

A decorative border surrounds the central text, consisting of a grid of colorful squares. Each square contains a stylized, glossy oil glass. The colors of the squares and glasses are red, blue, yellow, and green, arranged in a repeating pattern.

**oof**  
oliofficina  
FESTIVAL

**AVANGUARDIA. L'OLIO DEL FUTURO**

Essere all'avanguardia significa riconoscere la capacità di precorrere i tempi dimostrando di avere nuove idee e di pensare nel contempo a nuove formule e a nuovi stili, creando discontinuità, anche ai nostri occhi, a favore di una visione diversa e alternativa rispetto a quella già conosciuta e ampiamente sperimentata. Essere all'avanguardia significa dimostrare di avere il coraggio delle proprie azioni ed esprimere un pensiero anche controverso, se necessario, senza timore di affrontare la corrente avversa. Essere all'avanguardia equivale a osare e a superare ogni paura, anche perché non si può avere paura del futuro e arroccarsi sempre sulla difensiva, vedendo nemici e ostacoli ovunque, denunciando perfino complotti, pur di rinunciare a soddisfare la naturale sete e fame di futuro che ciascuno di noi possiede. Dire avanguardia implica l'assunzione di una responsabilità. Il nuovo fa paura, e ci vuole coraggio e tanta determinazione, ma questo atto di decisione e fermezza va indirizzato nella direzione giusta: sempre guardando avanti. Luigi Caricato

QUINTA EDIZIONE  
**MILANO**

21-23 GENNAIO 2016

CONDIMENTI PER IL PALATO & PER LA MENTE  
IDEATO E DIRETTO DA LUIGI CARICATO



## GIOVEDÌ 21 GENNAIO 2016

Orario di apertura: 17.00 – 21.00

## VENERDÌ 22 GENNAIO 2016

Orario di apertura: 9.00 – 21.00

## SABATO 23 GENNAIO 2016

Orario di apertura: 9.00 – 21.00

# MOSTRE

## PANE E OLIO DEL FUTURO

Gli artisti del movimento culturale “Arte da Mangiare Mangiare Arte” si presentano all’appello per la quinta volta consecutiva a Olio Officina Festival, in questa edizione con una serie di mini installazioni attraverso le quali indagano, tra sacralità e senso delle tradizioni, intorno al rapporto esistente tra due alimenti cardine: il pane e l’olio.

Lucia Abbasciano, Alessandra Angelini, in collaborazione con la ricamatrice Gisella Arfanaotti, Clara Bartolini, Federica Berner Ghezzi, Giuliana Bellini, BOBOEEM, Tegi Canfari, Franca Cantini, Silvia Capiluppi, Lucia Caprioglio, Fiorella Cicardi, Jutka Csakanyi, Giovanni Galli, Anna Maria Gelmi, Elmar Giacommo, Vito Giacommo, Daniela Gorla, Ding Li, Isa Licatelli, Ruggero Maggi, Anna Mainardi, Silvio Manzotti, Aris Marakis, Kazuko Nishio, Mariele Nova, Edy Persichelli, Giosuina Pria, Renzi&Lucia, Serena Rossi, Nicoletta Sauve, Giuseppe Schenone, Studio Pace10, Maria Cristina Tebaldi, Jurij Tilman, topylabrys, Micaela Tornaghi, Rosanna Veronesi, Franco Vertovez.

Si segnala inoltre la presenza degli studenti del Liceo Artistico Varallo Istituto Superiore d’Adda: Veronica Amato, Laura Buscaglino, Mauro Camosso, Amanda Caso, Arianna Codoro, Matilde Marta, Francesca Sanna, Elisa Scansetti con il lavoro “PortfOLIO” a cura del prof. Diego Pasqualin.

Una grande installazione è collocata nel Chiostro della Magnolia, site specific “mettere a LUTTO” dell’artista topylabrys, dedicata agli ulivi del Salento colpiti dalla Xylella.

La mostra, su progetto di Ornella Piluso, è curata da Monica Scardecchia.

## OLIO D’ARTISTA

La mostra è frutto di un percorso lungo oltre quattro anni, che di volta in volta si sta sempre più estendendo e ampliando, coinvolgendo una nutrita serie di artisti impegnati a rivisitare e reinterpretare i contenitori dell’olio, lattine e bottiglie nuove, non ancora utilizzate, non ancora unte dal prezioso liquido grasso. Gli artisti propongono attraverso le loro opere infiniti modi di approcciare l’oggetto, smembrandolo, frantumandolo, fondendolo, nascondendolo e perfino ricreandolo ex novo.

Curatore della mostra: Francesco Sannicandro.

## SEGNI E PAROLE

Venti incisioni per altrettanti testi, per lo più poetici, dell’avanguardia italiana. Un’avanguardia che non disdegnava di collaborare alla rivista “La Riviera Ligure”, edita tra fine Ottocento e inizi Novecento dalla famiglia Novaro di Imperia, produttrice dell’Olio Sasso.

Alla mostra partecipano: Vitaliano Angelini, Alberto Bevilacqua, Bruno Biffi, Marina Bindella, Adalberto Borioli, Elisabetta Casella, Alberto Casiraghi, Roberto Dossi, Paola Grienti Nasso, Paola Fonticoli, Mirella Marini, Romano Masoni, Simonetta Melani, Merlinus Vagus, Marco Mucha, Luciano Ragozzino, Lucio Passerini, Alessandro Savelli, Oliana Spazzoli, Stefano Turrini.

Curatore della mostra: Nicola Dal Falco.

## INNO ALL’OLIVO

I Novaro (Agostino e i suoi quattro figli) inventano nuovi mezzi per comunicare: una rivista, “La Riviera Ligure di Ponente”, dove, al piede di ogni pagina sono ricordati “i rinomati olii d’oliva vergini”. Ben presto lo slogan della ditta diviene: “Gli olii d’oliva P. Sasso e Figli sono gli unici perfetti”. Sotto la direzione di Mario Novaro (dal 1900 al 1919), la rivista – che raggiunge la straordinaria tiratura di 120.000 copie – si trasforma in raffinato foglio letterario e artistico d’avanguardia, senza dimenticare la funzione per cui era nata. Significativo esempio è l’Inno all’olivo, celebre poesia di Giovanni Pascoli, illustrata da Plinio Nomellini, che appare nel fascicolo della rivista n. 30 del 1901, resa fruibile con una gigantografia nei chiostri di Palazzo delle Stelline.

## ANIMALI EXTRAVERGINI

Una mostra del vignettista Valerio Marini, autore tra l’altro delle creatività con cui è stata lanciata la quinta edizione di Olio Officina Festival. Una mostra insolita e disarmante, tutta incentrata sugli animali e sull’olio extra vergine di oliva, in un approccio inusuale e visionario.

## OLIVO CROMIA, DALL’ALBA AL TRAMONTO

Non una mostra nel senso tradizionale del termine, ma una rappresentazione immaginifica a cura del collettivo del Parco dei Paduli. Si tratta di sfumature e giochi di luce che si stagliano su rami intrecciati e foglie d’argento mosse dal vento. Così, tra nuvole di passaggio, il protagonista è l’ulivo, mentre maestoso e sinuoso si alza nella campagna salentina, raccontando il suo abbraccio con il sole.

## ORO FLUIDO

Nei chiostri di Palazzo delle Stelline è possibile prendere visione dell’opera-installazione “Flowing Gold”, dell’artista Marina Ferrara.

**GIOVEDÌ 21 GENNAIO 2016**

Orario di apertura: 17.00 – 21.00

**VENERDÌ 22 GENNAIO 2016**

Orario di apertura: 9.00 – 21.00

**SABATO 23 GENNAIO 2016**

Orario di apertura: 9.00 – 21.00

# SPETTACOLI

**MARE D'ARGENTO***Sala Leonardo, giovedì 21 gennaio, ore 17.00*

Il cinema scende in campo in difesa dell'albero simbolo del Mediterraneo. Nel corso della serata inaugurale sarà proiettato, alla presenza del regista Carlos Solito, il film che vuole riscattare la Puglia all'indomani del preoccupante fenomeno della Xylella fastidiosa, che rischia di far scomparire un vasto bosco di olivi in un territorio che vanta molti milioni di alberi secolari. A raccontare le più rappresentative bellezze di questo luogo ci sono il punto di vista e le avventure di un eroe bambino, Vittorino, interpretato da Danilo Palmisano. Accanto a lui Alessio Vassallo, Nandu Popu, il cantante dei Sud Sound System e Chiara Torelli. La colonna sonora è "Mediterraneo", di Mango.

**TROISI, GLI ITALIANI E IL CIBO***Sala Leonardo, giovedì 21 gennaio, ore 20.00*

Si intitola "Ricomincio da Massimo" la conferenza spettacolo del narratore e saggista Antonio Pascale. Si parte da tre brevi clip molto divertenti di Massimo Troisi. La prima è sulla macchinetta del caffè per una singola persona, tratta da "Scusate il ritardo": ovvero, perché l'Italia non innova. La seconda è una gag tra Benigni e Troisi a "Blitz", di Gianni Mina: ovvero, perché l'Italia è divisa in gruppi che non comunicano tra loro. E infine la terza, tratta da una rara intervista a Troisi sul tema del cibo: ovvero, chi dobbiamo ringraziare per il cibo? A partire dalle riflessioni di Troisi, Pascale diventa la nostra guida in un viaggio nella modernità. L'obiettivo non è tanto giungere al traguardo, ma cercare di rispondere a una serie di domande, tra cui la seguente: possiamo permetterci il lusso di non comunicare con gli altri? E se gli altri sono 7 miliardi e passa, come faremo a dare cibo a tutti?

