

OLIO CONDIMENTI PER IL PALATO & LA MENTE

OFFICINA

QUATTORDICESIMA
EDIZIONE

FESTIVAL 2025

ideazione e direzione **Luigi Caricato**



Illustrazione di Pax Paloscia



GENOVA

CENTRO CONGRESSI MAGAZZINI DEL COTONE

27-28 FEBBRAIO, 1 MARZO

VIA MAGAZZINI DEL COTONE 59

Ingresso libero

Si entra dal modulo 8 - piano 2 e 3



L'olio e il mare, un legame più che consolidato, anche a partire dal lessico, laddove il linguaggio marinaresco nel corso dei secoli è entrato a pieno titolo nei tanti modi di esprimersi di chi lavora nei frantoi. Il capo dei frantoiani era il *nocchiero*, gli operai al seguito costituivano la *ciurma*. C'è un forte nesso che lega i due mondi. Anche il fatto che la fortuna dell'olio la si debba proprio al mare. Gli olivi, all'indomani della loro domesticazione, avvenuta oltre sei mila anni fa, vennero diffusi dai vari popoli lungo tutta l'area del Mediterraneo. Da qui le tante varietà di olivo che si sono delineate nei vari Paesi, espressione di una ricca biodiversità, a testimonianza della meticolosa cura riservata a una pianta dal grande e potente valore identitario. Secoli dopo secoli, il commercio dell'olio è proseguito principalmente per via marittima. Tutti i flussi commerciali hanno segnato le tappe di un successo che hanno portato l'olio che si ricava dalle olive a essere ormai consumato in ogni angolo del mondo, fino a raggiungere tutti i continenti. Da alimento etnico, l'olio extra vergine di oliva ha assunto le vesti di alimento interetnico, soddisfacendo in particolare le esigenze di salute e benessere, prima ancora di quelle edonistiche. E così, di mare in mare, la grande svolta arrivò sul finire del 1800, quando si varcò lo stretto di Gibilterra per raggiungere le Americhe.



Illustrazione di Pax Paloscia

Il resto della storia è risaputo. La sfida cui siamo chiamati tutti, con il cambiamento climatico in corso, è incentrata sulla coltivazione degli olivi in carenza di acqua, per via dei frequenti fenomeni di siccità, o, addirittura, in alternativa, si affaccia l'ipotesi della coltivazione delle piante nell'acqua del mare, su piattaforme galleggianti, e così, anche in questo caso, la salvezza può venire solo dal mare.

Appuntamento al 2026
Olio Officina Festival
Quindicesima edizione
Tema portante:
**SENSORIALE. L'OLIO
ATTRAVERSO I SENSI**

**GIOVEDÌ
27 FEBBRAIO**
DALLE ORE 15.30
ALLE 19.30

**VENERDÌ
28 FEBBRAIO**
DALLE ORE 9.00
ALLE 19.30

**SABATO
1 MARZO**
DALLE ORE 9.00
ALLE 19.30



Venerdì 28 febbraio 2025
L'olio e il mare



Sabato 1 marzo 2025
Olivigno

ANULLO FILATELICO

L'iniziativa, ideata da **Luigi Caricato**, è volta a celebrare la quattordicesima edizione di **Olio Officina Festival** attraverso il servizio esclusivo di **Poste Italiane Filatelia**. I bozzetti sono opera dall'artista **Stefania Morgante**.

IL FESTIVAL SI SVOLGE ALL'INTERNO DEL **CENTRO CONGRESSI DEI MAGAZZINI DEL COTONE**. SI ENTRA DAL **MODULO 8**. DAL PIANO TERRA SI PROCEDE ATTRAVERSO LE SCALE MOBILI, O TRAMITE ASCENSORE. GLI EVENTI SI SVOLGONO TUTTI AL **PIANO 2 E 3**.

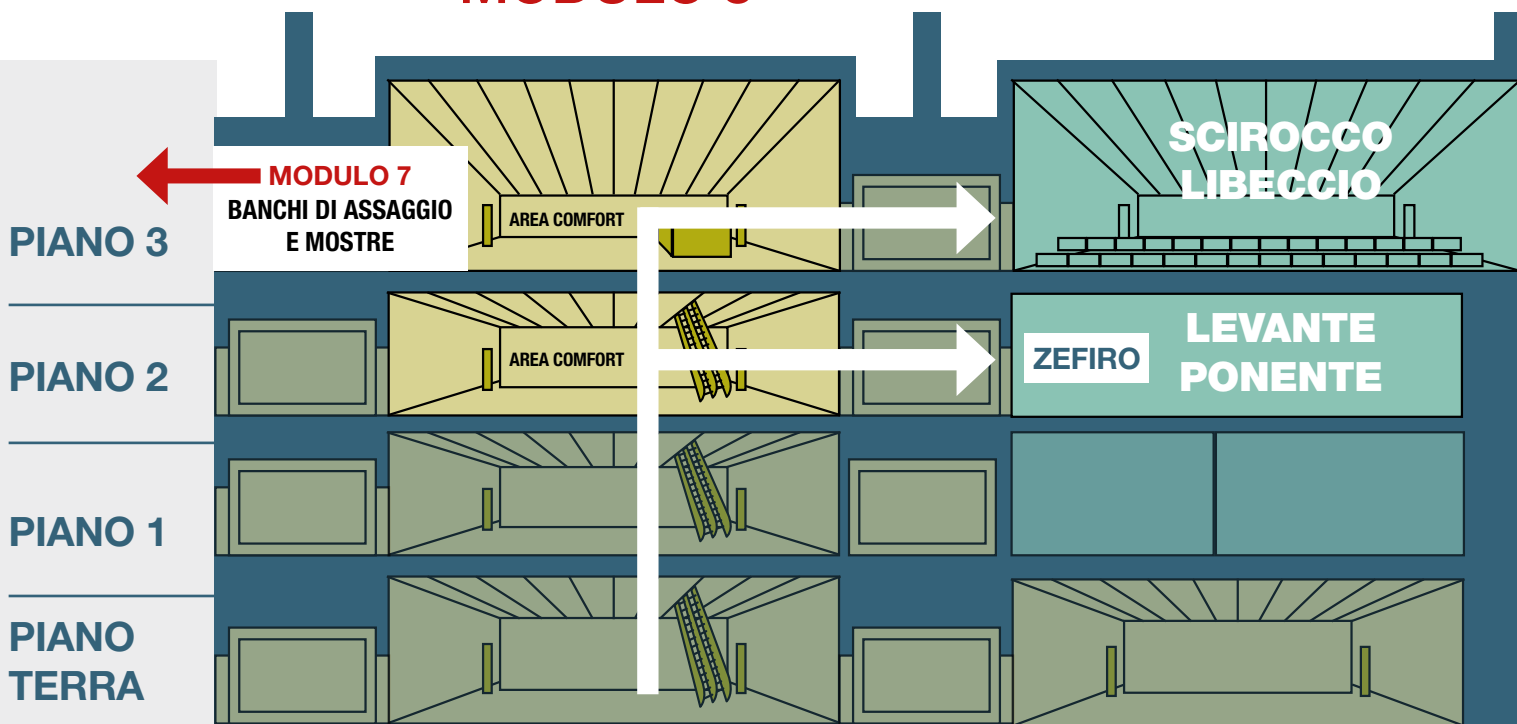
INIZIATIVE AL SECONDO PIANO

Nell'**area comfort**, la mostra di *Arte da mangiare mangiare Arte*.
Nelle **sale Ponente e Zefiro** le masterclass di scuola di cucina e di abbinamento olio-cibo.
Nella **sala Levante** la giornata di studio promossa da *Aipai*, l'Associazione Italiana per il Patrimonio Archeologico Industriale *ETS*.

INIZIATIVE AL TERZO PIANO

Nell'**area comfort** il desk di accoglienza.
Nella **sala Plenaria (sale Scirocco e Libeccio)** le sessioni di incontri a ciclo continuo nei tre giorni della manifestazione.
Nella **sala Banchi di assaggio e Mostre (modulo 7)** è possibile entrare in dialogo con i produttori, degustare i loro oli e visitare le mostre d'arte.

