

L'Azienda Agricola
Domenico Manca è lieta di invitarla a



OLIO *Anteprima* OFFICINA

26 novembre
2016
Alghero

**FRATELLO
OLIVO**



Ore 9.30-16.00
Podere Monte Sixeri
Presso il Ristorante di Campagna
Le Pinnette
Reg. Guardia Grande - Alghero

Contatti per informazioni, prenotazioni e conferme:

tel. 079/977215

tel. 079/980349

email: info@sangiuliano.it

una iniziativa di:

oof
oliofficina
FESTIVAL

PROGRAMMA

Ore 9.30

Accoglienza

Saluto di benvenuto con pane e olio

Ore 10.00

Olio Officina Festival 2017, le anticipazioni

Energia. Olio in movimento

Luigi Caricato illustra la sesta edizione dell'happening in programma al Palazzo delle Stelline a Milano, dal 2 al 4 febbraio 2017

Ore 10.30

Presentazione del Progetto "Fratello Olivo"

Un albero non può crescere mai solo

Luigi Caricato conversa con **Domenico** e **Pasquale Manca**

La famiglia Manca, dalla solide radici agricole, ha investito da sempre in olivicoltura, oltre che in altre attività inerenti il settore primario. Ora, in un tempo e in una società in cui nessuno più crede nel futuro, non esprimendo più alcuna fiducia, c'è chi coraggiosamente ha deciso di piantare nuovi olivi, perché la storia continua, e tutto si evolve. Da qui il Progetto "Fratello Olivo", il cui nome ufficiale sarà reso noto nelle prossime settimane. Fratello, non a caso, perché ogni olivo non può assolutamente sentirsi mai solo. Il comparto oleario italiano soffre di una carenza strutturale di materia prima, e a poco serve esaltare il made in Italy, se poi non si produce la quantità di olio necessaria per soddisfare l'esigenza di consumo interna e quella da destinare all'export. Occorre tanta concretezza, che si traduca in assunzione di responsabilità, provvedendo a piantare nuovi olivi in un'ottica moderna, mirata a esaltare da un lato la qualità delle produzioni, dall'altra senza venire mai meno all'imperativo di abbattere i costi di produzione, scelta divenuta fondamentale per essere competitivi sui mercati. Fratello Olivo, infine, anche perché ogni pianta evoca il simbolo della civiltà acquisita. L'olivo, per le tre grandi religioni del Libro – ebraismo, cristianesimo e islam – è l'albero della pace e, insieme, l'albero della vittoria, così come pure costituisce l'asse del mondo, l'inizio e la fine. Non piantare nuovi olivi, equivale a erodere progressivamente le nostre stesse radici.

Ore 11.00

Perché si ha paura della nuova olivicoltura?

Cosa sarà possibile realizzare a partire dal tanto atteso Piano olivicolo nazionale? Ci sarà un futuro per l'olivicoltura italiana?

Luigi Caricato dialoga con i professori **Salvatore Camposeo** e **Angelo Godini**, dell'Università di Bari, il professor **Sandro Dettori**, dell'Università di Sassari, e con **Aleandro Ottanelli** dell'Università di Firenze

L'olivo è sempre stato onorato e protetto laddove l'agricoltura, il commercio e l'arte erano fiorenti. In tempi di crisi si preferisce restare invece immobili, e non investire, cercando semmai di mantenere l'esistente, almeno fin quando se ne ha la forza e vi sono risorse finanziarie disponibili, evitando possibilmente l'abbandono della coltivazione. Tutto ciò non basta. E' da decenni che si attendeva un Piano olivicolo nazionale, e ora che sta diventando realtà, la parte più difficile è intraprendere un cammino condiviso da tutti per procedere a una svolta efficace del settore. L'olivicoltura italiana sta morendo, non ci sono più i numeri per essere autosufficienti e autonomi, rispetto alle esigenze di olio. Occorre intraprendere nuove strade, andare oltre, voltare pagina. L'olivicoltura italiana non può e non deve rimanere chiusa in se stessa, non può e non deve essere custodita come un dipinto antico in un museo. L'olivicoltura deve essere viva e dinamica, deve produrre reddito, fare paesaggio e determinare quel processo qualitativo che rende gli oli ricavati dalle olive dei perfetti functional food.

Ore 13.00

La Sardegna e l'olivo, un amore corrisposto

Non c'è olivicoltura che non sia frutto di contaminazioni

Luigi Caricato conversa con il professor **Sandro Dettori**, **Giovanni Bandino** e **Domenico Manca**

Cosa ne sappiamo dell'identità di una olivicoltura regionale? Non esiste di fatto una olivicoltura autoctona in senso stretto, tutto nasce dall'incontro e dal confronto tra professionalità che nel corso dei secoli hanno permesso di giungere alle peculiarità degli oli così come oggi sono conosciuti in un dato territorio.

Ore 13.30

La cucina di campagna e le sue dinamiche

Pranzo oliocentrico a cura dello chef del ristorante di campagna Le Pinnette, con Olio San Giuliano

Il pranzo è aperto a tutti, prenotandosi via mail, fino a esaurimento dei posti, scrivendo info@sangiuliano.it, oppure telefonando al numero 079.977215. la quota di partecipazione è di euro 35.

Ore 15.30

Passeggiata tra gli olivi, con lettura di versi e prose oliocentriche

Piantare olivi equivale a lasciare un segno nella storia

A piedi tra gli olivi, calpestando il suolo coltivato. Dapprima lo svelamento di alcune stele, poste a presidio degli oliveti, recanti un testo inciso su pietra. Dopo la lettura delle iscrizioni, impresse sulla pietra viva, si procede con la camminata tra gli olivi, nei nuovi impianti olivetati e in quelli già preesistenti, a testimonianza del nuovo e dell'antico.