**ODE ALL'OLIO***Sala Leonardo, sabato 23 gennaio, ore 20.00*

In chiusura di Olio Officina Festival, lo spettacolo ideato e interpretato da Lara Guidetti e Marco De Meo, in cui la danza e il video si fondono per tracciare un percorso visionario e a tratti pittorico, con l'olio ricavato dalle olive che emerge quale muto liquido testimone dell'eterna tensione dell'uomo verso la sintesi perfetta, purezza assoluta che diventa nel contempo incontro tra divinità e mondo terreno. Ideazione, coreografia e interpretazione di Lara Guidetti e Marco De Meo. Animazioni video originali di Francesco Collinelli. Musica originale di Marcello Gori. Disegno luci di Marco Mosca e Luca Grimaldi. Costumi di Giovanni Motta.

# OOF 2016 / ANNULO FILATELICO

**IL BICCHIERE DELL'ASSAGGIO**

Nei Chiostrì di Palazzo delle Stelline, venerdì 22 e sabato 23 gennaio, dalle 11.00 alle 17.00, ritorna l'appuntamento con l'annullo filatelico di Poste Italiane, in collaborazione con Olio Officina Festival. Tutti gli appassionati collezionisti potranno usufruire dell'annullo della corrispondenza con due differenti timbri dedicati alla cultura olearia, e in particolare alla nobile arte dell'assaggio, rappresentata dal bicchiere ufficiale a forma di tulipano. Tali timbri saranno disponibili per altri sessanta giorni presso l'ufficio filatelico, per poi essere depositati al Museo della Comunicazione di Roma. I bozzetti dell'annullo riproducono il bicchiere dell'assaggio dell'olio, visto in due differenti illustrazioni realizzate da Valerio Marini. La forma del bicchiere ufficiale dell'assaggio, un tulipano senza gambo, è stata scelta dal Consiglio oleicolo internazionale e adottata dall'Unione europea e da ogni altro Paese al mondo. Di solito il colore del bicchiere è blu, o comunque ambrato, in modo che il colore dell'olio non condizioni l'assaggiatore al momento della degustazione. C'è tuttavia chi invoca un bicchiere trasparente, perché non si può rinunciare alla bellezza di un olio in tutte le sue sfumature di colore.

"Lo scorso anno – afferma Luigi Caricato – ho pensato di valorizzare le 'forme dell'olio', ovvero il packaging con cui si presentano in Italia e nel mondo le confezioni e i contenitori deputati a ospitare l'olio in attesa di essere consumato. Quest'anno – aggiunge il direttore di Olio Officina Festival – ho scelto il bicchiere dell'assaggio e la figura chiave dell'assaggiatore, il quale, attraverso i sensi, riesce abilmente a individuare tutti i profili della qualità, servendosi del naso, del gusto e delle sensazioni tattili, chinetetiche e retrofattive che si avvertono al momento dell'assaggio dell'olio esaminato in purezza, nel bicchiere. L'olio, alla fine, si scopre essere un alimento semplice e insieme complesso. Non una massa grassa indistinta, ma l'espressione di una molteplicità di percezioni tra loro ben connotate e dai tratti peculiari specifici, in alcuni casi unici.

I due annulli filatelici servono per sensibilizzare il consumatore e portarlo a prestare attenzione verso ciò che abitualmente consuma in maniera il più delle volte inconsapevole. È un invito all'attenzione e a prestare fiducia ai propri sensi".





**GIOVEDÌ 21 GENNAIO 2016**

Orario di apertura: 17.00 – 21.00

**VENERDÌ 22 GENNAIO 2016**

Orario di apertura: 9.00 – 21.00

**SABATO 23 GENNAIO 2016**

Orario di apertura: 9.00 – 21.00

## OOF 2016 / PAGINE DI GUSTO

*Chiostri e sale del Palazzo delle Stelline*

Nell'ambito di Olio Officina Festival, dopo tanta attenzione ai libri, nelle precedenti edizioni, esordisce l'evento OOF LIBRI PAGINE DI GUSTO, con il dichiarato intento di dare ampio risalto alle pubblicazioni, non solo di manuali e saggi, ma anche di testi di narrativa, teatro e poesia che abbiano espliciti riferimenti a temi alimentari e agricoli. Non c'è l'attenzione alle sole preparazioni culinarie, i ricettari anzi hanno uno spazio minimo, quanto soprattutto ai temi che affrontano il complesso e variegato mondo dell'alimentazione, a partire dalle singole materie prime alimentari. Tante le presentazioni di libri, con la possibilità di incontrare gli autori in un confortevole "salotto letterario", in cui è possibile far firmare le copie dei libri dai propri autori preferiti presenti al festival.

## OOF 2016 / LIBRERIA DEL FESTIVAL

*Chiostri di Palazzo delle Stelline, negli orari di apertura del festival*

Tutti i libri degli autori presenti a Olio Officina Festival sono disponibili, insieme con altri titoli accuratamente selezionati dall'organizzazione dell'happening, in collaborazione con Unicopli, soprattutto i testi meno abituali e in alcuni casi di difficile reperibilità. La Libreria del Festival è gestita dalla Libreria Il Domani di Milano.

## OOF 2016 / AREA SHOP

*Sala Agnesi, negli orari di apertura del festival*

Una selezione degli oli presenti a Olio Officina Festival 2016, oltre che aceti, acque aromatiche e oli per il massaggio, e altre proposte legate alla cultura dell'olivo e dell'olio, nonché dei condimenti, sono disponibili nell'apposita Area Shop gestita da Valentina Endrizzi per Italy Food Mania.

L'olio non è dato tal quale in natura. È il frutto dell'ingegno dell'uomo. L'alto valore simbolico assegnato nel corso dei millenni all'olio da olive è il frutto di una mediazione culturale, senza la quale l'olio sarebbe un banalissimo grasso alimentare, sicuramente il più sano e gradevole, ma solo una sostanza grassa e nulla più.

Luigi Caricato





# SALA LEONARDO

Conduce: **Luigi Caricato**

GIOVEDÌ  
**21**

## L'ANTICAMERA

Ore 17.00

### Mare d'Argento

Proiezione del film del regista **Carlos Solito**

### Il cinema scende in campo in difesa dell'albero simbolo del Mediterraneo

Breve dialogo con **Carlos Solito**

## PAGINE DI GUSTO

Ore 17.30

### Convivialità: momenti, scorci, esperienze

Conversazione con il giornalista **Giorgio Boatti**, autore di *Un paese ben coltivato* e *Sulle strade del silenzio*, editi da Laterza.

Ore 18.00

### Prendiamola con filosofia

In tempi in cui ogni aspetto legato al mangiare è al centro dell'attenzione fino all'inverosimile, entrano in scena pubblicazioni che scardinano molti luoghi comuni. Il professor **Franco Riva** dialoga con Luigi Caricato a partire dai suoi due recenti volumi, editi da Castelvecchi: *Filosofia del cibo* e *Filosofia del viaggio*. Gli equivoci sul cibo sono tanti, ma alla fine l'uomo deve ammettere che mangiare – al di là dell'atto fisico in sé dell'ingurgitare – non è affatto qualcosa di pacifico come si crede. Mangiare implica un atto di violenza e ingiustizia. Il cibo diventa un duro atto di prova per il nostro umanesimo.

Ore 18.30

### L'arte è servita

*Le mostre di Olio Officina Festival*

Intervengono: Ornella Piluso, Nicola Dal Falco, Luciano Ragozzino, Francesco Sannicandro, Maria Novaro, Valerio Marini.

## PAGINE DI GUSTO

Ore 19.00

### Racconti di cucina

In dialogo con l'autrice. Presentazione del libro di **Angela Frenda**, food editor del *Corriere della Sera*. La buona cucina è per molti versi il frutto di una serie di integrazioni e contaminazioni di saperi ed esperienze, un mescolare sapientemente tradizione e innovazione.

### La complessa e nobile arte della frittura

**Angelo Cremonini**, Olitalia

Comunicare per trasmettere e far acquisire conoscenze, andando oltre i luoghi comuni. Si parla tanto di frittura, come fosse qualcosa di riprovevole, nonostante i fritti appaghino senza alcuna incertezza coloro che ne fruiscono con grande piacere. Un videoclip realizzato da Olitalia spiega i momenti essenziali di un metodo di cottura tra i più amati e banditi, con i consigli per saperne di più e gli utili suggerimenti per non commettere errori.

## AVANGUARDIA

Ore 19.30

### Avanguardia! L'olio del futuro

Presentazione della quinta edizione di Olio Officina Festival alla presenza degli imprenditori olivicoli e oleari che hanno aderito al progetto Olio Officina, sostenendone concretamente l'impegno e l'idea. Cosa si intende per avanguardia? Esiste una visione di futuro in un Paese come l'Italia, vocato, da alcuni decenni a questa parte, all'immobilismo e alla contrapposizione tra fazioni e alla lite continua? Cosa pensano e cosa in particolare realizzano coloro che hanno la stoffa e l'ardire dei pionieri, pur non trovando il tessuto adatto per esprimere e manifestare la propria identità?

