

(...)

*E visto verdeggiar poco lontano
Un uliveto, entrò subito in quello,
E del verde perpetuo con mano
O con la bocca colto un ramicello,
E sceso ciaschedun con esso al piano,
Sentendo un gelo andar per ogni vello,
E digrignando per paura i denti,
Vennero agl'inimici alloggiamenti.*

*Non s'erano appena i granchi accorti,
Quando lor furo addosso, e con gli ulivi
Stessi, senza guardar dritti né torti,
Voleangli ad ogni patto ingoiar vivi,
O gli avrian per lo men subito morti,
Se in difesa de' miseri e cattivi
Non giungeva il parlar, che con eterna
Possanza il mondo a suo piacer governa.*

(...)

Giacomo Leopardi

*Poemetto satirico Paralipomeni
della Batracomiomachia, canto secondo,
ottave 15 e 16*

oof
oliofficina
ANTEPRIMA



Recanati
25-26 settembre
2015

In attesa della quinta edizione di Olio Officina Festival, in programma a Milano dal 21 al 23 gennaio 2016, a Recanati un'anteprima dell'evento, con filo conduttore il tema "Avanguardia. L'olio del futuro"

una iniziativa di:

oliofficina



Gabrielloni



con il patrocinio



25 settembre 2015

Agriturismo Al Crepuscolo, frazione Montefiore, Recanati

Gli eventi programmati per il giorno 25 settembre presso l'Agriturismo "Al Crepuscolo" hanno una limitazione di posti disponibili. Per rendere più funzionale la partecipazione, senza creare disagi al pubblico, si richiede pertanto di inoltrare la propria adesione scrivendo a info@gabrielloni.it

GIORNATA DEDICATA AI 60 ANNI DEL FRANTOIO OLEARIO GABRIELLONI

CANTO ALL'OLIVO

Ore 16.30

INTRODUCTIO MUSICALE di **Renato Castagnoli**

L'OLIO DA OLIVE NELLA CUCINA DI CAMPAGNA

Ore 16.35

TAVOLA ROTONDA

La cucina di campagna e il ruolo degli agriturismi nel proporre uno stile e un approccio nuovo

Tutto deve avere inizio a partire dalle materie prime del territorio. Si tratta di orientare le scelte di cucina in funzione delle materie prime alimentari disponibili sul territorio, reinventando, aggiornando, o addirittura ideando un nuovo percorso gastronomico, all'insegna dell'innovazione, facendo comunque perno sul concetto di cucina di campagna.

Moderatori i giornalisti **Luigi Caricato** e **Giancarlo Roversi**.

In dialogo con lo storico della gastronomia **Ugo Bellesi**, il giornalista e scrittore **Carlo Cambi**, l'agrichef **Maurizio Bocchi**, il capo Panel Assam Marche **Barbara Alfei**.

Interverranno il sindaco di Recanati **Francesco Fiordomo** e l'assessore alle Politiche culturali **Rita Soccio**

Con la presenza di **Luana Speranzoni**, presidente **Arga Marche**, Associazione interregionale giornalisti Agricoltura Alimentazione Ambiente

L'ARTE DELL'OLIO INCONTRA IL BUON CIBO

Ore 18.00

LA POLIFONIA DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA. QUANDO IL CIBO INCONTRA L'OLIO

Cooking show a cura dell'agrichef **Maurizio Bocchi**, owner de La Locanda di Gisburn, Inghilterra

Ore 21.00

LETTURE PER LA SERA

Natura e agricoltura nello Zibaldone di Giacomo Leopardi. Lettura di brani scelti

26 settembre 2015

Aula Magna Comune di Recanati, piazza Leopardi, Recanati

AVANGUARDIA. L'OLIO DEL FUTURO

Ore 10.00

Una visione geografica dell'olio

Presentazione del volume illustrato di **Luigi Caricato**, Atlante degli oli italiani, edito da Mondadori, alla presenza dell'Autore che dialoga con **Carlo Cambi**

Ore 10.30

Convegno

Che olio sarà? Scenari ipotetici di un futuro possibile

Non può esserci futuro senza nuovi olivi. Il coraggio di innovare

Luigi Caricato, direttore di Olio Officina

L'oliveto è un patrimonio ambientale da preservare. Che paesaggio sarà domani?

Carlo Cambi, giornalista e autore televisivo e radiofonico

L'imprenditoria olivicola e olearia guarda avanti. La grande scommessa

Gabriella Gabrielloni, Frantoio oleario Gabrielloni

Gli olivi sono una vasta famiglia. L'identificazione dei genotipi attraverso gli oli monovarietali

Barbara Alfei, capo Panel Assam Marche

L'evoluzione del gusto in cucina a partire dagli oli da olive

Ugo Bellesi, Accademia della Cucina Italiana

Alimentarsi bene fa bene. L'olio da olive è presidio di medicina preventiva

Albano Nicolai, direttore Reparto Dietetica e nutrizione clinica presso Ospedali riuniti di Ancona

CITTA' DELL'OLIO

Ore 12.30

Recanati Città dell'olio

Cerimonia di consegna ufficiale della bandiera delle Città dell'Olio alla presenza del sindaco **Francesco Fiordomo** e del presidente dell'associazione nazionale delle Città dell'Olio **Enrico Lupi**

Ore 13.00

Olio aperitivo

L'aperitivo dello chef **Maurizio Bocchi** offerto da Frantoio Oleario Gabrielloni E. & G., presso la Sala degli Stemmi