MODULO 8



Nel corso di *Olio Officina Festival 2025* 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.

GIOVEDÌ 27 FEBBRAIO

DALLE ORE 15.30
ALLE 19.30

AREA COMFORT PIANO 3

Ore 15.30

ACCOGLIENZA DEL PUBBLICO.

L'OLIO E IL MARE IN UN BOCCONE D'ARTE

Una preparazione gastronomica realizzata da **Paola Chiolini**, chef del Ristorante *La Balena Bianca* di Valle Crosia, in collaborazione con *Arte da mangiare mangiare Arte*, intorno alle suggestioni dell'artista **topylabrys**.

Il "**Boccone d'Arte**" riguarderà le commistioni di forma, colore e sapore fra Acqua, Sale e Olio, una sperimentazione artistica culinaria per interrogarsi, attraverso il senso del gusto, sul rapporto dell'olio con il mare.

SALA PLENARIA SCIROCCO&LIBECCIO PIANO 3

Conduce **Luigi Caricato**

Ore 15.30

FORME DESIGN. UN VIAGGIO PER IMMAGINI

Rassegna per immagini, in loop, dei contest *Forme dell'olio* e *Forme dell'aceto*

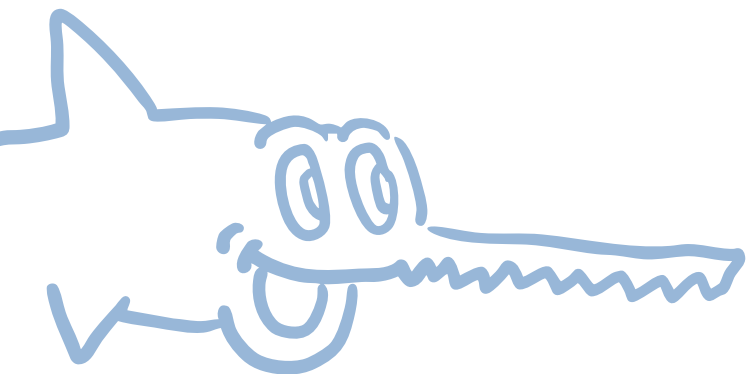
ITALIAN BRAND.

OLIO, MARE E GRANDE EMIGRAZIONE ITALIANA

Cortometraggio di **G. L. Polidoro** e **Paolo Saglietto**, produzione *Chimofilm*

VIAGGIO TRA GLI OLIVI DEL MEDITERRANEO

Diaporama di **Claude Cruells**, *Anadyomène*



Ore 16.00

L'OLIO E IL MARE. COSA CI RISERVA L'EDIZIONE NUMERO 14 DI OOF

Saluto di benvenuto e presentazione di *Olio Officina Festival 2025*

Luigi Caricato, direttore *Olio Officina*, con **Paola Chiolini**, chef del Ristorante "*La Balena Bianca*" di Valle Crosia, **Ornella Piluso**, deus ex machina di *Arte da mangiare mangiare Arte*, **Monica Scardecchia**, artista; **Gabriella Stansfield**, presidente associazione *Donne dell'Olio*; **Manuela Guatelli**, Collezione *Guatelli*; **Frenz Cuttica**, artista; **Chiara Galliano**, artista

Ore 16.15

MINERVA, UN'ONDA CHE NASCE DAL MARE

Un'onda realizzata su lino e arricchita dalle venature ottenute attraverso l'uso dell'organza, dettaglio che richiama il movimento fluido e armonioso delle onde marine.

Performance dell'artista **Roberto Ramírez Anchique**

Ore 16.30

LO SGUARDO DALLA TERRA VERSO IL MARE. LE DONNE DELLA COSTA LIGURE

Le donne che raccoglievano le olive in Liguria - le "olivare" - non potevano godersi il mare, a causa di una combinazione di fattori culturali, sociali ed economici. Le case affacciate sul mare, incastonate tra le colline e le onde della costa, sembrano come sospese tra terra e acqua. Dentro queste case, le donne guardano fuori dalle loro finestre, osservando un mondo che le sfiora senza mai veramente toccarle. Presentazione del volume *Quando le donne non conoscevano il mare*.

Gabriella Stansfield, presidente associazione *Donne dell'Olio*; **Gabriella D'Amico**, delegata associazione *Donne dell'olio* per Piemonte e Valle d'Aosta; **Piera Viscardi**, owner *Litografia Viscardi*

Ore 16.45

L'ANIMA SOCIALE DELL'OLIO E DEL MARE

Il mondo dell'olio e del comparto ittico uniti dall'impegno nel riconoscere un ruolo dignitoso a quanti trovandosi nel bisogno non ricevono riscontri, e a quanti, avendo necessità di manodopera, non ne individuano. Il valore della reciprocità viene in soccorso a chi ha volontà di fare e non si tira indietro quando c'è da cooperare per il bene comune.

Gabriella Stansfield, presidente associazione *Donne dell'Olio*; **Gabriella D'Amico**, delegata *Donne dell'olio* per Piemonte e Valle d'Aosta; **Nicola Tavoletta**, presidente nazionale *Acli Terra*

Ore 17.15

IL CIRCUITO "LIGURIA GOURMET", DAL SEME ALLA TAVOLA

L'eccellenza della produzione, ristorazione, bartending, e molto altro, nel racconto dei marchi di tutela, con l'olio *Dop Riviera Ligure* protagonista.

Presentazione del circuito *Liguria Gourmet*.

Alessandro Cavo, vicepresidente vicario di *Camera di Commercio di Genova*; **Giorgio Lazzaretti**, direttore del *Consorzio dell'olio Dop Riviera Ligure*; **Alessandro Piana**, vicepresidente e assessore all'agricoltura di *Regione Liguria*

oof PERSONALITÀ DEL NOSTRO TEMPO

Ore 17.45 – 18.45

GLI OLIVI DOVE NON TE LI ASPETTI. LO SCENARIO MONDIALE

Tutti piantano olivi, ovunque. Pakistan, India, Cina, Argentina e altri luoghi incredibili. Cosa ci riserva il futuro?

Conversazione con l'oleologo **Aleandro Ottanelli**, Università di Firenze

NON BASTA DIRE "ASSAGGIO L'OLIO". CI VUOLE PROFESSIONALITÀ E FORMAZIONE CONTINUA

Quarant'anni con il naso nel bicchiere. Storia di un assaggiatore.

Conversazione con **Marcello Scoccia**, presidente scuola di assaggio *Onaoo*

IL PESO DI UN'EREDITÀ, L'ORGOGGIO DI APPARTENENZA, IL FUTURO CHE CI ATTENDE

Cosa può fare l'Italia olearia nello scenario attuale, quando molti Paesi investono in olivicoltura con grande determinazione, mentre noi ci siamo scoperti d'un tratto fragili, nonostante la grande storia che ci ha reso celebri e ammirati ovunque nel mondo?

Conversazione con **Pio Costa**, ceo *Lorenzo Costa fu Eugenio*

QUANDO L'OLIVO E L'OLIO FANNO LETTERATURA

Un autore sempre attento e sensibile al mondo rurale, **Carmine Abate**, ha pubblicato un romanzo per le edizioni Aboca dall'eloquente titolo, *L'olivo bianco*, che rimanda a un antico e insolito olivigno, di nome *Leucocarpa*.

Intorno a questo albero si interseca una storia che rimanda a un sud inquieto e misterioso, dove una striscia di terra aspra e scoscesa per mano di un uomo tenace si trasforma in un piccolo paradiso fertile, che, a distanza di decenni, rinasce a opera dei propri discendenti.