## CONFERENZA SPETTACOLO

Ore 20.00

### Troisi, gli italiani e il cibo

Si intitola "Ricomincio da Massimo" la conferenza spettacolo del narratore e saggista **Antonio Pascale**

## CHIOSTRO DEL PALAZZO

Ore 21.00

### Pasta Madre

Performance di **Silvia Capiluppi**

### Frutto sublime

Lettura di poesie dedicate all'olio di **Clara Bartolini**







VENERDÌ  
**22**

## L'ANTICAMERA

Ore 9.00

### È tutto un video

Proiezione in sequenza

### “Mo’ e la favola dell’olio extra vergine d’oliva”

Mo’ e il popolo che abita tra le olive ci mostrano la magia della raccolta delle olive, dalla spremitura fino all’arrivo della bottiglia sulla tavola. Edito da Monini (Durata: 10 m)

### La qualità dell’olio è democratica

Come scegliere un olio extra vergine di oliva senza venir meno alla qualità e, nel contempo, al risparmio? E soprattutto, come scoprire qual è quello che ci piace di più? Tutte le risposte nel video di Coltura & Cultura (Durata: 4 m)

### La fragile benedizione dell’olio

Secondo la religione l’olio è una benedizione. Secondo una famosa pubblicità è solo “una spremuta di olive”. Secondo la scienza, però, l’olio extra vergine di oliva è una benedizione “se” è solo una spremuta di olive! Vi chiederete, perché? Tutte le risposte nel video di **Coltura & Cultura**. (Durata: 5 m)

### La complessa e nobile arte della frittura

Si parla tanto di frittura, come fosse qualcosa di riprovevole, nonostante appaghi senza alcuna incertezza quanti ne fruiscono con gran piacere. Con Luigi Caricato e Roberto Carcangiu. Un videoclip a cura di Olitalia. (Durata: 4 m)

## PAGINE DI GUSTO

Ore 9.30

### Sulle rotte degli antichi

**Yuko Okuma e Sara Sargenti**

*Si intitola Sulle rotte degli antichi / On the routes of the ancient*, ed è il libro d’esordio della casa editrice Yuko Edizioni, con cui si intraprende un viaggio, per parole e immagini, nei paesi del Mediterraneo, alla scoperta della storia dell’olio, del pane e del sale, dalle origini dell’agricoltura alla caduta dell’Impero Romano d’Occidente.

## AVANGUARDIA

*Essere all’avanguardia equivale a non aver paura*

Ore 10.00

### Dove va il comparto oleario

**Renato Calabrese, Dora Desantis, Cristina Santagata, Giovanni Zucchi**

In dialogo con i protagonisti del comparto oleario italiano. È possibile aspirare al grande ritorno in scena dell’Italia dell’olio, così come lo era negli anni gloriosi di fine Ottocento e Novecento? Cosa si prefigura per il futuro?

Ore 10.30

### Nessuna paura dell’olio di sansa. Valorizzare la piramide della qualità

**Giuseppe Masturzo, Michele Martucci, Massimo Occhinegro**

Cosa non si è fatto negli ultimi decenni in Italia? Perché non si è difesa la pluralità degli oli da olive? Nell’ambito del comparto oleario esiste un’avversione per le categorie merceologiche diverse dall’olio extra vergine di oliva. Sarebbe invece opportuno non dimenticare né trascurare il fatto che l’olio da olive si coniughi al plurale, e che, pertanto, si esprime secondo una natura multifforme e multiuso. Tutto ciò che si ricava dall’oliva è prezioso, e tutto ha un senso e una logica applicativa. Alla base della piramide della qualità, c’è l’olio di sansa di oliva, messo ingiustamente ai margini e bistrattato, ma meritevole di grande considerazione, soprattutto quale ingrediente nei prodotti da forno o in altri impieghi. Al vertice c’è l’olio extra vergine di oliva, protagonista indiscusso nei condimenti a crudo. In mezzo ci sono l’olio di oliva (adattissimo per frittiture e altri impieghi, come per esempio le conserve sott’olio) e l’olio di oliva vergine (il grande assente dagli scaffali, eppure ottimo olio quotidiano da cottura). A parlarne gli imprenditori e gli esperti del settore.

Ore 11.00

### Nessuna paura dell’olio di palma

**Giovanni Lercker e Massimo Cocchi**, Università di Bologna

Da alcuni anni è stata avanzata una campagna diffamatoria nei confronti dell’olio di palma, ma nell’ultimo periodo si è scatenata una corsa al disprezzo e al vero e proprio dileggio: è un grave errore, perché l’olio di palma è un grasso nutrizionalmente nobile. Cosa c’è alla radice della paura? È solo disinformazione, oppure ci sono interessi lobbistici dietro a tale attacco? Si è detto che il contenuto di acido palmitico favorisca l’obesità infantile, ma prima di demonizzare un singolo acido grasso è necessario pensare alle relazioni complesse che esistono fra gli acidi grassi. Sono troppi gli equivoci sorti intorno a tale olio, ma non c’è motivo di allarmarsi, perché tutti gli acidi grassi sono utili se assunti in quantità adeguate e ben calibrate.

### Nessuna paura delle carni rosse

**Giovanni Lercker e Massimo Cocchi**, Università di Bologna

Perché c’è tanta confusione intorno alla sfera alimentare? Interpretare e capire il fenomeno nutrizione comporta un grande senso di responsabilità. Non sono mai mancate le demonizzazioni di alcuni alimenti, prima nei confronti del colesterolo, poi dei grassi saturi, poi delle carni rosse, e, a turno, tocca sempre a ogni alimento, perché c’è sempre il rovescio della medaglia. Cosa può succedere allora quando un’istituzione come l’OMS prende posizioni nette e drammatiche di fronte a tutto, o quasi, ciò che mangiamo? Solo una corretta informazione può aiutare a comprendere il senso e il valore degli alimenti, senza preclusioni. Il vero problema è il rispetto delle quantità.

## L’OLIO È ECONOMIA

Ore 11.30

### Flussi di mercato e tendenze di consumo, l’Italia dell’olio allo specchio

**Mauro Meloni**, direttore Ceq, Consorzio extra vergine di qualità;

**Massimo Occhinegro**, esperto di marketing

Si fa un gran parlare dell’Italia olearia, ma non si conosce l’esatta fotografia del Paese. Qual è, per

esempio, lo stato di salute del comparto? C’è, da una parte, l’orgoglio per una storia nutrita di grandi glorie, dall’altra invece la paura di una parola che fa venire i brividi a sentirla: competizione. Rispetto agli altri Paesi produttori, l’Italia si è fermata, non produce la quantità d’olio sufficiente per la propria autonomia. Un tempo, negli anni ‘60 dello scorso secolo, rappresentavamo una quota produttiva mondiale del 30 per cento, oggi invece tale quota si è ridotta al 15 per cento. Abbiamo un ruolo ibrido e ambiguo e ci è mancato il coraggio di raccontare la nostra identità. Non piantiamo più nuovi olivi e si assiste nel contempo a un progressivo abbandono della coltivazione. È arrivato il tempo della riflessione. Occorre cambiare corso al nostro futuro per una nuova visione di fare impresa.

Ore 12.00

### Imprenditori che si raccontano nei libri

**Giovanni Zucchi, Manfredi Barbera e Carlo Ottaviano**

Due libri scritti da due imprenditori oleari. Giovanni Zucchi, dell’Oleificio Zucchi, autore di L’Olio non cresce sugli alberi. L’arte del blending: come nasce un olio di grande qualità, edito da Lupetti; e Manfredi Barbera, della Premiati Oleifici Barbera, autore, con il giornalista Carlo Ottaviano, del volume *Oleum Nostrum*, edito da Agra.

## OIL DESIGN, FOOD DESIGN

Ore 12.30

### L’olio progettato

**Mauro Olivieri**, designer, studioso

e progettista di brand dei sistemi territoriali

È un fluido. È un liquido. È un elemento indefinibile. È quasi un velluto al tatto. È solo monocromatico. È stata merce di scambio. È un’esperienza. È espressione di chi lo cura. È cura, anche dello spirito. È uno dei grandi progetti della natura e noi, lì dentro andremo. Mauro Olivieri ci aiuta ad aprire la mente su cosa sia possibile fare a partire dalla presentazione degli oli da destinare al commercio, ponendoli sugli scaffali. Oltre al contenuto si vende e si propone anche un’idea, che va progettata. Si esprime così un racconto che va oltre il liquido grasso che tanto ci piace, ma non sempre racconta tutto se stesso. Ecco allora l’olio in tutta la sua nuda verità.

Ore 13.00

### L’olio in tavola

**Alessia Cipolla**, architetto; **Mauro Olivieri**,

designer; **Ilaria Santomano**, scrittrice e sommelier. Entrare in cucina in punta di piedi per tentare di capire come sia possibile costruire lo spazio della convivialità, ma anche come sia possibile allestire la tavola, o come sia possibile collocare, in un simile contesto, l’olio da olive, valorizzandolo. Ecco dunque profilarsi una composizione architettonica, con i riferimenti alla psicologia e all’antropometria, nonché alle teorie del campo e del colore, senza con ciò trascurare le scelte dell’illuminazione e dei materiali.

