



oof

OLIO OFFICINA FESTIVAL

MILANO

PALAZZO DELLE STELLINE

SESTA EDIZIONE

2 - 4 FEBBRAIO 2017

CONDIMENTI PER IL PALATO
& PER LA MENTE

Energia! Olio in movimento

#oof2017

L'appuntamento con la sesta edizione di Olio Officina Festival ha luogo, come sempre, nelle sale e nel chiostro di Palazzo delle Stelline, a Milano, da giovedì 2 a sabato 4 febbraio 2017. Il tema portante, **Energia! Olio in movimento**, prende le mosse dalla parola *energia*, intesa come forza, vigore, capacità di dare una svolta, andando oltre la fin troppo abusata affermazione "quieto come l'olio". Energia è parola che evoca potenza fisica (dal tardo latino *energĭa*, in greco *enérghēia*), composta da *energhés*, che sta per "attivo, efficace", e da *érgon*, "opera". L'energia, per sua intima natura, è sempre associata al movimento, ma è da intendersi anche come forza di carattere e come intenzione, voglia di cambiare. Energia, dunque, non solo in senso letterale, ma anche sul piano metaforico quale atto di fermezza e capacità di essere incisivi senza mai demordere. L'olio, in tutto ciò, oltre a essere alimento e condimento, è anche, e soprattutto, energia, in quanto fonte di calorie in grado di imprimere una spinta propulsiva e dinamica all'organismo. Assumendo l'olio – per via interna, come alimento, o per via epidermica, sotto forma di unguento che nutre la pelle – si guadagna in prestanza fisica, forza, efficienza. Non è un caso che nella dieta degli sportivi il ricorso all'olio da olive sia essenziale, in quanto alimento nutraceutico e *functional food*. Per il suo alto contenuto calorico, l'olio si traduce in forza di muscoli e nervi, in vigore fisico ed efficienza psicofisica.

Allo stesso modo, diventa materia preziosa nell'ambito di una dieta pensata per i bambini. Da corpo vegetale solido che si tramuta in corpo vegetale liquido, l'olio ricavato dalle olive è per tutti il "carburante" che garantisce uno stato di benessere fisico, come pure spirituale. È l'alimento determinante non solo per chi deve possedere prestanza fisica, ma anche per chi desidera che la forza fisica non venga mai meno: diventa per questo il giusto e necessario "propellente" nella dieta di chi non è più giovane; ha anche il vantaggio di restituire l'appetito a chi l'ha perso, conferendo maggiore palatabilità ai cibi.

Energia! Olio in movimento è il punto fermo della sesta edizione di Olio Officina Festival: potenza fisica, vigore e, ancora, impulso ad agire con fermezza e determinazione, per dare uno scossone a un comparto produttivo che appare fin troppo statico. Energia, inoltre, guardando al passato, per rievocare l'impiego non solo alimentare dell'olio. Grandi quantitativi erano infatti destinati alla necessità di illuminare gli ambienti e, attraverso l'impiego in liturgia, a illuminare le anime, quale simbolo di benedizione e prosperità, concedendo pure forza e guarigione dalle invisibili ferite dell'anima.

Buon Olio Officina Festival a tutti.

Il prossimo appuntamento, nei giorni 1, 2 e 3 febbraio 2018, avrà come tema portante *#iosounalbero*.

Luigi Caricato



GIOVEDÌ 2 FEBBRAIO 2017

Orario di apertura: 17.00 – 21.00

VENERDÌ 3 FEBBRAIO 2017

Orario di apertura: 9.00 – 21.00

SABATO 4 FEBBRAIO 2017

Orario di apertura: 9.00 – 21.00

mostre

L'arte è energia e movimento

Le mostre di Olio Officina Festival 2017 si possono visitare, solo nei giorni della manifestazione, nel chiostro e in alcune sale di Palazzo delle Stelline.

OLIO & PUREZZA

Una serie di mini installazioni per indagare i diversi aspetti del tema **"Olio e Purezza"**: l'origine dell'elemento olio, la sua purezza fisica, spirituale e artistica, elementi di cui Arte da mangiare mangiare Arte si fa da 21 anni portavoce, indagando il mondo dell'alimentazione attraverso il linguaggio dell'arte.