Lo scrittore **Carmine Abate**, già *Premio Campiello* con il romanzo *La collina del vento* (Mondadori 2012), conversa con il critico e antropologa delle arti **Daniela Marcheschi** e **Luigi Caricato**

PREMIO OLIO OFFICINA – CULTURA DELL'OLIO

Consegna dei riconoscimenti a **Valentina Cardone**, **Pio Costa**, **Aleandro Ottanelli**, **Marcello Scoccia**

PREMIO OLIO OFFICINA PER LA LETTERATURA

Consegna del riconoscimento a **Carmine Abate**

PREMIO PERSONAGGIO DELL'ANNO 2024

Consegna del riconoscimento a **Cristiana** e **Serena Mela**

Ore 18.45

TUTTA LA BELLEZZA SCENICA E LA BONTÀ DEL CAPPON MAGRO

Il piatto della tradizione ligure condito con l'olio extra vergine di oliva *Dop Riviera Ligure* nel racconto di chi sta in cucina e di chi produce l'olio. Con assaggio finale.

Maurizio Pinto, chef *VoltaIacarta*, Genova;
Serena Mela, *Frantoio Sant'Agata d'Oneglia*



OLIO
OFFICINA
FESTIVAL
2025

oof

VENERDÌ 28 FEBBRAIO

DALLE ORE 9.00
ALLE 19.30

SALA PLENARIA SCIROCCO&LIBECCIO PIANO 3

Conduce **Luigi Caricato**

Ore 9.00

FORME DESIGN. UN VIAGGIO PER IMMAGINI

Rassegna per immagini, in loop, dei contest *Forme dell'olio* e *Forme dell'aceto*

ITALIAN BRAND.

OLIO, MARE E GRANDE EMIGRAZIONE ITALIANA

Cortometraggio di **G. L. Polidoro** e **Paolo Saglietto**, produzione *Chimofilm*

VIAGGIO TRA GLI OLIVI DEL MEDITERRANEO

Diaporama di **Claude Cruells**, *Anadyomène*

Ore 9.30

I COSTA, UNA FAMIGLIA PER L'OLIO E PER IL MARE

Dalla celeberrima società *Olio Dante* ai traffici commerciali per via marittima. Un caso unico al mondo. Presentazione del volume di **Erika Dellacasa**, *I Costa. Storia di una famiglia e di un'impresa*, edito da Marsilio, e del volume in edizione limitata e fuori commercio *Lettera a Ninin*, di **Eugenio Costa** (1861-1933).

Pio Costa, ceo *Lorenzo Costa fu Eugenio*; **Beppe Costa**, Acquario di Genova; **Erika Dellacasa**, autrice del libro

Ore 10.00

L'OLIO NON È COME IL VINO.

SOLUZIONI PER RENDERE GLI EXTRA VERGINI TERRITORIALI UN PRODOTTO DI SUCCESSO

Lo scenario commerciale non è a volte incoraggiante ma si sta sempre più sviluppando un'attenzione qualificata verso gli oli certificati Dop e Igp. L'origine ha il suo fascino, ma resta ancora da pianificare una campagna di lancio organica e sistematica che diventi polo d'attrazione per consumatori e ristoratori.

Francesco Gasparini, owner *Primoli*; **Dora Desantis**, presidente *FOOI*; **Maria Viola Bonafini**, responsabile tecnico *Consorzio olio Dop Garda*; **Giorgio Lazzaretti**, direttore *Consorzio olio Dop Riviera Ligure*; **Antonello Maietta**, past president *Associazione italiana sommelier*

Ore 10.30

PAROLA D'ORDINE: FORMAZIONE

Quanto serve sapere intorno al ruolo di *ITS Academy*, l'istituto tecnologico superiore dell'agroalimentare della Regione Liguria. I corsi, i docenti, i destinatari, gli obiettivi, le opportunità. Cosa fa la Liguria, cosa fanno le altre regioni. Oggi è sempre più necessaria una formazione ad alto livello, con l'obiettivo di formare i professionisti, i quadri e i dirigenti del futuro.

Enrico Zelioli, presidente *Fondazione ITS*;
Luca Ronco, dirigente dell'IIS Ruffini di Imperia;
Alessandro Carassale, presidente *CeSVin*, *Centro Internazionale di Studi per la Storia della Vite e del Vino*

Ore 10.55

CERIMONIA DI TIMBRATURA, ANNULLI FILATELICI DI POSTE ITALIANE DEDICATI A OLIO OFFICINA FESTIVAL 2025

Due bozzetti per due annulli filatelici. Il primo è dedicato al tema "L'olio e il mare", il secondo al neologismo "Olivigno".

Ore 11.00

TUTTO QUEL CHE C'È DA SAPERE IN MATERIA DI NORMATIVE DI OLIO E DI CONTROLLI

In tanti lamentano gli eccessi della burocrazia, districarsi non è facile, nel grande magma delle normative, non esistendo ancora un testo unico che riduca, semplifichi e raccolga in unico corpus le leggi.

Nel frattempo, ci si interroga su come sia possibile creare un punto di contatto prima ancora di un rapporto di fiducia tra imprese e istituzioni.

Luigi Caricato in dialogo con **Oreste Gerini**, dirigente *Icqrif*, e **Valentina Cardone**, owner *Chemiservice*

Ore 11.30

COSA C'È DA CAPIRE DEL MERCATO DELL'OLIO?

Tra passato e presente, in vista del futuro. Uno sguardo retrospettivo e uno aperto ai decenni che verranno. È possibile pianificare gli andamenti di mercato o si deve continuare a gestire giorno per giorno l'emergenza?

Anna Cane, presidente del *Gruppo olio d'oliva di Assitol*;
Dora Desantis, presidente *Foofi*;
Giuseppe "Pippo" Vacca, presidente *Unifol*

Ore 12.00

MARE, PESCE E OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Una migliore conoscenza dell'olio passa anche attraverso gli abbinamenti e la consapevolezza dei benefici in termini di gusto e nutrizione. I nutrienti del pesce si assorbono grazie all'olio d'oliva che mantiene inalterata la componente proteica del pesce cui viene abbinato, contrastandone la degradazione e impedendo che si formino sostanze poco

salutari. Il legame con il territorio e la possibilità di rafforzare il valore nutrizionale dei prodotti del mare sono elementi utili per una migliore narrazione degli extra vergini e del pesce.

Anna Cane, presidente del *Gruppo olio d'oliva di Assitol*; **Carlotta Trucillo**, vicedirettore *Assitol*; **Giuseppe Capano**, chef; **Alessandro Dentone**, chef, presidente *Unione regionale cuochi Liguri*

Ore 12.30

C'È POSTO PER L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA NELLA RISTORAZIONE?

Ovviamente le cucine professionali non possono fare a meno di un grasso alimentare così peculiare e unico, ma la questione non è tanto la presenza in sé, ma quale presenza, dove e come. Per esempio, nelle sale non sempre lo si trova, e lo si valorizza poco e male; nelle cucine la scelta cade su quello più economico. Si può trovare una linea di dialogo tra chi produce e chi ne fruisce senza rinunciare alla giusta qualità?

Cristina Santagata, owner *Santagata 1907*; **Daniele Rebosio**, chef *Hostaria Ducale*

Ore 13.00

RIVOLUZIONARE IL MODO DI COMUNICARE L'OLIO

Un originale progetto di comunicazione per scardinare le consuetudini e innovare il linguaggio e le forme.

Luigi Caricato in dialogo con **Cristiana** e **Serena Mela**, *Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia*, e **Settimio Benedusi**, fotografo e artista

Ore 13.15

L'EVOLUZIONE DEL PACKAGING DEL DESIGN DELL'OLIO

Cosa c'è da aspettarsi sul fronte dei contenitori. A che punto siamo quanto a innovazione e a creatività? Quali prospettive per il futuro.

Riccardo Bartolozzi, *Vetreria Etrusca*; **Mauro Olivieri**, designer, presidente della Giuria *Forme dell'Olio*; **Roberto Marcatti**, designer; **Antonio Mele**, creative director

Ore 14.30

COSA CI RISERVA DI BUONO LA STROSCIA

Ovvero, quando il cibo fa bene al palato, al corpo e alla mente. Una iniziativa in collaborazione con l'Università di Genova e la Società Italiana di Nutrizione Umana, con un approfondimento sulla valutazione nutrizionale del prodotto, le modalità, gli usi.