Un dialogo a partire dal libro *Il progetto della tavola*, di cui è autrice Alessia Cipolla per le edizioni Franco Angeli.



## PAGINE DI GUSTO

Ore 13.30

### Maledetto Champagne

**Roberto Bellini** e **Antonello Maietta**

Uno dei massimi esperti della materia, Roberto Bellini, il primo a vincere il titolo di Ambassadeur du Champagne in Italia, nonché ideatore dell'École du Champagne per l'Associazione Italiana Sommelier, confrontandosi con il presidente dell' AIS Antonello Maietta, racconta, in un documentato libro, quanto serve sapere per comprendere la storia delle bollicine più celebri al mondo, entrando nel dettaglio di ogni singolo aspetto, senza tralasciare nulla.

## AVANGUARDIA

*Dire avanguardia significa accettare nuove sfide*

Ore 14.00

### L'unione fa la forza. Il ruolo di cooperative e consorzi nel mondo oleario italiano

**Massimo Carlotti**

L'Italia disunita cerca di voltare pagina e di ripartire cercando l'unità tra i vari soggetti della filiera produttiva e commerciale. In passato le strutture cooperative in molti casi non hanno funzionato, oggi possono costituire un punto di svolta.

Ore 14.30

### Cosa c'è di nuovo nell'olio che verrà

**Lorenzo Cerretani**, oleologo;

**Pietro Rocculi**, tecnologo alimentare

Un oleologo e un tecnologo alimentare, senza indugiare in noiosi tecnicismi, ci prospettano insieme tutte le novità non ancora conosciute dai più, strettamente legate alla produzione dell'olio. Resta da chiedersi se ci sia ancora spazio per l'innovazione, per un prodotto antico di almeno sei millenni. Può sembrare impossibile, eppure vi sono molte strade ancora inesplorate. C'è da restare stupiti, e per certi versi affascinati, intorno alle nuove tecnologie emergenti. Resta infine da chiedersi se risulteranno veramente rivoluzionarie tali ipotesi di innovazione.

## L'OLIO È ECONOMIA

Ore 15.00

### Lo stato dell'arte dell'olio made in Italy. Qualità, importazioni e controlli

**Oreste Gerini**, direttore generale della prevenzione e del contrasto alle frodi alimentari del Dipartimento Icqrf del Ministero delle Politiche agricole;

**Antonello Maietta**, presidente nazionale dell'Associazione Italiana Sommelier

Si fa un gran parlare di made in Italy, e talvolta anche a sproposito. A circolare sono sempre notizie funeste e preoccupanti, per lo più. C'è davvero un serio motivo per preoccuparsi? Qual è la situazione dell'olio da olive ad oggi? Qual è lo stato delle produzioni di qualità? Le tanto contestate importazioni di olio dall'estero scatenano frizioni nell'ambito della filiera. Resta il fatto che l'Italia non ha una produzione in grado di soddisfare il proprio fabbisogno. Ne scaturisce così una cruenta battaglia tra chi denuncia la presenza di frodi nel settore e chi invece ritiene si tratti solo di un dato fisiologico, di scarsa rilevanza, e non di un fenomeno preoccupante. C'è da chiedersi se sia possibile fare chiarezza al riguardo e capire la reale incidenza delle frodi. E se fosse solo un procurato allarme? Quanto è importante l'etichetta per i consumatori? Questa, e tante altre questioni, saranno affrontate nell'incontro nato da un'iniziativa di AIS in collaborazione con Olio Officina.

Ore 15.30

### Il gusto rivolto al futuro

**Alfonso Pascale**, storico dell'agricoltura

Il ritorno all'invenzione delle tradizioni porta con sé una trasformazione del gusto da intendere come la dimensione corporea, sensoriale e cognitiva dell'individuo capace di scegliere modalità, luoghi e prodotti di consumo nella mutevolezza dell'agire quotidiano; di associare le sensazioni concesse dall'esperienza della relazione con un alimento o una bevanda alle motivazioni ideali che possono indurre a sostenere determinati progetti imprenditoriali socialmente responsabili.

Ore 16.00

### L'olio italiano viaggia in America

**Manfredi Barbera**, Premiati Oleifici Barbera

Da sempre protagonisti del mercato statunitense, oggi siamo ancora un punto di riferimento? Quale futuro si prospetta per l'Italia olearia oltreoceano? In collegamento con New York, si cercherà di capire lo stato dell'arte.

Ore 16.30

### L'olio, le piante aromatiche e gli studi del padre di Italo Calvino

**Fiorenzo Gimelli**,

Centro Servizi Floricoltura della Regione Liguria

Si parte da Mario Calvino, padre del celebre scrittore Italo, autore tra l'altro di uno studio su *L'ulivicoltura e l'oleificio nel territorio di Sanremo*, per giungere a un altro elemento caratterizzante il territorio ligure, la floricoltura, che non si limita soltanto alla produzione di fiori, ma si estende anche alle piante aromatiche, e da qui il legame con l'olio.

## OIL DESIGN, FOOD DESIGN

Ore 17.00

### Uao! Umbria Architettura Olio

*Andare oltre il consueto, ripensando il mondo dell'olio e riformulandolo con un nuovo stile per presentarlo con una nuova immagine. È una grande sfida, ma è ciò cui tutti siamo chiamati.*

### Architetture dell'olio: un

### viaggio nel territorio del futuro

**Leonardo Laureti**, presidente del Consorzio

olio Dop Umbria

### Monk: il carattere dell'Umbria del terzo millennio

**Paolo Berardi**, direttore dell'Accademia delle Belle Arti di Perugia

### Umbria 2020: dalle cantine d'autore ai frantoi d'autore

**Pietro Carlo Pellegrini**, docente di Restauro architettonico presso l'Università di Perugia

### L'olivo: coltura di avanguardia?

**Angela Canale**, tecnico in olivicoltura e assaggiatrice capo panel di olio da olive

Ore 17.30

### L'olio nei ristoranti. Cosa accade veramente nelle cucine?

**Valerio M. Visintin**, giornalista;

**Iliaria Santomanno**, scrittrice e sommelier

Tutti a celebrare gli chef, tutti a osannare la ristorazione, ma sono davvero così attenti verso un ingrediente come l'olio extra vergine di oliva, tanto significativo e centrale quanto di fatto ancora poco considerato?

## NUTRIMENTI

Ore 18.00

### Il volto umano dell'olio

**Daniela Marcheschi**, antropologa e scrittrice

Sia grazie alla coltivazione sia grazie all'agricoltura si è instaurato un rapporto nuovo con l'ambiente ecologico, modificando il paesaggio culturale. L'olio consacra l'uomo, nel senso che inserisce l'individuo in una dimensione più alta, fra cielo e terra. L'olivo e l'olio sono non solo "frutti" della terra, ma, su un piano più elevato, un simbolo meditato in millenni di storia umana. Luigi Caricato dialoga con l'autrice del volume *Il volto umano dell'olio*, edito da Olio Officina.

## PAESE D'ONORE

Ore 18.30

### L'olivicoltura e l'arte olearia a Malta

**Roderick Galdes**, ministro dell'agricoltura della Repubblica di Malta; **Jean Paul Mifsud**, giornalista e produttore d'olio

Uno sguardo lucido su un Paese noto soprattutto per il turismo, molto meno invece per la sua olivicoltura. Qual è lo stato dell'arte, per ciò che concerne la coltivazione degli olivi e la produzione dell'olio? Quali sono le tendenze di consumo e com'è percepito l'olio da olive?

Ore 19.00

### Premio Olio Officina - Cultura dell'Olio

Nell'ambito della quinta edizione di Olio Officina Festival, si rinnova l'appuntamento con i Premi Olio Officina Cultura dell'Olio. Saranno premiati l'architetto **Antonio Monte**, l'editore spagnolo di "Mercacei" e "Olivatessen" **Juan Penamil**, l'antropologa e scrittrice **Daniela Marcheschi**, la produttrice d'olio **Laura Turri**.

## Le forme dell'olio

**Gianni Pasini** e **Luigi Caricato**

La premiazione terza edizione del concorso "Le Forme dell'olio - Olio Officina", dedicato al packaging e all'abbigliamento delle confezioni e dei contenitori dell'olio. Al mondo dell'olio va riconosciuto il merito di aver compiuto grandi passi in avanti sul fronte della qualità sensoriale, ora si cerca di stimolare un ulteriore passo in attesa che si inventino modi nuovi nel concepire il packaging. Il concorso "Le Forme dell'Olio", organizzato da Olio Officina, è un modo per stimolare le aziende a essere innovative e a investire anche nella bellezza e nella funzionalità delle forme, non solo sulla qualità del contenuto.



## L'ANTICAMERA

Ore 9.00

### È tutto un video

Proiezione in sequenza

### La qualità dell'olio è democratica

Come scegliere un olio extra vergine di oliva senza venir meno alla qualità e, nel contempo, al risparmio? E soprattutto, come scoprire qual è quello che ci piace di più? Tutte le risposte nel video di Coltura & Cultura.

### La fragile benedizione dell'olio

Secondo la religione, l'olio è una benedizione. Secondo una famosa pubblicità è solo "una spremuta di olive". Secondo la scienza, però, l'olio extra vergine di oliva è una benedizione "se" è solo una spremuta di olive! Vi chiederete, perché? Tutte le risposte nel video di Coltura & Cultura.