Artisti presenti: Isabella Angelantoni, Clara Bartolini, BOBOEEM, Tegi Canfari, Franca Cantini, Silvia Capiluppi, Li Ding, Elmar Giacummo, Vito Giacummo, Daniela Gorla, Anna Mainardi, Mariele Nova, Edy Persichelli, Renzi e Lucia, Serena Rossi, Giuseppe Schenone, Studio Pace10, Maria Cristina Tebaldi, Jurij Tilman, topylabrys, Rosanna Veronesi.

Si segnala, inoltre, la partecipazione di studenti del **Liceo Artistico Ambrogio Alciati** – sede di Vercelli, Istituto d'Istruzione Superiore Lagrangia Vercelli: Giorgia Banfo, Fulvio Bonafè, Rebecca Conforto, Emma Dotta, Marta Sabbatini, Martina Zarbo, della classe III A; Lucio Babudro, David Benevento, Azzurra Borra, Irene Corona, Giulia Greppi, Adriana Lariccia, Martina Musso, Viola Negri, Grace Jocelyn Pericotti, Monica Pistone, Angelica Pomati, Francesco Sesto, Linda Zanlorenzi, della classe V B; con un progetto artistico ideato e curato dal prof. Diego Pasqualin.

Un progetto di **Ornella Piluso** ispirato al Protocollo della Purezza, a cura di **Monica Scardecchia**.

OLIO D'ARTISTA. CAPITOLO SECONDO

L'arte, a partire da un materiale povero: il contenitore vuoto, quello destinato ad accogliere l'olio estratto dalle olive. Il contenitore non ancora utilizzato, nella sua nuda essenza. Le tanichette d'olio, così come le bottiglie in vetro, sono state di volta in volta reinterpretate e chiamate a nuova vita, attraverso una rilettura che affronta in modo differente la materia prima di partenza: alluminio, vetro e ogni altro materiale disponibile sul mercato dei contenitori. Di ciascun contenitore, per lo più tanichetta, è stata rimodellata la forma, a volte squartandone alcune parti, decontestualizzando l'oggetto, rinominandolo, ricreandolo ex novo.

Artisti presenti: Maryam Aeenmehr - Dario Agrimi - Sevil Amini - Francesco Arena - Gianfranco Basso - Dario Brevi - Antonia Bufi - Raffaele Cappelluti - CarteM studio - Gianni Cella - Pierluca Cetera - Daniela Chionna - Mimmo Ciocia - Pietro Coletta - Ferdy Colloca - Claudia Cornalba - Jutka Csakanyi - Lisa Cutrino - Fernando de Filippi -

Antonio delli Carri - Teo de Palma - Paolo Desario - Gianni De Serio - Maria Di Cosmo - Laura Di Fazio - Antonio Di Rosa - Rita Fasano - Giuseppe Fioriello - Maurizio Gabbana - Francesco Garbelli - Yumico Kimura Sato - Beppe Labianca - Gabriele Liso - Chiara Lojudice - Walter Loparco - Christian Loretti - Anna Magistro - Vito Maiullari - Valerio Marini - Vincenzo Mascoli - Antonio Menichella - Kristina Milakovic - Massimo Nardi - Maria Cristina Paradiso - Fernando Perrone - Maria Pierno - Jasmine Pignatelli - Massimo Quarta - Giorgio Rastelli - Silvia Rastelli - Geremia Renzi - Lucia Rosano - Bianca Roselli & Arcangelo Ambrosi - Concetta Russo - Francesco Sannicandro - Luigi Sardella - Annapatrizia Settembre - Roberto Sibilano - Valdi Spagnulo - Vania Elettra Tam - Maria Cristina Tebaldi - Paolo Tinella - Antonella Ventola - Mara van Wees - Zoran Vuckovic - Liang Zhenru.