Matteo Losio, chef in dialogo con **Hira Grossi**, comunicazione dei marchi *Liguria Gourmet*

Ore 15.00

INNOVAZIONE & DESIGN. LA SUBLIMAZIONE DEL VETRO PER LE BOTTIGLIE D'OLIO

Quante sorprese può riservare la tecnologia, ma anche l'arte fa la sua parte. Tutte le possibili soluzioni per migliorare il design degli oli rendendolo perfino democratico.

Gian Luca Zuccarello, manager *PGD Saida*; **Martina Ballarino**, chief commercial officer *Atiu*; **Giovanni Lombardo**, artista

CONTEST "FORME DELL'OLIO", "FORME DELL'ACETO" E FORME DESIGN - DESIGNER DELL'ANNO"

Premiazioni

Ore 17.00

COSA SAPPIAMO DEL DOLCE DEI ROLLI

La creazione di un dolce dedicato - ma soprattutto ispirato - a un dettaglio di Palazzo Tobia Pallavicino a Genova, fiore all'occhiello dei Palazzi dei Rolli di Strada Nuova.

Marco Visciola, chef, con **Anna Galleano**, responsabile Relazioni esterne di Camera di Commercio di Genova

Ore 17.30

LUNGO LE ROTTE DEL COMMERCIO DELL'OLIO

Gli intensi traffici verso i principali porti europei e, in seguito, verso i porti di altri continenti, hanno reso l'Italia protagonista indiscussa della scena mondiale.

Alessandro Carassale, autore del volume *Mercanti d'olio*, edito da Carocci, in dialogo con **Luca Lo Basso** e **Paolo Calcagno**, docenti all'Università di Genova

Ore 18.00

CONTEST "FORME DELL'OLIO", "FORME DELL'ACETO" E FORME DESIGN - DESIGNER DELL'ANNO"

Premiazioni

Ore 18.15

TUTTO QUEL CHE SERVE SAPERE INTORNO AGLI OLI AROMATIZZATI

Ci vuole grande professionalità per produrre oli aromatizzati di alta qualità. Tutti i segreti per raggiungere prodotti unici. Presentazione del numero 19 di *OOF Magazine*, interamente dedicato al tema, con utili consigli su scelte e impieghi.

Luigi Caricato conversa con **Alex Palmari**, owner *Oflesi*

OLIO
OFFICINA
FESTIVAL
2025

OOOF

VENERDÌ 28 FEBBRAIO

DALLE ORE 9.00
ALLE 19.30

Ore 18.45

CULTIVAR INSIEME

Un progetto pilota, iniziativa dell'associazione *Donne dell'olio* ed *Enaip*, al fine di concepire una nuova visione di olivicoltura sociale attraverso l'ausilio di un mirato percorso formativo ad hoc.

Gabriella D'Amico, delegata associazione *Donne dell'olio*;
Gabriella Stansfield, presidente *Donne dell'Olio*

SALA LEVANTE PIANO 2

PRODUZIONE DELL'OLIO E PATRIMONIO INDUSTRIALE

Giornata di studi promossa da *AIPAI*, *Associazione Italiana per il Patrimonio Archeologico Industriale ETS*

Ore 9.30

PRIMA SEZIONE

I PAESAGGI DELL'OLIVO E DELL'OLIO

Modera: **Rita Vecchiattini**, Università degli Studi di Genova, *Aipai-Associazione italiana per il patrimonio archeologico industriale*

EVOLUZIONE DEL PAESAGGIO OLIVICOLO LIGURE IN ETÀ MODERNA E CONTEMPORANEA

Alessandro Carassale, presidente *CeSVin-Centro internazionale di studi per la storia della vite e del vino*

IL PAESAGGIO OLIVICOLO IN TOSCANA

Daniele Rossi, sindaco di Seggiano (Grosseto)

LA NASCITA DI UN PAESAGGIO OLEARIO: L'UMBRIA

Renato Covino, Università di Perugia, *Aipai-Associazione italiana per il patrimonio archeologico industriale*

L'ULIVO IN SABINA. STORIA E ICONOGRAFIA DI UN PAESAGGIO AGRARIO TRA MEDIOEVO E ETÀ CONTEMPORANEA

Roberto Lorenzetti, Ministero della Cultura,
Aipai-Associazione italiana per il patrimonio archeologico industriale

PAESAGGIO AGRARIO E OLIVICOLTURA IN PUGLIA DAI PRIMI DELL'OTTOCENTO ALLA GRANDE GUERRA.

Franco Antonio Mastrolia, Università del Salento

LE CALABRIE OLIVICOLE

Enzo Perri, direttore *Crea-Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria*;
Cinzia Benincasa, *Crea*

Ore 12.00

SECONDA SEZIONE

MOLINI DA OLIO, OLEIFICI, MACCHINE E CICLI PRODUTTIVI PER L'OLIO

Modera: **Manuel Ramello**, Politecnico di Torino,
Aipai- Associazione italiana per il patrimonio archeologico industriale

DALLA MACINA AL FRANGITORE: LA TRASFORMAZIONE DELL'OLIO LIGURE NEI SECOLI

Sara de Maestri, Università degli Studi di Genova,
Aipai- Associazione italiana per il patrimonio archeologico industriale

TORCHI DA OLIO (FRANTOI) IN UMBRIA: UN PERCORSO DI CONOSCENZA PER LA VALORIZZAZIONE

Marina Docci, Sapienza Università di Roma,
Aipai-Associazione italiana per il patrimonio archeologico industriale

LA PRODUZIONE DI OLIO IN ABRUZZO TRA CONOSCENZA E PATRIMONIALIZZAZIONE

Palmina Trabocchi, *Aipai-Associazione italiana per il patrimonio archeologico industriale*

TRAPPETI, OLEIFICI E MACCHINE NELLA PRODUZIONE OLEARIA IN PUGLIA E LUCANIA

Antonio Monte, *Cnr-Istituto di Scienze del Patrimonio Culturale*, *Aipai-Associazione italiana per il patrimonio archeologico industriale*

**VALORIZZAZIONE DEI FRANTOI E OLEOTURISMO:
LA STRADA DELL'OLIO DOP UMBRIA**

Paolo Morbidoni, presidente della *Strada dell'olio Dop Umbria*

Ore 14.00

TERZA SEZIONE

MUSEI DELLA PRODUZIONE OLEARIA

Modera: **Marina Docci**, Università della Sapienza di Roma, vicepresidente *Aipai-Associazione italiana per il patrimonio archeologico industriale*

BADALUCCO, LIGURIA. MUSEO DI SITO «OLIO ROI»

Franco Boeri, *Olio Roi*

MONTECCHIO, UMBRIA. MUSEO DELL'OLIO

Chiara Agostinelli, owner al *Vecchio Frantoio Bartolomei*

**MONTE SAN SAVINO, UMBRIA.
SUPREVO MORETTINI MUSEO DELL'OLIO**

Chiara Cartocci, *Museo Morettini*

**TORGIANO, UMBRIA. MOO MUSEO DELL'ULIVO
E DELL'OLIO**

Teresa Severini e **Lucia Tremonte**, *Fondazione Lungarotti*

**LORETO APRUTINO, ABRUZZO.
MUSEO DELL'OLIO, OLEIFICIO RAFFAELE
BALDINI PALLADINI**

Mauro D'Amico, *Fondazione dei Musei Civici di Loreto Aprutino*

**GROTTAFERRATA, CASTELLI ROMANI.
VILLINO ROSSO - MUSEO DELL'OLIO**

Tiziana Torelli, ingegnere Ambientale azienda agricola *Tierre*

**MATERA, BASILICATA.
MOOM-MATERA OLIVE OIL MUSEUM**

Marco Montemurro, *Matera Olive Oil Museum*

**MUSEI DI SITO E MUSEI DELL'OLIO:
STORIA, ASPETTI SOCIALI ED ECONOMICI,
EVOLUZIONE TECNOLOGICA**

Antonio Monte, *Cnr-Istituto di Scienze del Patrimonio Culturale*, *Aipai-Associazione italiana per il patrimonio archeologico industriale*