### Xylella è natura, ulivo è cultura

Cosa c'è da sapere in merito a un serio problema che sta mettendo in ginocchio l'olivocoltura salentina? Quali risposte sono possibili di fronte a emergenze che sembrano non avere soluzioni nell'immediato? Tutte le risposte nel video di Coltura & Cultura.

### La complessa e nobile arte della frittura

Si parla tanto di frittura, come fosse qualcosa di riprovevole, nonostante appaghi senza alcuna incertezza quanti ne fruiscono con gran piacere. Il fritto non fa male se si conoscono le buone regole. Un videoclip a cura di Olitalia fornisce ogni dettaglio utile, con tutti i suggerimenti.

## TUTTA SALUTE

Ore 9.30

### L'olio e il pane, lo snack della salute

**Simona Lauri**, esperta di arte bianca; **Matteo Gonnelli**, Olearia del Chianti  
Perché fossilizzarsi sulla solita merenda? Perché non pensare a qualcosa di molto salutare e semplice, adatto per bambini e adulti? L'idea di privilegiare una materia prima come il pane, accompagnata da un ingrediente naturale come l'olio da olive è una scelta saggia quanto complicata da gestire. È possibile innovare, creando alcune soluzioni pratiche e di facile fruizione.

## SINERGIE

Ore 10.00

### Effetto sinergia. Il vino e l'olio sono sempre stati fratelli

**Antonello Maietta**, presidente Associazione italiana sommelier

Anche il periodo di produzione è quasi coincidente. La vendemmia cade prevalentemente tra agosto e settembre, l'olivagione tra ottobre e novembre. Sono state tante le iniziative comuni e condivise, ma sempre occasionali, ora invece l' AIS, l'Associazione italiana sommelier, vuole sostenere con grande efficacia e determinazione la cultura dell'olio tra i suoi associati. Ecco allora l'impegno a organizzare corsi di degustazione e formazione sullo stile dell' AIS. Il presidente nazionale, Antonello Maietta, presenta una serie di iniziative, tra cui la Giornata nazionale della Cultura del vino e dell'olio, giunta alla sesta edizione; e una serie di corsi in tutte le regioni italiane sull'abbinamento dell'olio da olive con le pietanze.

## L'ANIMA DELL'OLIO

Ore 10.30

### Amaro e piccante. I polifenoli dell'olio dietro le quinte

**Salvatore Camposeo**, Università di Bari

Dopo il campo, luogo dove il valore salutistico si genera, è il frantoio dove il contenuto polifenolico di un olio si plasma e si modula. Amaro e piccante sono connotati organolettici dell'olio legati al contenuto in fenoli biologicamente attivi: l'oleuropeina e i suoi derivati conferiscono all'olio carattere amaro; il ligustrosido e i suoi derivati conferiscono carattere piccante. L'olio extra vergine di oliva amaro e piccante non è tuttavia particolarmente amato dai consumatori che non conoscono, e quindi non apprezzano, le caratteristiche chimiche e sensoriali dei migliori oli extra vergini di oliva.

## FRANTOI DEL FUTURO

Ore 11.00

### Storie di archeologia industriale. Il frantoio del passato visto con gli occhi del presente, un viaggio nei luoghi operativi che hanno reso l'Italia paese oleario di grande tradizione

**Antonio Monte**, architetto

Lo studioso salentino, tra gli artefici del recupero in grande stile di antichi oleifici ipogei nel Salento, è all'opera da tempo, in Italia e all'estero, nell'intento di rivalutare, attraverso l'ideazione di nuovi spazi museali, tutto ciò che è riconducibile al passato delle "officine olearie". L'obiettivo è individuare le radici di un'antica tradizione che nel frattempo si è evoluta senza tuttavia venir meno alle medesime logiche che animavano il settore economico nel passato: fare dell'olio una fonte di ricchezza, spirituale e materiale, per i popoli che ne sono coinvolti.

Ore 11.30

### Come una volta mai. Il frantoio del futuro così come possiamo prefigurarlo oggi

**Domenico Fazio**, business manager Alfa Laval

Un noto esperto di macchine di estrazione olearia pone l'accento sul rischio di guardare al passato, e alla tradizione, come se si trattasse di qualcosa di fisso e immutabile. Non è così. Come una volta mai, è il suo motto; e non vale appellarsi a esperienze del passato quale alibi per rimanere immobili. Così, guardando alla nostra tradizione, si è tenuti a voltare pagina e trovare il coraggio di innovare. L'invito da parte di Fazio a visitare il museo di Leonardo a Vinci, dove vi è un frantoio del 1400 non molto diverso da quello che è stato usato sino a pochi anni fa, serve per far riflettere sugli obblighi che gravano sugli operatori del settore, a guardare al futuro per evitare di replicare modelli oltremodo desueti.

## AVANGUARDIA

*Essere all'avanguardia equivale a non aver paura*

Ore 12.00

### Nessuna paura dell'olio in cucina

**Giuseppe Capano**, maestro di cucina; **Luigi**

**Caricato**

Non usato in cottura, bandito nei soffritti, mescolato all'acqua per limitare i grassi, vietato da sedicenti diete salutari, relegato a mero mezzo meccanico di base per ingredienti "importanti". Il grande imputato è l'olio, anche quello ricavato dalle olive. C'è una società che ha paura dei grassi e non sa come affrontare la giusta assunzione. Ebbene, l'avanguardia dell'olio sta anche nell'eliminazione dei tanti fardelli pregiudiziali, spesso immotivati. Il maestro di cucina e l'oleologo si confrontano sui dogmi e sulle paure che ruotano intorno all'uso dell'olio in cucina.

## NUTRIMENTI

Ore 12.30

### L'olio della salvezza

**Lorenzo Saraceno**, obscam Eremo di San Giorgio

Ci sono molte citazioni legate all'olivo e all'olio nelle Sacre Scritture. Il cardinale Salvatore De Giorgi ha pubblicato per le edizioni Olio Officina il volumetto dal titolo *L'olio della salvezza*, in cui si argomenta sul significato di tutti i rimandi a una pianta ritenuta sacra, l'olivo, e all'olio che si estrae dalla spremitura delle olive, il prezioso succo che è materia benedicta, ricca di connotati altamente spirituali. A presentare il volume, il padre camaldolese di Bardolino.





## PAESAGGI

Ore 13.00

### Abitare il territorio fra tradizione e avanguardia

**Mauro Lazzari**, Laboratorio Urbano Aperto  
L'esperienza del collettivo "Abitare i Paduli" segna un atto rivoluzionario. Alcuni giovani salentini raccontano la propria esperienza nel superare alcuni paradigmi legati al mondo dell'agricoltura mediante azioni multiple che hanno contribuito a cambiare i linguaggi e i punti di vista delle comunità sul paesaggio agricolo. Rivoluzionare la mente, il palato, il linguaggio in agricoltura è possibile. Le piccole storie di comunità in "Abitare i Paduli" lo dimostrano, come si leggerà tra l'altro in un capitolo di un libro del giornalista Giorgio Boatti, in uscita in primavera per Laterza.

### Fracta et ligata refloret

Da un'idea di Francesco Sannicandro. Videoclip di Gianni de Serio, con il musicista Vincenzo Mastropirro e Mimmo Ciocia che recita poesie di Mastropirro, Bodini e Pascoli, e con la presenza di Francesco Sannicandro, che conclude: "la bellezza".

## Quinte visive

**Paola Iaconisi, Cosimo Valter Lupo, Gabriele Fanuli, Matteo Petito, Francesco Sannicandro**  
Presentazione della prima edizione del Festival del Paesaggio *Quinte Visive* (Copertino, 19-28 febbraio 2016), gli ospiti e le iniziative, la mostra "Olio d'Artista", le sinergie tra enti privati e pubblici e la collaborazione con *Olio Officina Magazine*, un ponte tra Nord e Sud. I protagonisti raccontano l'esperienza dell'associazione *Foreste Urbane* sul territorio salentino.

## IL CIBO È VALORE

Ore 14.00

### Contro lo spreco di cibo

**Antonella Carbone e Giorgia Antonia Leone**, Centro studi di diritto alimentare  
In Italia il 42 per cento dello spreco alimentare trova espressione in ambito domestico, sebbene non sia meno significativo il 14 per cento nell'ambito della ristorazione. Il tema dello spreco alimentare è ricorrente, ma non ancora affrontato a dovere. Non bastano le buone intenzioni, occorre un effettivo impegno giuridico, nazionale e sovranazionale, affinché il cibo scartato possa essere trasformato in risorsa utile, attraverso manovre tecniche dall'efficacia risolutiva.

## PAGINE DI GUSTO

Ore 14.30

### Storia di Lina l'oliva che si credeva una ciliegina

**Chiara Patarino**, narratrice  
Cosa accade quando un'oliva crede di essere una ciliegina? E soprattutto: perché un'oliva, dall'oggi al domani, pensa, di punto in bianco, qualcosa di sé che non coincide con la realtà? Non è una questione da sottovalutare. C'è sicuramente sotto qualcosa. A svelarlo è la narratrice per bambini Chiara Patarino.