Inoltre, a cura di **Gaetano Grillo** e **Ignazio Gadaleta**, il workshop **Olio di Puglia a Brera**, con il patrocinio della **Scuola di Pittura dell'Accademia di Belle Arti di Brera**, con gli allievi Saeed Naderi, Elias Bertoldo, Pu Cheng, Elay Li, Arjan Shehaj e Debora Fella.

Curatore della mostra: **Francesco Sannicandro**

POLITICO DEGLI ULIVI, SALENTO 2016

Esponente della fotografia italiana contemporanea, in quanto autore e studioso, **Pio Tarantini** ha realizzato in più di quarant'anni un corpus molto ricco di lavori fotografici esposti in numerose sedi italiane pubbliche e private. La sua opera è un omaggio agli ulivi del Salento, in Puglia.

L'INNO ALL'OLIVO DI GIOVANNI PASCOLI

La celebre poesia di Giovanni Pascoli, pubblicata nel numero 30 del 1901, della rivista *"La Riviera Ligure"*, di cui è possibile leggere il testo illustrato da Plinio Nomellini. Nella giornata di sabato sarà presentata la pubblicazione in edizione speciale del testo dell'Inno per ZonaFranca Editrice, a cura di Franca Severini, Caterina Salvi e Sandra Rigali, con la prefazione di Maria Novaro, Daniela Marcheschi e Luigi Caricato.

A cura di **Fondazione Mario Novaro, Olio Officina, Zona Franca**

UFO, UNITED FORCES OF OIL

Nei chiostrini di Palazzo delle Stelline, durante i tre giorni di OOF 2017, campeggiano, sulle traversine in alto, i super eroi oliocentrici, rappresentati dall'illustratore Valerio Marini nel corso del loro viaggio interplanetario. Siamo d'altra parte in un'epoca di transizione, con una grande fame di verità e sete di giustizia, e solo super eroi armati di bottiglie d'olio dimostrano di possedere la forza, l'energia e lo spirito necessari per soccorrere, facendoci superare ogni tempo buio e incertezza.

Mostra di **Valerio Marini**, da un'idea e a cura di **Luigi Caricato**

**GIOVEDÌ 2 FEBBRAIO 2017**

Orario di apertura: 17.00 – 21.00

VENERDÌ 3 FEBBRAIO 2017

Orario di apertura: 9.00 – 21.00

SABATO 4 FEBBRAIO 2017

Orario di apertura: 9.00 – 21.00

spettacoli

Spazio all'intrattenimento, a Olio Officina Festival 2017, come da tradizione consolidata.

CHE SI DICE DELL'AMORE

Sala Leonardo
Giovedì 2 febbraio
 in chiusura di giornata

Quante ore passiamo a parlare d'amore? Storie cominciate, finite male, interrotte sul più bello, storie come romanzi, storie che sembrano essere definitive, e, invece... Per districare elementi, analizzare tormenti, passioni e felicità, alleviare le pene (o moltiplicare le gioie), uno scrittore e un musicista raccontano le difficili meravigliose declinazioni dei sentimenti in narrazioni multimediali fatte di parole, immagini, musica e arte. Perché, spesso, l'amore lo viviamo intensamente, senza capirlo davvero.

Antonio Pascale, scrittore, e **Riccardo Sinigaglia**, musicista

NATURA ARTE-FATTA

Sala Leonardo / **enerdì 3 febbraio** / in chiusura di giornata

La storia dell'olivo è profondamente legata a quella dell'umanità; nelle origini di questo prezioso albero storia e mitologia si intrecciano, fino a confondersi. Fin dai tempi più remoti l'olivo è considerato un simbolo trascendente di spiritualità e sacralità. Sinonimo di fertilità e rinascita, simbolo di pace e valore, l'olivo rappresenta nella mitologia, come nella religione, un elemento naturale di forza e purificazione. In "Natura arte-fatta", si narra la metamorfosi dell'oliva. Dapprima ancorata alla pianta, in una passiva condizione naturale. Poi, in un secondo momento, la svolta. Il frutto, attraverso la sua spremitura, rinasce nella fluida morfologia dell'olio.