LIBRERIA DEL FESTIVAL

Una ricca selezione di libri e riviste è disponibile presso la Libreria del Festival, tra cui le pubblicazioni di *Olio Officina*. La Libreria del Festival è gestita da *Unicopli*

Ore 16.30

QUARTA SEZIONE

**“...NON SOLO OLIO”: DALL'OLIO AL FUTURO
DEL PATRIMONIO INDUSTRIALE**

**PRESENTAZIONE LIBRI E RIVISTE:
PAESAGGI DELLA PRODUZIONE, MUSEI,
ARCHIVI E FUTURO DEL PATRIMONIO
INDUSTRIALE**

Discutono con gli Autori: **Manuel Ramello**
e **Antonio Monte**

Yuko Okuma, Gianni Mania, Sara Sargenti,
In cammino tra gli olivi monumentali d'Italia,
Yuko Edizioni, 2024

Rossella Maspoli, *Motor towns. Innovazione,
rigenerazione e turismo*, FrancoAngeli, 2024

AA.VV., *Tabacco e tabacchifici. L'industria del tabacco
in Italia tra storia e patrimonio industriale*, Patrimonio
Industriale, n. 27, Rivista Aipai, Edizioni Scientifiche
Italiane



**OLIO
OFFICINA
FESTIVAL
2025**

oof

VENERDÌ 28 FEBBRAIO

DALLE ORE 9.00
ALLE 19.30

WORKSHOP

SALA PONENTE PIANO 2

Ore 9.30 – 10.45

IDEE E SUGGERIMENTI, CON DEGUSTAZIONI COMPARATE, PER COLAZIONI CON L'OLIO

Tutte le possibili proposte per sperimentare una colazione salata, in cui l'olio extra vergine di oliva è protagonista, a favore di una dieta salutare e alternativa alla solita colazione dolce.

Giuseppe Capano, chef;
Francesco Caricato, oleologo, direttore *Casa dell'Olivo*

Ore 11.00 - 12.45

ALLA SCOPERTA DEGLI OLI DEL MONDO. UN VIAGGIO SENSORIALE

Assaggi comparati di oli extra vergini di oliva provenienti da Spagna, Grecia, Tunisia, Australia, Giappone, Portogallo, Turchia, California, Argentina, Cile, Slovenia.

Sessione d'assaggio condotta da **Marcello Scoccia**, presidente e capo panel *Onao*, *Organizzazione nazionale assaggiatori olio di oliva*

Ore 13.00 – 14.45

DEGUSTAZIONE COMPARATA DI OLIVE DA TAVOLA

Si presentano, in degustazione, le varie tipologie di olive fermentate, assaggiando le rispettive olive deamarizzate, partendo da quelle ottenute con sistema al naturale (*Taggiasca*, *Leccino* e *Coquillo*), per passare a quelle alla *Sivigliana* (un paio di cultivar), alla *Californiana*, e alle olive ossidate *cacereña*.

Sessione di assaggio condotta da **Roberto De Andreis**, panel leader *Labcam*, *Laboratorio Chimico Merceologico della Camera di Commercio Riviere di Liguria – Imperia La Spezia*, membro del gruppo olive da tavola presso il *Coi*

Ore 15.00 – 15.45

LA STROSCIA IN ABBINAMENTO ALLA CREMA NOCCIOLE MISTO CHIAVARI

Sessione dedicata alla cucina ligure a cura di *Liguria Gourmet*, a opera dello chef **Matteo Losio**

Ore 16.00 - 17.15

PROVE DI ABBINAMENTO OLIO-CIBO CON GLI EXTRA VERGINI DOP GARDA

Giuseppe Capano, chef; **Maria Viola Bonafini**, agronoma e responsabile tecnico *Consorzio olio Dop Garda*

Ore 17.30 – 18.15

ALLA SCOPERTA DEL DOLCE DEI ROLLI

Dall'esperienza dello chef stellato **Marco Visciola** la creazione di un dolce dedicato e, soprattutto, ispirato a un dettaglio di Palazzo Tobia Pallavicino, fiore all'occhiello dei Palazzi dei Rolli di Strada Nuova.

Presenteranno la proposta lo chef **Marco Visciola** e **Anna Galleano**, responsabile Relazioni esterne di *Camera di Commercio di Genova*

SALA ZEFIRO PIANO 2

Ore 9.30 - 10.15

C'È LA LIGURIA DENTRO: DEGUSTAZIONE GUIDATA DI OLI DOP RIVIERA LIGURE

A cura del *Consorzio olio Dop Riviera Ligure*, con **Francesco Petacco**

Ore 10.30 - 11.15

#PESTOAPARTE IL BASILICO GENOVESE DOP DA BERE

Saperi e aromi del tesoro della Liguria. Video show, cocktail show e degustazione bevande al *Basilico Genovese Dop*.

A cura di *Consorzio Basilico Genovese Dop*, in collaborazione con bartender *Liguria Gourmet*, con **Francesco Petacco**

Ore 12.00-12.45

EVENTO TEATRALE
“PESTO! UN RACCONTO LIGURE

Degustazione-spettacolo con i prodotti Dop liguri e un liettissimo finale.

A cura del *Teatro del Piccione* e del *Consorzio Basilico Genovese Dop*, in collaborazione con *Consorzio Olio Dop Riviera Ligure* ed *Enoteca Regionale della Liguria*

Ore 14.00 - 15.15

**TI PRESENTO LA LIGURIA. DEGUSTAZIONE
COMPARATA DI OLI DOP RIVIERA LIGURE
E VINI LIGURI DOP**

A cura di *Consorzio Olio Dop Riviera Ligure* ed *Enoteca Regionale Liguria* con **Francesco Petacco**

Ore 15.15 - 16.00

**C'È LA LIGURIA DENTRO. DEGUSTAZIONE
GUIDATA DI OLI DOP RIVIERA LIGURE**

A cura del *Consorzio Olio Dop Riviera Ligure*,
con **Francesco Petacco**

Ore 16.30 - 17.15

#PESTOAPARTE
IL BASILICO GENOVESE DOP DA BERE

Saperi e aromi del tesoro della Liguria.
Video show, cocktail show e degustazione bevande al *Basilico Genovese Dop*, con **Francesco Petacco**, a cura del *Consorzio Basilico Genovese Dop*, in collaborazione con bartender *Liguria Gourmet*

Ore 18.00-18.45

EVENTO TEATRALE
PESTO! UN RACCONTO LIGURE

Degustazione-spettacolo coi prodotti Dop liguri e un liettissimo finale.

A cura del *Teatro del Piccione* e del *Consorzio Basilico Genovese Dop*, in collaborazione con *Consorzio Olio Dop Riviera Ligure* ed *Enoteca Regionale della Liguria*

**AREA “BANCHI DI ASSAGGIO
& MOSTRE”**
PIANO 3

DUE SESSIONI. ORE 11.00 E ORE 15.00

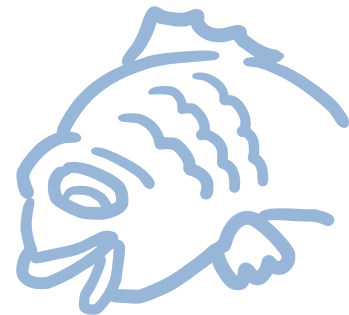
**L'ARTE DI PROPAGARE GLI OLIVI.
LEZIONE DI ATTIVITÀ VIVAISTICA
PER PRINCIPIANTI**

Per micropropagazione, talea o innesto, ogni olivo piantato è un segnale di vita e un messaggio di speranza.

Per procedere in modo corretto ed efficace nell'arte della propagazione, sono stati programmati **due workshop quotidiani - il primo alle ore 11, il secondo alle ore 15**, con accesso libero su prenotazione al desk di accoglienza - **venerdì 28 febbraio e sabato 1 marzo**.

A supporto della dimostrazione esplicativa, è possibile prendere visione della mostra pomologica predisposta al fine di comprendere le differenze morfologiche tra i frutti di alcuni tra i principali olivigni.