## AVANGUARDIA

*Essere all'avanguardia equivale a non aver paura*

Ore 15.00

### Gli olivi non graditi allo Stato italiano.

**Ovvero: perché è necessario sviluppare la ricerca sulle piante transgeniche di olivo?**

**Eddo Rugini**, Università della Tuscia  
In Italia un razionale dibattito sull'importanza delle biotecnologie non è mai nato, né sul metodo né sul merito. Si è dato spazio solo alle voci più sconvenienti. Oggi, nei paesi sviluppati ci si preoccupa tanto, legittimamente, del "cibo sprecato" per motivi legati alla sicurezza alimentare o alle abitudini radicate nelle popolazioni, ma troppo poco ci si preoccupa del "cibo perso". Tutti parlano di innovazioni in agricoltura ignorando che "senza la ricerca non ci potranno essere innovazioni". Riuscire a far coesistere agricoltura integrata, biologica e biotech sarebbe un segnale di civiltà e di lungimiranza. L'immobilismo, la distruzione delle conoscenze e il porre veti ovunque impediscono di trovare una via di crescita e nel contempo accelerano il declino culturale ed economico. Rinunciare a un'innovazione è spesso più rischioso che adottarla.

Ore 15.30

### Nessuna paura degli OGM

**Dario Bressanini**, Università degli studi dell'Insubria;  
**Eddo Rugini**, Università della Tuscia  
In dialogo con l'autore del libro *Contro natura*, edito da Rizzoli, scritto insieme a Beatrice Mautino, e di altre pubblicazioni in cui emergono le molte contraddizioni di un Paese, l'Italia, che non accoglie di buon grado i contributi della scienza. Tra i suoi libri si segnalano per Chiarelettere *Pane e bugie* e *Le bugie nel carrello*. Collaboratore della rivista "Le Scienze", Bressanini firma la rubrica mensile "Pentole e provette" e cura il blog "Scienza in cucina".

Ore 16.00

### Xylella è natura, ulivo è cultura

**Duccio Caccioni**, agronomo  
Un videoclip informativo, realizzato appositamente, senza venature polemiche e nell'ambito del progetto Cultura & Cultura, per essere presentato a Olio Officina Festival.

### La Xylella della discordia

**Giovanni Martelli**,  
**Salvatore Camposeo**, Università di Bari;  
**Luciano Capone**, quotidiano "Il Foglio";  
**Duccio Caccioni**, agronomo  
È accaduto, paradossalmente, che lo Stato si sia mosso contro lo Stato. C'è stato un duro scontro tra poteri all'interno delle istituzioni, creando un senso di disagio che ha lasciato tutti stupefatti, facendo dubitare dell'affidabilità del nostro Paese. La Procura di Lecce ha posto sotto sequestro gli olivi del Salento, indagando su dieci malcapitati che se ne occupavano, compreso il Commissario straordinario nominato dal Ministro delle Politiche agricole. Ora tutto è sospeso. La scienza è stata messa sotto accusa dalla magistratura, ma intanto la Xylella non perdona.

## PAGINE DI GUSTO

Ore 17.00

### Storie piccanti

**Sandra Longinotti**, giornalista e food stylist; **Marisa Fumagalli**, giornalista del *Corriere della Sera*  
*Peperoncini. 32 + 1 varietà da scoprire*, edito da Nomos, è un libro che Sandra Longinotti ha dedicato a chi non cerca semplicemente "un peperoncino", ma intende sceglierlo, e magari farlo anche crescere in un vaso. Non c'è bisogno di essere chef o giardinieri, è tutto molto semplice e intuitivo, come i colori delle tabelle che indicano il grado di piccantezza di ogni varietà di peperoncino, con i consigli per la coltivazione sul terrazzo. Insieme alle 33 ricette originali, fotografate da Marino Visigalli, si trovano anche informazioni sui vivai e perfino sui mercatini, vera e propria guida per scoprire il mondo del peperoncino.

Ore 17.30

### L'arte di mangiare: dalla cottura alla cucina d'avanguardia

**Rosalia Cavalieri**, Università di Messina  
Docente di filosofia e teoria dei linguaggi, Rosalia Cavalieri indaga sull'arte del palato che ci caratterizza come le uniche scimmie capaci di cucinare e di elaborare il cibo (e di produrlo), facendo della necessità un piacere ma anche una *téchne*, un saper fare. Diventa così possibile comprendere come sia stato possibile arrivare a nuovi linguaggi culinari e a inediti modi di mangiare, caratteristiche delle avanguardie culinarie, dalla cucina tecno-emozionale o modernista alla nuova cucina nordica, passando per la Nouvelle Cuisine, espressioni di un'arte creativa elaborata per stupire ed emozionare, stimolando tutti i nostri sensi.

Ore 18.00

### L'inafferrabilità del profumo e le sue millenarie forme

**Aldo Nove**, narratore e poeta  
Il profumo del corpo dalle fragranze naturali agli artifici dell'alcol. Storie di una vicenda millenaria e delle avventurose lotte tra il profumo "corporale" e quello "astratto".

## SPETTACOLO

Ore 20.00

### Ode all'olio

Con **Lara Guidetti** e **Marco De Meo**  
In *Ode all'olio* la danza e il video si fondono per tracciare un percorso visionario, a tratti pittorico, dove l'olio emerge come liquido e muto testimone dell'eterna tensione dell'uomo verso la sintesi perfetta, la purezza assoluta, l'incontro tra divinità e mondo terreno.

## ALTRE VOCI

Senza orario

All'interno della sala Leonardo, nel corpo dei diversi incontri calendarizzati, sono previste, nei tre giorni della manifestazione, alcune incursioni, con letture di testi e digressioni. In programma: Francesca Salvagno, che leggerà brani di autori contemporanei che hanno celebrato l'olivo e l'olio; Giovanni Valentini, che racconta la sua esperienza con l'olio fotonico; Mimmo Lavacca, con il progetto "Olio di Famiglia", concorso dedicato agli olivicoltori non professionisti; e sempre Mimmo Lavacca, con la bicicletta-cargo Terrasud, una oleoteca viaggiante-sostenibile; Michele Muschitello, che presenta il libro *L'arte de l'aloie*; e tante altre voci.



# SPAZIO OLITALIA SALA BRAMANTE

Cinque cooking show, ma anche degustazioni di fritti all'italiana e percorsi didattici nel mondo degli aceti balsamici e degli oli extra vergini di oliva. Sono le iniziative che connotano lo Spazio Olitalia, ubicato nella Sala Bramante. Protagonisti cinque cuochi italiani (rappresentanti delle associazioni più conosciute del settore) – Fabrizio Ferrari, Maurizio Urso, Pasquale Torrente, Massimiliano Mascia e Roberto Carcangiu – alle prese con la gamma di oli e aceti balsamici di Olitalia e Acetaia Giuseppe Cremonini, impegnati in altrettanti cooking show pensati allo scopo di far emergere una visione innovativa dell'uso, in cucina, di tali condimenti.

Inoltre, in uno spazio esterno al chiostro del Palazzo delle Stelline, in una struttura posta nel giardino della magnolia, Pasquale Torrente e la sua brigata della Cuopperia di Cetara e del Mercato di San Lorenzo prepareranno una serie di assaggi di fritto all'italiana, per gli ospiti di Olio Officina.

VENERDÌ  
**22**

## COOKING SHOW

Conduce: Luigi Franchi, caporedattore di "Sala&Cucina"

Ore 12.00

**Terrina di granciporo ed emulsione di aceto balsamico di Modena Igp "Puro Modena Barrique", neve di olio evo "Val di Mazara Dop" e bottarga, stracciatella, barbabietole marinate al balsamico e pistacchi**

**Fabrizio Ferrari**, Al Porticciolo 84 di Lecco; consigliere dell'associazione Jeunes Restaurateur d'Europe

Ore 13.00

**Il fritto all'italiana di Pasquale Torrente**

Assaggi di frittura realizzati con l'olio per friggere Frienn di Olitalia

Ore 15.00

**Tre ricette**

**Maurizio Urso**, La Terrazza sul mare di Siracusa; segretario di Euro-Toques

**Millefoglie di pesce spada, tonno e branzino marinati alle erbe degli Iblei, con pomodoro confit, salsa di rucola e Aceto Balsamico di Modena Igp "5 Grappoli"**

**Sgombro velato all'aceto balsamico di Modena Igp "5 Grappoli", polvere di finocchietto e banana caramellata con emulsione di olio extra vergine di oliva "Riviera Ligure Dop" e curry**

**Raviolo di rape rosse con gocce di aceto balsamico di Modena Igp "5 Grappoli" e ricotta ai ricci di mare**

Ore 16.00

**Il fritto all'italiana di Pasquale Torrente**

Assaggi di frittura realizzati con l'olio per friggere Frienn di Olitalia

Ore 18.00

**L'evoluzione del fritto all'italiana**

**Pasquale Torrente**, Ristorante Al Convento di Cetara

SABATO  
**23**

## COOKING SHOW

Ore 12.00

**Risotto mantecato all'olio extravergine d'oliva "Colline di Romagna DOP", con coscia di coniglio in olio di cottura e purea di melanzane**

**Massimiliano Mascia**, Ristorante San Domenico di Imola; membro di CheftoChef emiliaromagnacuochi

Ore 15.00

**Semi-conserva di pollo con maionese di olio extravergine d'oliva "Monocultivar Ogliarola", "Aceto con Polpa di Frutta Lampone" e crescione**

**Roberto Carcangiu**, Presidente Associazione Professionale Cuochi Italiani

## SAGGI ASSAGGI

Il calendario di incontri si arricchisce di momenti didattici e ludici, tra i quali le degustazioni guidate di aceto balsamico di Modena Igp e della vasta gamma di oli monovarietali e a Denominazione di origine protetta.