Una performance di **Silvia Rastelli**, con musica interpretata da **Alice Molari**, e opere, sul palco, di Silvia e **Giorgio Rastelli**.

IL CONCERTO FINALE

Sala Leonardo / **sabato 4 febbraio** / in chiusura di giornata

Un repertorio di undici celebri brani, da Puccini (*Oh mio babbino caro*; *Quando men vo'*) a Verdi (*La vergine degli angeli*; *Addio del passato*), da Lombardo (*Fox della Luna*; *Valzer di Frou Frou*) a Mozart (*Vedrai carino*) e Lehar (*Romanza della Vilja*; *Tu che m'hai preso il cor*), con il soprano lirico **Rosana Longo** e gli intermezzi pianistici di **William Grosso**, maestro accompagnatore.

oof / annullo filatelico

L'OLEOLOGO E L'INNESTO

Venerdì 3 e sabato 4 febbraio, nel chiostro di Palazzo delle Stelline, dalle ore 11.00 alle ore 17.00, sarà possibile ottenere gli annulli filatelici dedicati a Olio Officina Festival 2017.

L'ideatore, organizzatore e direttore del Festival, Luigi Caricato, ha voluto per il terzo anno consecutivo celebrare le due giornate del Festival con il servizio esclusivo di Poste Italiane Filatelia.

I due bozzetti, realizzati nel formato tondo con due differenti immagini dell'illustratore Valerio Marini, riproducono: nel primo timbro un ramoscello d'olivo, l'olio che sgorga dal separatore centrifugo in frantoio e il bicchiere ufficiale dell'assaggio; nel secondo è illustrata la tecnica di innesto che si spera possa essere risolutiva nel limitare il diffondersi del batterio della *Xylella fastidiosa* che sta affliggendo gli olivi del sud della Puglia.

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

La scelta dei francobolli da abbinare è stata particolarmente accurata, ricadendo su quelli dedicati alle eccellenze del nostro Paese. In particolare, il francobollo per il 130° anniversario di fondazione del pastificio De Cecco, emissione 2016, e gli Spaghetti all'amatriciana, del 2008, che vuole essere un particolare tributo alla città di Amatrice, di recente colpita dal sisma.

Saranno inoltre disponibili le più recenti emissioni di francobolli, insieme ai tradizionali prodotti filatelici di Poste Italiane, quali folder, cartoline, tessere, libri e raccoglitori per collezionisti.

Nei sessanta giorni successivi alla manifestazione gli annulli saranno depositati presso lo sportello filatelico dell'ufficio postale di Milano, Palazzo della Regione, per soddisfare le richieste dei collezionisti.

Trascorso tale periodo, i piastrini filatelici saranno depositati presso il Museo della Comunicazione a Roma. È un invito all'attenzione e a prestare fiducia ai propri sensi".





GIOVEDÌ 2 FEBBRAIO 2017

Orario di apertura: 17.00 – 21.00

VENERDÌ 3 FEBBRAIO 2017

Orario di apertura: 9.00 – 21.00

SABATO 4 FEBBRAIO 2017

Orario di apertura: 9.00 – 21.00

salotto letterario

Chiostri di Palazzo delle Stelline, nello spazio tra Sala Bramante e Sala Chagall

venerdì 3 febbraio

Conduce: **Daniela Marcheschi**

Ore 17.00 **Romanzo storico o romanzo con/della storia?**

Guido Conti presenta il suo romanzo
La profezia di Cittastella, edito da Mondadori

Ore 17.30 **Guida al giro del mondo**

Nanni Delbecchi presenta il suo libro
Guida al giro del mondo, edito da Bompiani

sabato 4 febbraio

Conduce: **Daniela Marcheschi**

Ore 16.00 **I giovani, la sfida del futuro: il Centro Studi Sirio Giannini (Seravezza) e l'alta cultura come vettore dello sviluppo**

Chiara Tommasi, presidente Centro Studi Sirio Giannini, e **Giacomo Genovesi**, assessore alla valorizzazione e promozione del territorio di Seravezza