Angela Canale, agronoma;
Pietro Vittorio Ussia, vivaio *Primolivo*



L'olio
e il
mare



OLIO
OFFICINA
FESTIVAL
2025

oof

SABATO 1 MARZO

DALLE ORE 9.00
ALLE 19.30

SALA PLENARIA SCIROCCO&LIBECCIO PIANO 3

Conduce **Luigi Caricato**

Ore 9.00

FORME DESIGN. UN VIAGGIO PER IMMAGINI

Rassegna per immagini, in loop, dei contest *Forme dell'olio* e *Forme dell'aceto*

ITALIAN BRAND.

OLIO, MARE E GRANDE EMIGRAZIONE ITALIANA

Cortometraggio di **G. L. Polidoro** e **Paolo Saglietto**, produzione *Chimofilm*

VIAGGIO TRA GLI OLIVI DEL MEDITERRANEO

Diaporama di **Claude Cruells**, *Anadyomène*

Ore 9.30

L'OLIVICOLTURA D'ALTA QUOTA, IL PRESIDIO DEL PAESAGGIO, LA RINASCITA DELLE COMUNITÀ RURALI

Contro il fenomeno dell'abbandono delle coltivazioni, solo una comunità viva ed economicamente autosufficiente può ridare energia e impulso ai territori montani e collinari dell'entroterra. Mentre lo sguardo degli olivicoltori dall'alto si posa sulle coste bagnate dal mare, c'è da immaginare e progettare una nuova fruizione del territorio per portare i cittadini e i turisti verso i piccoli centri rurali.

Il progetto di rinascita *TreeDream* non riguarda solo la Liguria ma si estende a tutti i territori marginali che necessitano di essere rivitalizzati.

Flavio Lenardon, presidente movimento culturale *TreeDream*; **Giuseppe Stagnitto**, portavoce *TreeDream*; **Riccardo Richero**, *Frantoio Rosciano di Toirano*; **Fabrizio Daldi**, agroecologo

Ore 10.00

COMUNITÀ A TRAZIONE OLIOCENTRICA

Cosa possono fare gli amministratori dei territori di fronte alla crisi delle comunità rurali, allo spopolamento delle campagne, all'abbandono delle coltivazioni, al rischio di uno stravolgimento del paesaggio. Proposte e soluzioni

Flavio Lenardon, presidente movimento culturale *TreeDream*; **Luciano Gallizia**, presidente *Cooperativa olivicola di Amasco*; **Paolo Greco**, sindaco di Caprarica di Lecce; **Kety Sbarra**, assessore al comune di Toirano, ideatrice di *Ulivissima*; **Antonio Monte**, archeologo industriale, ricercatore *Cnr-Ispc* e vicepresidente *Aipai-Associazione Italiana per il Patrimonio Archeologico Industriale*; **Samuele Cama**, maestro di muretti a secco; **Stefania Decarlis**, *Marthingana*, Pantelleria

DRUPE, QUANDO LA TECNOLOGIA SALVA GLI OLIVETI D'ALTA QUOTA

Nell'oliveto dimostrativo del *Consorzio dell'olio Dop Riviera Ligure* si stanno installando una serie di sensori e dispositivi per la raccolta di dati per una migliore gestione agronomica delle piante.

Alessandro Lugli, *Sitem*; **Federico Tinivella**, *Cersaa*

Ore 11.00

DOVE C'È OLIO DOP RIVIERA LIGURE C'È BASILICO GENOVESE DOP

Il Campionato del mondo del pesto al mortaio è un successo senza precedenti.

Hira Grossi, comunicazione dei marchi *Liguria Gourmet*, dialoga con **Roberto Panizza**, ristorante *Il Genovese*, owner *Pesto Rossi 1947*; **Gianni Bottino**, presidente *Consorzio Basilico genovese Dop*; **Carlo Siffredi**, presidente *Consorzio Dop Riviera Ligure*

Ore 11.30

LA BELLEZZA DEGLI OLIVI INCANTA E SEDUCE. VIAGGIO NEI PAESI DEL MEDITERRANEO

"Mediterranean divine terroir" è un progetto fotografico diretto e prodotto dall'associazione *Anadyomène* con l'intento di raccogliere una memoria contemporanea della vite e dell'olivo nei diciannove paesi che si affacciano sul mar Mediterraneo con l'obiettivo di catturarne tutta la bellezza.

Claude Cruells, fotografo; **Flavio Lenardon**, presidente *TreeDream*



Ore 12.00

L'ISOLA GALLEGGIANTE DEGLI OLIVI

Coltivare piante di olivo su piattaforme marine non è affatto una idea balzana, visto che gli organismi vegetali, così come gli animali, quando sono sotto stress producono una serie di sostanze necessarie per difendersi e sopravvivere. Queste molecole da un lato apportano benefici enormi alla stessa salute di quanti si nutriranno dell'olio estratto dalle olive, più ricco in antiossidanti, dall'altro operano a salvaguardia dell'ambiente marino.

Eddo Rugini, biotecnologo agrario, vicepresidente *Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio*;
Bruno Ruggiero, ceo *9th Dimension Biotech*, direttore esecutivo *Lycopodium Ltd*

Ore 12.30

UN'ARCA DI NOÈ PER GLI OLIVI, UNA SPERANZA A TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ

In quest'arca ideale si collocano tutti gli olivigni rari o in via di estinzione. Cosa possono fare i genetisti per salvaguardare il vasto germoplasma olivicolo? Quali olivi saranno coltivati in futuro?

Eddo Rugini, biotecnologo agrario;
Bruno Ruggiero, ceo *9th Dimension Biotech*, direttore esecutivo *Lycopodium Ltd*;
Bartolomeo Buccelletti, *Buccelletti Vivai*;
Angela Canale, agronoma; **Domenico Bruzzone** e **Maria Vittoria Saccarello**, *Pique Roto*, Uruguay

Ore 13.00

COME REAGISCONO LE PIANTE AL CAMBIAMENTO CLIMATICO?

Una pianta sana si adatta a ogni condizione. Mai sottovalutarne l'intelligenza e la capacità di modificare il proprio schema di adattamento alle mutate condizioni. Cosa può fare l'agricoltore per favorire le piante nel superare le avversità? Le piante sotto stress riescono a dare il meglio di sé stesse?

Presentazione del libro *Il lavoro che c'è. L'agricoltura che cambia nella storia di tre generazioni*, edizioni espress
Maria Lodovica Gullino, patologa vegetale

Ore 13.30

GLI OLI DELLE PROFONDITÀ MARINE. UN PROGETTO SPERIMENTALE

Nelle acque della Liguria, a Portofino, sono stati conservati in immersione, nelle profondità marine, alcuni oli extra vergini di oliva, in modo da valutarne la loro tenuta e stabilità. A *Olio Officina Festival* la presentazione dei risultati.

Emanuele Kottakhs, fondatore *Jamin*;
Valentina Cardone, owner *Chemiservice*

Ore 13.55

L'OLIO E L'ACQUA DEL MARE

Performance a cura delle "portatrici d'acqua" e di *Arte da Mangiare*, da un'idea dell'architetto **Maddalena Ferraresi**

Ore 14.00

C'È TUTTO UN LESSICO CHE LEGA L'OLIO AL MARE

Il linguaggio marinairesco è entrato nel corso dei secoli a pieno titolo nei tanti modi di esprimersi di chi lavora nei frantoi.

Antonio Monte, archeologo industriale, ricercatore *Cnr-Ispc* e vicepresidente *Aipai-Associazione Italiana per il Patrimonio Archeologico Industriale*



OLIO
OFFICINA
FESTIVAL
2025

oof

SABATO 1 MARZO

DALLE ORE 9.00
ALLE 19.30

Ore 14.15

ESISTE UN CASO TORTORA DI MALAGIUSTIZIA NEL COMPARTO OLEARIO

C'è un grosso scandalo che il mondo dell'olio ha completamente rimosso, per pavidità e negligenza, ma che di fatto ha segnato un prima e un dopo.

Oggi, a distanza di anni, si è finalmente sentita l'esigenza di scriverne. Da qui il libro-memoriale *La paura è un lusso che non puoi permetterti. Storia di un'avventura imprenditoriale*, di cui è autore **Berardino Guarini**, scomparso purtroppo prematuramente.