I "saggi assaggi" sono solo su prenotazione gratuita, all'interno di Spazio Olitalia, nei giorni 22 e 23 gennaio.



# SALA ZUCCHI

## SALA SAN CARLO BORRAMEO

### BLENDING EXPERIENCE

#### Realizza il tuo olio e portalo a casa

Sono in programma, venerdì 22 e sabato 23 gennaio, una serie di incontri e degustazioni, con momenti di approfondimento dedicati alla nobile arte del blending, così da consentire a ciascuno dei partecipanti di vivere in prima persona un'esperienza sensoriale, culturale e creativa unica, a partire dalla materia prima olio extra vergine di oliva.

Dopo il positivo riscontro della passata edizione di Olio Officina Festival, si torna a parlare di blend, felice espressione in lingua inglese che tradotta in italiano suona meno attraente, dovendo ricorrere alla parola "miscela". Eppure l'Italia si è imposta all'attenzione dei mercati internazionali proprio per la sua capacità di realizzare i blend. Rendere peculiari e unici gli oli, personalizzandoli secondo la propria visione di olio. È questo l'obiettivo degli incontri.

VENERDÌ  
**22**

Ore 10.00

#### **Blendmaster all'opera. La realizzazione di un blend**

Ore 14.00

#### **Blendmaster all'opera. La realizzazione di un blend**

Nel corso di tali momenti, i partecipanti – guidati da Giovanni Zucchi, amministratore delegato e blendmaster di Oleificio Zucchi, affiancato per l'occasione da un'altra blendmaster, Francesca Tiberto – hanno la possibilità di imparare a creare un proprio blend personale a partire dai vari oli extra vergini di oliva a loro disposizione.

Presso la Libreria del Festival, collocata nei chiostri di Palazzo delle Stelline, vi sono copie del libro di Giovanni Zucchi, *L'Olio non cresce sugli alberi. L'arte del blending: come nasce un olio di grande qualità*, edito da Fausto Lupetti, un viaggio nell'universo poco conosciuto della filiera degli oli da olive e nelle competenze multidisciplinari – a metà tra scienza, esperienza sul campo, sapere alchemico e intuito creativo –, utile strumento per guidare i blendmaster nella propria professione.

SABATO  
**23**

Ore 10.00

#### **Blendmaster all'opera. La realizzazione di un blend**

Ore 14.00

#### **Blendmaster all'opera. La realizzazione di un blend**

Nel corso di tali momenti, i partecipanti – guidati da Giovanni Zucchi, amministratore delegato e blendmaster di Oleificio Zucchi, affiancato per l'occasione da un'altra blendmaster, Francesca Tiberto – hanno la possibilità di imparare a creare un proprio blend personale a partire dai vari oli extra vergini di oliva a loro disposizione.

Presso la Libreria del Festival, collocata nei chiostri di Palazzo delle Stelline, vi sono copie del libro di Giovanni Zucchi, *L'Olio non cresce sugli alberi. L'arte del blending: come nasce un olio di grande qualità*, edito da Fausto Lupetti, un viaggio nell'universo poco conosciuto della filiera degli oli da olive e nelle competenze multidisciplinari – a metà tra scienza, esperienza sul campo, sapere alchemico e intuito creativo –, utile strumento per guidare i blendmaster nella propria professione.

Sono quattro gli oli che vengono degustati in purezza, prima di procedere con il blending. Quattro oli di differenti provenienze. Oli prodotti in Italia, Spagna e Grecia, tutti della nuova campagna olearia.



# SALA CHAGALL

## SAGGI ASSAGGI

Non mancano, come di consueto a Olio Officina Festival, gli assaggi guidati, secondo un ricco calendario di degustazioni e un intenso non stop. Per iscriversi, è necessario indicare il proprio nome al desk di ingresso, dove è possibile prenotarsi.

La programmazione delle degustazioni può subire variazioni. Ogni seduta di assaggio ha la durata di 45 minuti, salvo indicazione contraria. Al termine di ciascun assaggio la sala va liberata affinché possa essere allestita per la seduta successiva.

Qualora non indicato, il calendario dei singoli oli degustati è disponibile all'ingresso della sala e al desk di accoglienza.

Le sessioni di assaggio, se non specificato diversamente, sono tutte a cura della **Casa dell'Olio**.

VENERDÌ  
**22**

### SAGGI ASSAGGI

Ore 10.00 - 11.00 - 12.00 - 13.00 -  
15.00 - 16.00 - 17.00

#### L'olio nel bicchiere

Sessione di assaggio dell'olio in purezza

Ore 14.00

#### Il naso e la testa delle donne per l'olio

Degustazioni a cura dell'associazione Donne dell'Olio

### AREA OLISTICA

Ore 18.00

#### Gli oli e le acque per curarsi. L'uso della penna luminosa e l'automassaggio

**Ivana Sagramoni**, maestra reiki

È un incontro con gli oli e le acque aromatiche per affrontare, seguendo i sette chakra, i piccoli e grandi disagi in maniera dolce e responsabile.

Seguendo i sette chakra, allineati lungo l'asse che parte dalla base della spina dorsale, raggiungendo la nuca, e i meridiani che attraversano il corpo, si può esercitare un flusso positivo nei confronti, tra l'altro, degli stati influenzali, delle paure, dell'insonnia, dell'ansia così come delle rughe, del sovrappeso e delle smagliature.

SABATO  
**23**

### OLIVICOLTURE ESTREME

Conduce: Laura Pantaleo Lucchetti

Ore 9.00

#### L'olivo e l'olio nella provincia di Varese

**Santo Cassani** e **Enrico Marocchi**

Presentazione di un documento inedito quale prova della storicità della produzione olearia in un territorio che sembrava poco incline alla coltivazione dell'olio e che invece riserva sorprese agli stessi abitanti del luogo.

Ore 10.00

#### L'olivo nel Nord Italia, una tradizione che continua

**Andrea Fabbri**, Università degli Studi di Parma

Un focus sull'olivo nel Nord Italia. Una tradizione che, nonostante il clima non sempre favorevole, anche a distanza di secoli non viene mai meno. Fabbri, docente e presidente del corso di Laurea in Scienze Gastronomiche e del Master Comet, offre una spaccato sulle cosiddette olivicolture estreme.

Ore 11.30

#### L'olivicoltura in Lombardia

**Gabriella Amiotti** e **Guido Lucarno**, Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano

La distribuzione geografica degli olivi dall'antichità a oggi, con un approfondimento riguardante le tecniche colturali e la commercializzazione dei prodotti, ci permette di fotografare una realtà olivicola, quella lombarda, che ha una storia alquanto stratificata e ricca di molte fonti che la rendono regione molto attiva nonostante l'esiguità della produzione su scala nazionale.

Ore 12.00

#### Il perché della fortuna commerciale dell'olio del Garda

**Andrea Bertazzi** e **Laura Turri**, Consorzio dell'olio Dop Garda

È un territorio esteso che comprende tre macroaree: Lombardia, Veneto e Trentino. Da sempre noti per la loro finezza, e particolarmente graditi dai consumatori, gli extra vergini a marchio Dop Garda hanno un riscontro molto positivo sul mercato. Le ragioni di un successo che parte da molto lontano.

Ore 12.30

#### Dall'olio "puro" del passato, alla valorizzazione dell'olio d'alta quota odierno

**Giuseppe Stagnitto** e **Flavio Lenardon**, movimento culturale TreeDream

Dal passato all'avanguardia della futura comunicazione. Nel nuovo modo di comunicare è necessario valorizzare le differenze riconoscendo le specificità delle cultivar e degli ambienti specifici (non necessariamente geografici) del luogo d'origine. Il consumatore deve essere lealmente informato della conseguenza delle sue scelte. Acquistare una bottiglia d'olio può esprimere una scelta di valore "politico".

### SAGGI ASSAGGI

Ore 14.00

#### Il naso e la testa delle donne per l'olio

**Anna Maria Rognoni**, Oro di Alghero; **Gabriella Stansfield**, **Laura Turri**, associazione Donne dell'Olio

Le donne hanno assunto un ruolo importante nel mondo dell'olio, e sono tante le iniziative organizzate per promuovere momenti di formazione.

Ore 15.00

#### Il naso dei bimbi per l'olio

A cura delle **Donne dell'Olio**

Con presentazione del volume *Storia di Lina l'oliva che si credeva una ciliegina* alla presenza dell'autrice **Chiara Patarino**.

Ore 16.00

#### L'olio nel bicchiere

Sessione di assaggio dell'olio in purezza

Ore 17.00

#### L'olio nel bicchiere

Sessione di assaggio dell'olio in purezza

### AREA OLISTICA

Ore 18.00

#### Gli oli e le acque per curarsi. L'uso della penna luminosa e l'automassaggio

**Ivana Sagramoni**, maestra reiki

È un incontro con gli oli e le acque aromatiche per affrontare, seguendo i sette chakra, i piccoli e grandi disagi in maniera dolce e responsabile.