Ore 16.30 **Roberto Barbolini** presenta il suo libro, edito da Galaad

Ore 17.00 **Prospettive della poesia**

Amedeo Anelli e **Guido Oldani** conversano con Daniela Marcheschi

pagine di gusto

Chiostri di Palazzo delle Stelline, negli orari di apertura del Festival

Nell'ambito di Olio Officina Festival, la sezione **"Pagine di gusto"** – che si sviluppa nelle diverse sale del Palazzo delle Stelline, oltre che nell'ambito del Salotto Letterario – apre alla presentazione di testi di narrativa, poesia, arte, saggistica e manualistica. Nei chiostri è possibile incontrare gli autori nell'apposito spazio riservato al "firma copie", adiacente alla Libreria del Festival.

libreria area shop

Chiostri di Palazzo delle Stelline, negli orari di apertura del Festival

La Libreria del Festival

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

L'oleoteca del Festival

Una selezione degli oli presenti a Olio Officina Festival 2017, oltre a gadget e altro materiale, prodotti di cosmesi all'olivo e all'olio, nonché condimenti all'olio, sono disponibili nell'apposita area shop gestita dalla Libreria Il Domani.

olio e yoga

Sala Agnesi, venerdì e sabato, ore 12.00 - 13.00 e 16.00 - 17.00

Olio e Yoga, ovvero il movimento vitale che nasce dalla terra

Ispirati al tema portante di Olio Officina Festival 2017, **"Energia! Olio in movimento"**, lo Yoga, antica pratica che disciplina mente, corpo e spirito, sarà il protagonista con Eva Nuti. Visti i posti limitati, è possibile partecipare solo prenotandosi al desk di ingresso, o per posta elettronica scrivendo a posta@olioofficina.com.

Perché lo Yoga e l'olio? Se si va alla radice del nome, secondo quanto sostenne lo storico delle religioni Eliade, il termine yoga attiene alla radice *yuj-*, che ha il significato di "unire", da cui il latino *iungere* e *iugum*, il germanico *joch*, e altre lingue. Anche da questo aspetto, meramente linguistico, si nota il forte legame, sul piano concettuale e simbolico, con le proprietà unitive tipiche dell'olio, il quale, appunto, lega e tiene uniti, insieme, i vari alimenti con i quali entra in contatto: l'olio è condimento, è materia prima primigenia che celebra e consacra l'unione di più elementi rendendoli più appetibili e armonici. La piena espressione del nostro Io è il più grande atto di libertà, di pensiero e di movimento, che si raggiunge solo con una mente purificata da ciò che non è nostro e un corpo libero dalle tensioni della mente. Non un movimento fine a se stesso, ma un movimento che sia l'espressione della nostra interiorità nel mondo. E come non c'è elevazione senza solide fondamenta, così non ci sarà un vero e libero movimento nello spazio senza la terra e le forti radici, senza il piacere e il gusto della vita che dall'acqua nasce, senza la potenza e l'ardore del fuoco che ci fa muovere. I quattro elementi terra, acqua, fuoco e aria, che nel Kundalini Yoga sono simboleggiati nei primi quattro chakra (Muladhara, la terra; Svadisthana, l'acqua; Manipura, il fuoco; Anahata, l'aria), sono simbolicamente gli stati di coscienza dell'uomo che dalla terra si eleva e realizza se stesso nel mondo. Come l'olio, frutto della terra, è la spinta propulsiva che dà forza, vigore e vitalità alla vita dell'uomo.

A cura di **Eva Nuti**, insegnante Yoga diplomata European Federation of Oriental Arts.





Orario di apertura: 17.00 - 21.00

SALA LEONARDO

Conduce: **Luigi Caricato**

L'ANTICAMERA

ORE 17.00

Energia! Olio in movimento.

Saluto di apertura

Luigi Caricato, ideatore e direttore della manifestazione, presenta la sesta edizione di *Olio Officina Festival*

PAGINE DI GUSTO

ORE 17.30

Il cibo nella letteratura.