Luigi Caricato in dialogo con **Angela Rosato Guarini** e **Giuliano Bulgarelli**, ex direttore stabilimento *Oleifici Fasanese e Monticchio Gaudianello*

Ore 14.45

TUTTA LA BELLEZZA DEGLI OLIVETI FAI

Un viaggio per parole e immagini alla scoperta del vasto patrimonio di ulivi, dall'estremo sud all'estremo nord del Paese, all'interno delle proprietà del Fondo Ambiente Italiano.

Umberto Giolli, progettatore di giardini e curatore di paesaggi; **Gabriella Stansfield**, presidente associazione *Donne dell'olio*

Ore 15.15

FRANCESCO BIAMONTI, VIAGGIO LETTERARIO TRA ULIVI E MARE

"Gli vennero in mente i suoi ulivi e si propose di andarli a trovare prima di ripartire. Avrebbe voluto avere con loro un dialogo, divenire davanti a loro un uomo di preghiera", **Francesco Biamonti** (da *Attesa sul mare*, Einaudi)

Luigi Caricato in dialogo con lo storico **Alessandro Giacobbe**, con intermezzo di brani letti dall'attrice **Paola Luperto**

Ore 15.30

LA MEMORIA È COME UNA GOCCIA D'OLIO BUTTATA NELL'ACQUA. OMAGGIO A NICO ORENGO

"La memoria è come una goccia d'olio buttata nell'acqua. Può scomparire per un istante ma poi se ne torna su, sta lì, galleggia come uno sguardo su ciò che è stato", Nico Orengo (da *Il salto dell'acciuga*, Einaudi).

Daniela Marcheschi, critico e antropologa delle arti, in dialogo con **Alberto Sinigaglia**, fondatore di *Tuttolibri*, e **Simone Orengo**

Ore 16.15

NON È COSÌ SEMPLICE DIRE E FARE TURISMO DELL'OLIO. EPPURE, C'È CHI LO FA, E BENE

Viaggio esplorativo e prospettico lungo l'Italia degli ulivi e dell'olio.

Chiara Agostinelli, owner *Al Vecchio Frantoio Bartolomei* con museo e oleoteca con cucina;

Tiziana Torelli, owner *Villa Castelletti*, società agricola *Tierre, Villino Rosso-Museo dell'olio*;

Sabrina Malatesta, *Olive Hill - B&B Golfo Paradiso*;
Yuko Okuma, **Sara Sargenti**, **Gianni Mania**, autori del volume *In cammino tra gli ulivi monumentali d'Italia*

Ore 17.00

FASHION. LA MODA PASSA PER LE CAMPAGNE

Due prototipi di outfit ideati per le donne impegnate professionalmente nelle attività agricole o di turismo rurale e accoglienza in agriturismi. Una linea di abbigliamento pratico e confortevole, senza rinunciare a gusto e bellezza.

La stilista **Vittoria Occhinegro** in dialogo con **Luigi Caricato**

Ore 17.30

È TUTTA SALUTE CON L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Un olio adatto per ogni dieta e per tutte le età. Tutti sono a conoscenza delle grandi virtù di questo speciale grasso alimentare, eppure non tutti sono pienamente consapevoli dei suoi effetti benefici su salute e benessere. Si aprono nuovi scenari.

Dora Desantis, owner *Agridè*, progetto *Phenoli Plus*;

Emanuela Castellano, pediatra, owner *Casa Libellule*;

Eleonora Cuttica, *Rosa di Olivo-Oro di Vigna*;

Sandra Preite, medico, e **Michela Paparella**,

progetto *One health*; **Italo Borini**, specialista in cardiocirurgia, chirurgia vascolare e chirurgia generale, già membro del team di cardiocirurgia pediatrica dell'*Istituto Gaslini* di Genova

Ore 18.00

I MICROSCOPICI INSUCCESSI DEI DESIDERI

“Conoscere sé stessi è obbligatorio per vivere. Almeno se si vuole provare a governare l'imbarcazione, evitando qualunque deriva”. L'illusione, la realtà, la paura, la cura, la leggerezza, l'ambizione, la spiritualità, sono alcuni dei temi sviluppati da Simone Perotti nel volume *I microscopici insuccessi dei desideri*.

Ilaria Santomano, scrittrice,
in dialogo con **Simone Perotti**

Ore 18.30

LA STORIA DELLE STORIE: L'ODISSEA

Perché l'Odissea ci spiega chi siamo e qual è il senso della vita.

Antonio Pascale, scrittore e direttore di *ColtivaTo*

MASTERCLASS

SALA PONENTE PIANO 2

Ore 9.30 – 10.15

IDEE E SUGGERIMENTI, CON DEGUSTAZIONI COMPARATE, PER COLAZIONI CON L'OLIO

Tutte le possibili proposte per sperimentare una colazione salata, in cui l'olio extra vergine di oliva è protagonista, a favore di una dieta salutare e alternativa alla solita colazione dolce.

Giuseppe Capano, chef; **Maria Viola Bonafini**, agronoma e assaggiatrice *Consorzio olio Dop Garda*

Ore 10.30 – 11.15

IL PIACERE DELL'ASSAGGIO DELL'OLIO IN RELAZIONE AL CIBO. PROVE DI ABBINAMENTO

Giuseppe Capano, chef; **Francesco Caricato**, oleologo, direttore *Casa dell'Olivo*

Ore 11.30 – 12.15

TUTTI I SEGRETI PER REALIZZARE UN PESTO

Dimostrazione e degustazione

Roberto Panizza con il *Consorzio Basilico genovese Dop*

Ore 12.30 – 14.00

MAESTRIE DI UNO CHEF ALLE PRESE CON L'OLIO TAGGIASCO E I PRODOTTI AFFINI

Finger food dal Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia.

Serena e Cristiana Mela, *Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia*; **Maurizio Pinto**, chef di *VoltaIacarta* a Genova

Ore 14.15 – 15.45

TUTTE LE DECLINAZIONI DEGLI OLI PER IL BACCALÀ MANTECATO

Assaggi dedicati per comprendere l'abbinamento più efficace e corretto.

Matteo Scibilia, chef; **Giuseppe Capano**, chef

Ore 16.00 – 17.15

TUTTA LA BONTÀ DEI CORZETTI DELLA VALPOLCEVERA AL SUGO DI TRIGLIA

L'olio Dop Riviera Ligure del *Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia*, i corzetti di Campomorone, una pasta riconosciuta con Denominazione comunale.

Giuseppe Capano, chef;
Renata Merlo, *La Madia*, Campomorone

Ore 17.30 – 19.00

LA LIGURIA DEI VINI IN UNA DEGUSTAZIONE GUIDATA

A cura di *Ais Liguria*, con **Marco Rezzano**, presidente *Ais Liguria*



OLIO
OFFICINA
FESTIVAL
2025

oof

SABATO 1 MARZO

DALLE ORE 9.00
ALLE 19.30

SALA ZEFIRO PIANO 2

Ore 9.30 - 10.15

C'È LA LIGURIA DENTRO. DEGUSTAZIONE GUIDATA DI OLI DOP RIVIERA LIGURE

Con **Francesco Petacco**, a cura di *Consorzio
Olio Riviera Ligure Dop*

Ore 10.30 - 11.15

#PESTOAPARTE

IL BASILICO GENOVESE DOP DA BERE

Saperi e aromi del tesoro della Liguria.
Video show, cocktail show e degustazione bevande al
Basilico Genovese Dop

Con **Francesco Petacco**, a cura del *Consorzio
Basilico Genovese Dop* in collaborazione con bartender
Liguria Gourmet

Ore 11.30 - 12.45

L'IMPIEGO DELL'OLIO DI LENTISCO NELL'ARTE BIANCA

Abbinamenti sorprendenti e insoliti. Abituati all'olio extra
vergine di oliva con la focaccia, cosa accade con l'ingres-
so sulla scena di un olio sensorialmente spiazzante?