Sono proposti due tipi di olio corpo: l'olio corpo primo chakra con olio di lino bio e olio essenziale di rosmarino e l'olio corpo secondo chakra con olio di lino bio e olio essenziale di finocchio selvatico. Accanto agli oli anche due acque: l'acqua aromatica di rosmarino e l'acqua aromatica di neroli.





# SALA SOLARI

## COOKING SHOW CORICELLI

### UN AMORE NUDO E CRUDO

#### L'avanguardia come ricerca dell'essenziale

Se l'avanguardia è essenzialità, allora il *raw food* può essere la chiave per interpretare un rapporto col cibo innovativo, che permette di riscoprire la convivialità e le tradizioni familiari, che invita a riapprezzare valori spesso dimenticati. E l'olio ne è ingrediente irrinunciabile.

Un cooking show fuori dall'ordinario, misto a esplorazioni, dimostrazioni, degustazioni basate sul concetto di crudo, pensate funzionalmente alla comprensione e alla conoscenza dell'olio, non solo dell'olio extra vergine di oliva, ma anche di altri oli da seme, tra quelli meno abituali e ricorrenti.

Il cooking show si sviluppa attraverso un dialogo a più voci con il pubblico, a partire da un approccio inusuale, composito e per certi versi spettacolare, in cui i presenti sono coinvolti in prima persona e sollecitati da tante curiosità e riflessioni da parte di cinque chef, i cui nomi saranno svelati al momento delle loro performance, affiancati da un nutrizionista e dall'esperta assaggiatrice Marina Solinas, campionessa mondiale di assaggio.

VENERDÌ  
**22**

Ore 12.30

#### **Cinque chef per altrettante ricette di raw food, interpretate dal vivo**

Ogni ricetta in abbinamento a un diverso olio di Pietro Coricelli. L'incontro sarà condotto da Chiara Coricelli, direttore commerciale dell'azienda; con lei, il nutrizionista Francesco Cagnazzo e Marina Solinas, quality assurance manager.

SABATO  
**23**

Ore 11.30

#### **SAGGI ASSAGGI / IL FUTURO NEL PIATTO**

*Nuovi gusti, nuove proposte, nuove idee per vivere un amore antico, quello per l'olio*

#### **Assaggi di oli aromatizzati allo zenzero, menta, cannella, curcuma**

**Marina Solinas**, assaggiatrice professionale

Sessione di degustazione di oli extra vergini di oliva aromatizzati

#### **Assaggi di oli di cocco, canapa, noce**

**Marina Solinas**, assaggiatrice professionale

Sessione di degustazione di oli da seme e da frutto vergini e biologici



# SALA SOLARI

SABATO  
**23**

## SAGGI ASSAGGI

Non mancano, come di consueto a Olio Officina Festival, gli assaggi guidati, secondo un ricco calendario di degustazioni e un intenso non stop. Per iscriversi, è necessario indicare il proprio nome al desk di ingresso, dove è possibile prenotarsi.

La programmazione delle degustazioni può subire variazioni. Ogni seduta di assaggio ha la durata di 45 minuti, salvo indicazione contraria. Al termine di ciascun assaggio la sala va liberata affinché possa essere allestita per la seduta successiva.

Qualora non indicato, il calendario dei singoli oli degustati è disponibile all'ingresso della sala e al desk di accoglienza.

Le sessioni di assaggio, se non specificato diversamente, sono tutte a cura della **Casa dell'Olio**.

## DEGUSTAZIONI CON MUSICA

Ore 9.30

### Fuori del bicchiere. Cinque oli su cinque pani

**Angela Canale**, agronomo e capo panel; **Leonardo Laureti**, agronomo, presidente del Consorzio dell'olio Dop Umbria

Protagonista la Dop Umbria, con le sue cinque sottozone: i Colli Assisi Spoleto, i Colli Martani, i Colli Orvietani, i Colli del Trasimeno e i Colli Amerini.

Al termine la proiezione di un videoclip realizzato nel novembre 2015, a olivazione in corso: sarà un gran spettacolo, tra parole, suoni, immagini, profumi, gusti, e meditazioni.

Ore 14.00

### L'olio nel bicchiere

Sessione di assaggio dell'olio in purezza

Ore 15.00

### Gli oli di Malta in purezza

Sessione di assaggio a cura della delegazione maltese

Ore 16.00

### Gli oli siciliani in purezza

Sessione di assaggio a cura dell'Istituto regionale della vino e dell'olio di Sicilia

Ore 17.00

### L'olio nel bicchiere

Sessione di assaggio dell'olio in purezza

Ore 18.00

### L'olio nel bicchiere

Sessione di assaggio dell'olio in purezza

Ore 19.00

### L'olio nel bicchiere

Sessione di assaggio dell'olio in purezza

VENERDÌ

**22**

## SAGGI ASSAGGI

La programmazione delle degustazioni può subire variazioni. Ogni seduta di assaggio ha la durata di 45 minuti, salvo indicazione contraria. Al termine di ciascun assaggio la sala va liberata affinché possa essere allestita per la seduta successiva.

Qualora non indicato, il calendario dei singoli oli degustati è disponibile all'ingresso della sala e al desk di accoglienza.

Le sessioni di assaggio, se non specificato diversamente, sono tutte a cura della **Casa dell'Olio**.

Ore 10.00

### L'olio nel bicchiere

Sessione di assaggio dell'olio in purezza

## SAGGI ASSAGGI DI OLIVE

Ore 15.00

### Olive a confronto

**Roberto De Andreis**, esperto di analisi sensoriale e membro del gruppo olive da tavola del Consiglio oleicolo internazionale; **Isabella Vacca**, degustatrice professionale e panel leader della Camera di Commercio di Savona

Degustazioni di cultivar a confronto: l'oliva Taggiasca e le varietà Leccino, Gaeta, Coquillo. A seguire, il confronto tra le olive fermentate al naturale e quelle fermentate con il metodo alla Sivigliana.

Ore 16.00

### Olive a confronto

**Roberto De Andreis** e **Isabella Vacca**

Degustazioni di cultivar a confronto: l'oliva Taggiasca e le varietà Leccino, Gaeta, Coquillo. A seguire, il confronto tra le olive fermentate al naturale e quelle fermentate con il metodo alla Sivigliana.

## SAGGI ASSAGGI

Ore 17.00

### Gli oli Dop Garda in purezza

**Elia Belotti**, assaggiatore professionale

Oli in degustazione delle tre macroaree di produzione

## DEGUSTAZIONI CON MUSICA

Ore 18.30

### Fuori del bicchiere. Cinque oli su cinque pani

**Angela Canale**, agronomo e capo panel; **Leonardo Laureti**, agronomo, presidente del Consorzio dell'olio Dop Umbria

Il Consorzio dell'olio Dop Umbria va oltre le consuetudini. Non si tratta più di effettuare l'assaggio nel bicchiere, con l'olio da degustare in purezza. C'è da sperimentare nuovi modi di approcciare l'olio, cercando di entrare anche nella sfera emotiva di chi assaggia. La degustazione sarà effettuata rigorosamente fuori dal bicchiere. L'olio Dop Umbria sarà versato su cinque differenti pani, anch'essi umbri, offrendo i propri profumi a beneficio di chi riuscirà a viaggiare con la mente là dove gli olivi vivono la propria storia. Le fragranze di erbe, foglie, frutti e ortaggi, racchiuse in poche gocce di olio, saranno raccontate attraverso le parole esperte di chi guiderà il pubblico presente in un breve viaggio multisensoriale, con l'ausilio della musica. Protagonista la Dop Umbria, con le sue cinque sottozone: i Colli Assisi Spoleto, i Colli Martani, i Colli Orvietani, i Colli del Trasimeno e i Colli Amerini.

Al termine, la proiezione di un videoclip realizzato nel novembre 2015, a olivazione in corso: sarà un gran spettacolo, tra parole, suoni, immagini, profumi, gusti e meditazioni.



Un progetto culturale così importante, qual è Olio Officina Festival, deve il suo successo alle idee che si sviluppano quotidianamente da parte di tante persone che credono con coraggio alla edificazione del futuro. Occorre fare sempre la propria parte. L'apporto di ciascuno di noi è fondamentale e tutto diventa necessario e urgente. Ciò che più apprezziamo in tutto ciò, è che una pluralità di voci e di identità, diventino la medesima voce, pur con le inevitabili differenze, in molti casi anche sostanziali. Da qui l'orgoglio di quanti intendono – oggi e sempre – collaborare nella costruzione di una casa comune che richiami all'unità, e in cui si possano condividere valori autentici. Può essere utopia, certo, ma l'uomo, si sa, si nutre sempre di sogni. È proprio per questo la storia continua.

MAIN SPONSOR SPECIAL



MEZZOGIORNO IN TAVOLA

SPONSOR



SOSTENITORI EXTRA



CONSORZI



PATROCINI



SOSTENITORI



MAIN SPONSOR





**L'OLIO  
NEL  
BICCHIERE  
ESPRIME  
TUTTA  
LA PROPRIA  
IDENTITÀ.  
NEL PIATTO  
DIVENTA  
ESSENZA  
CONDIVISA**

**oof**  
oliofficina  
FESTIVAL