Presentazione del nuovo romanzo di Gaetano Cappelli: *Una medium, due bovary e il mistero di Bocca di Lupo* (Marsilio, 2016)

Gaetano Cappelli e Luigi Caricato

L'autore conversa con Luigi Caricato, a partire dal romanzo *Parenti lontani*, dedicato a una famiglia di oleari, ripercorrendo l'intero ciclo di narrazioni dell'autore lucano ispirate al cibo. Con una incursione enoica del presidente nazionale dell'*Associazione Italiana Sommelier Antonello Maietta*

PERSONALITÀ DEL NOSTRO TEMPO

ORE 18.00

Premio Olio Officina - Cultura dell'olio

Cerimonia di consegna dei premi assegnati a Lanfranco Conte, Sossio Giametta, Claudio Ranzani, Francesco Sannicandro, Valentina Cardone (per Giorgio Cardone, alla memoria), con relazioni dei premiati.

L'evoluzione dell'olio

L'olio ricavato dalle olive? Sì, è vero, si tratta di una spremuta di olive, ieri come oggi, ma l'olio franto in antichità non equivale certo a quello ottenuto in questi ultimi anni. Cambia radicalmente il profilo compositivo, tant'è che si rendono via via necessarie continue modifiche e costanti aggiornamenti dei parametri che costituiscono i presupposti fondanti.

Lanfranco Conte, docente all'Università di Udine, Presidente della *Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse*

I complessi meccanismi della burocrazia

L'olio da olive è in commercio, al dettaglio, con quattro distinte categorie merceologiche, al cui vertice si posiziona l'olio extra vergine di oliva. Si tratta di un prodotto semplice in partenza, giacché in fondo è solo una spremuta di olive, ma poi tutto si complica. È infatti tra gli alimenti più legiferati in assoluto. È possibile uscire dalla prigione di regolamenti o è una battaglia impossibile?

Claudio Ranzani,

già direttore generale di *Assitol*, l'Associazione italiana dell'industria olearia, di cui oggi è delegato alla Presidenza

Intorno alla litigiosità degli italiani

Gli uni contro gli altri armati. È un atteggiamento ormai storicizzato, connaturato alla nostra identità di popolo, sin dal lontano passato, tra realtà e mito: Guelfi e Ghibellini, Montecchi e Capuleti. Non siamo mai cambiati. Siamo sempre divisi e ostili. Siamo per natura ostili a noi stessi, sempre litigiosi, sempre divisi e divisivi. Perché questa natura irrequieta e vocata all'autodistruzione? Perché questo insistere nell'eterno scontro? Tant'è che lo stesso mondo dell'olio è funestato da lotte intestine.

Sossio Giametta, filosofo

L'arte libera l'olio

Chi ha detto che l'olio debba essere solo rappresentato nel suo lignaggio usuale, fermo ai canoni classici che lo vedono confinato nella sola sfera alimentare? L'olio è, per molti versi, l'alimento a più alta valenza simbolica tra tutti quelli in commercio. Da qui un progetto che racconta l'olio a partire dai suoi contenitori.

Francesco Sannicandro

Curatore della mostra *Olio d'Artista*

Premio Olio Officina alla memoria

Giorgio Cardone, chimico dell'olio, fondatore di *Chemiservice*

Interviene **Valentina Cardone**

OOF SOCIALE

ORE 19.30

È "Olio di Famiglia"

Un concorso riservato agli "*oli preziosi da olivicoltori dilettanti*" organizzato e voluto dall'associazione Terrasud, attraverso il quale si valorizzano tutti i produttori non professionali. Un modo per raccontare il mondo olivicolo che non tutti conoscono ma che rappresenta un fenomeno non certo trascurabile, visto che il 70 per cento delle superfici coltivate e delle produzioni agricole in Italia è a conduzione familiare.