Simona Lauri, maestra di arte bianca;
Alberto Fachechi, owner *Ristincu*, fondatore
del progetto *Le Officinali del Salento*

Ore 13.00 - 14.15

DEGUSTAZIONE COMPARATA DI OLI ITALIANI CON ABBINAMENTI AL CIBO

Giuseppe Capano, chef;
Francesco Caricato, oleologo, direttore *Casa dell'Olivo*

Ore 14.30 - 15.30

DEGUSTAZIONE COMPARATA DI OLI ITALIANI

Francesco Caricato, oleologo, direttore *Casa dell'Olivo*

Ore 15.45 - 16.30

DEGUSTAZIONE COMPARATA DI OLI ITALIANI

Francesco Caricato, oleologo, direttore *Casa dell'Olivo*

Ore 16.45 - 17.30

DEGUSTAZIONE COMPARATA DI OLI ITALIANI

Francesco Caricato, oleologo, direttore *Casa dell'Olivo*

WORKSHOP

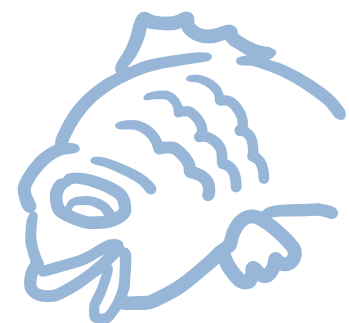
Area "Banchi di assaggio & mostre" PIANO 3

DUE SESSIONI. ORE 11.00 E ORE 15.00

L'ARTE DI PROPAGARE GLI OLIVI. LEZIONE DI ATTIVITÀ VIVAISTICA PER PRINCIPIANTI

Per micropropagazione, talea o innesto, ogni olivo pian-
tato è un segnale di vita e un messaggio di speranza.
Per procedere in modo corretto ed efficace nell'arte della
propagazione, sono stati programmati **due workshop
quotidiani - il primo alle ore 11, il secondo alle ore
15**, con accesso libero su prenotazione al desk di acco-
glienza - **venerdì 28 febbraio e sabato 1 marzo**. A sup-
porto della dimostrazione esplicativa, è possibile prende-
re visione della mostra pomologica predisposta al fine di
comprendere le differenze morfologiche tra i frutti di alcuni
tra i principali olivigni.

Angela Canale, agronoma;
Pietro Vittorio Ussia, vivaio *Primolivo*



MOSTRE

UN MARE DI ONDE D'ARTISTA: IL DONO DELL'OLIVO

La mostra consiste in una grande opera realizzata a più mani, dove ogni singolo artista ha lavorato sul concetto dell'onda. Si parte dall'antico mito greco della disputa fra Poseidone e Atena.

Poseidone, dio del mare, tocca la roccia con il suo tridente e fa sgorgare una sorgente d'acqua. Atena, dal canto suo, percuote il suolo con il suo magico giavellotto e fa spuntare dal terreno un albero di ulivo. L'acqua è un bene prezioso ma gli ateniesi si accorgono che è un'acqua marina e quindi salata.

E così l'ulivo vince facilmente la contesa. I suoi frutti si rinnovano ogni anno e sono un alimento prezioso. E l'olio, oltre che come nutrimento, viene usato sia come unguento sia anche per illuminare la notte. Da quel giorno la capitale dell'Attica assumerà il nome della dea e sarà per sempre Atene.

E l'ulivo sarà il suo simbolo.

Artisti in mostra: **Clara Bartolini; Kika Bohr; Maria Teresa Bolis; Ornella Lelly Bonomi BM; Maritè Bortoletto; Elisabetta Bosisio; Leonilde Campora; Franca Cantini; Silvia Capiluppi; Lucia Caprioglio; Carmine Caputo di Roccanova; Paolo Carnevale; Sara Casal; Cat; Gabriella Cavaliere; Margherita Cavallo; Elena Cella; Fiorella Cicardi; Francesco Cucci; Maria Grazia Dapuzzo; Albina Dealessi; Annitta Di Mineo; Carla Di Pardo; Arianna Faiella; Rosella Fusi; Kiki Ghezzi; Daniela Gorla; Federica Grandi; Alicia Iglecias; Maria Cristina Limido; Matteo Lombardo; M.S. Murthy (artista indiano); Tiziana Mariani; Silvana Marra; Simone Mazzoleni; Giuseppe Mestrangelo; Massimiliano Miazzo; Annalisa Mitrano; Nadia Monai; Edy Persichelli; Pina Pilia; Veronique Pozzi; Roberto Ramirez Anchique; Kia Ruffato; Antonio Sammartano; Joetta Savona; Sheren; Sul Filo dell'arte; Maria Cristina Tebaldi; topylabrys; Micaela Tornaghi; Liliana Traviglino.**
È presente con un lavoro collettivo anche l'Istituto comprensorio scolastico "Madre Teresa di Calcutta" di Milano.

Mostra del movimento culturale *Arte da mangiare* *mangiare Arte*, ideata da **Ornella Piluso**, con la curatela di **Monica Scardecchia**

ONDE DI TERRA

Attraverso oggetti e sculture creati a partire da tecniche di lavorazione coniugate alla sperimentazione e all'uso di diversi materiali, emerge chiaro ed evidente un messaggio di sensibilizzazione circa i danni ambientali derivanti dall'inquinamento di mari e suoli agricoli. Alcune opere in ceramica, ispirate all'olivo e al mare, si rifanno a oggetti d'uso ed esprimono un linguaggio ironico e a volte anche provocatorio.

Mostra di **Frenz Cuttica**

"OLIO, OLIO!" SGUARDI NUOVI SU NUOVI MONDI

Una nuova mappa, un pianeta oleo-acqueo immaginario, dove sono tracciati continenti fatti d'olio, lambiti dalle acque marine acquerellate sul foglio di carta.

Nascono così nuove carte geografiche, sulle quali l'occhio dell'osservatore può tracciare nuove rotte e l'immaginazione può compiere infiniti viaggi alla scoperta di nuovi continenti dove fare scoperte fantastiche.

Mostra di **Chiara Galliano**

VITA EXTRA-ORDINARIA DI MISTER EVO

L'oleologo **Luigi Caricato** trasfigurato in un personaggio animato, scattante e incisivo, come un eroe dei fumetti, battezzato *Mister Evo*.

Evo, acronimo di Extra Virgin Olive Oil, omologo di Eva nel Paradiso terrestre. Nudo, coperto da una foglia di ulivo.

Espongono **Andrea "Bobby" Bo, Davide Charlie Ceccon, Andrea Cuneo, Roberto Lauciello, Micol Racchi, Jenny Schillaci e Pietro Vanessi**

Mostra collettiva di fumetti a cura e da un'idea di **Paola Zan**

IL MONDO DEGLI OLIVI IN BARATTOLO

Dove c'è un olivicoltore disposto a coltivare, c'è vita. La variabilità genetica è la nostra ricchezza. Per questo va innanzitutto conosciuta, preservata, conservata, propagata e diffusa. L'esposizione di una selezione di olivigni (varietà di ulivo, cultivar) conservati in soluzione, in barattoli, diventa l'occasione per osservare le principali differenze morfologiche dei vari frutti.

Mostra di **Angela Canale e Pietro Vittorio Ussia**, con la curatela del vivaio *Primolivo*

OLIO
OFFICINA
FESTIVAL
2025

oof

I PARTNER

È fondamentale l'adesione dei tanti partner a noi vicini. Li ringraziamo. Con la loro lungimiranza hanno ritenuto opportuno sostenere in concreto il progetto *Olio Officina Festival 2025*, aprendo una finestra sul futuro.

In collaborazione



Camera di Commercio
Genova



Patrocino



Platinum Sponsor



Gold Sponsor



COLAVITA



Silver Sponsor



Sostenitori



Consorzi



CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA D.O.P. RIVIERA LIGURE



Organizzazioni



Media partner



Amici del Festival



OLIO
OFFICINA
FESTIVAL
2025



Visioni Oliocentriche

Il mondo di oliofficina



*Olio extra vergine di oliva
Pantaleo 100% italiano*

*Un'esplosione
di sapore*



www.pantaleo.it