unipersonale -
via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano
Banca d'appoggio Bank name:
Intesa San Paolo S.p.a. Filiale di Milano
Milan branch

via Meda 49 - 20141 Milano, Italy
Conto corrente Account no

1000/873 intestato a Olio Officina Srl
CODICE IBAN

IT63S0306909521100000000873

SWIFT (BIC) BCITITMM



Olio di Puglia IGP . È nato.*



www.pantaleo.it

* *Indicazione
Geografica
Protetta*

* *Protected
Geographical
Indication*

PGI Apulian Oil is born.*