Mimmo Lavacca, presidente di *Terrasud*

OOF ART

ORE 19.45

L'arte è servita. Le mostre di Olio Officina Festival 2017

Intervengono:

Ornella Piluso, Arte da Mangiare (*Olio & Purezza*), **Francesco Sannicandro** (*Olio d'Artista*), **Valerio Marini** (*UFO, United Forces of Oil*),

Maria Novaro (*L'Inno all'Oliivo* di Giovanni Pascoli), **Pio Tarantini** (*Polittico degli ulivi*, Salento 2016)

OOF CONFERENZA SPETTACOLO

ORE 20.00

Che si dice dell'amore

Quante ore passiamo a parlare d'amore? Storie cominciate, finite male, interrotte sul più bello, storie come romanzi, storie che sembrano essere definitive, e invece... Per districare elementi, analizzare tormenti, passioni e felicità, alleviare le pene (o moltiplicare le gioie), uno scrittore e un musicista raccontano le difficili meravigliose declinazioni dei sentimenti in narrazioni multimediali fatte di parole, immagini, musica e arte. Perché, spesso, l'amore lo viviamo intensamente, senza capirlo davvero.

Antonio Pascale, scrittore, e **Riccardo Sinigallia**, musicista





Orario di apertura: 9.00 - 21.00

SALA LEONARDO

L'ANTICAMERA

ORE 9.00

È tutto un video

Proiezioni in sequenza di una selezione di videoclip a tema, quale momento di accoglienza in attesa dell'inizio dei lavori.

OOF ECONOMIA

ORE 9.30

Conduce: **Luigi Caricato**

Tutti esperti, nessuno realmente qualificato. La formazione nel settore olivicolo e oleario

Perché i master in olivicoltura ed elaiotecnica non riscuotono successo, al punto da tramutarsi in corso di laurea? Perché non ci sono iscritti a sufficienza per una professione che dovrebbe imprimere una svolta a un settore fermo e chiuso in se stesso?

Lanfranco Conte, Università di Udine,
Lorenzo Cerretani, oleologo,
Pasquale Manca, titolare *Olio San Giuliano*

Annullo filatelico dedicato alla figura professionale dell'oleologo

Esistono professioni che non si sono ancora imposte all'attenzione generale e che tuttavia sono fondamentali e necessarie. L'esperto di oli ha necessità di essere riconosciuto in maniera ufficiale, attraverso l'acquisizione di uno status specifico. Ecco il motivo per il quale l'oleologo, la medesima figura professionale che, al pari dell'enologo per il vino, contribuisce alla "creazione" degli oli, viene ora valorizzato attraverso il riconoscimento e la visibilità assegnati da un timbro postale, che lo rende protagonista anche nel collezionismo filatelico.

Luigi Caricato e, per l'*Ufficio filatelico di Poste Italiane*, **Antonella Foschetti**

OOF LE FORME DELL'OLIO

ORE 10.00

Conduce: **Luigi Caricato**

Etichetta olio: "Visto, si stampi!" Meno burocrazia e più flessibilità per sopravvivere

Troppe norme mettono in seria difficoltà il comparto olio da olive. Le aziende, soprattutto le più piccole, sono preoccupate per il groviglio di leggi

esistenti e per le divergenti interpretazioni da parte dei molti organismi di controllo operanti sul territorio nazionale. Nella mancanza di un testo unico che racchiuda in pochi ed essenziali punti la normativa, nemmeno il consumatore è di fatto salvaguardato. Olio Officina lancia una campagna a favore della semplificazione in materia di regolamentazione ed etichettatura degli oli. L'idea è di incaricare uno specifico organo istituzionale a fornire alle aziende il via libera attraverso un "visto, si stampi", così da rasserenare gli operatori del settore e garantire nel contempo i consumatori al momento dell'acquisto.

Andrea Marchelli, direttore marketing *Monini*, **Antonella Carbone** e **Giorgia Antonia Leone**, *Centro Studi Diritto Alimentare*

ORE 10.30

Il packaging come strumento di marketing sensoriale

Mai trascurare l'importanza del packaging, etichetta e astuccio, nel settore del food & beverage e, ancor di più, nel comparto olio da olive, che a differenza di altri campi ancora fatica a ottenere, in particolare in Italia, quel giusto riconoscimento quale valore aggiunto che nel mondo del vino è invece già verità assoluta. Il packaging, dunque, quale valore aggiunto nel posizionare il prodotto, promuovere il brand, proteggere le attestazioni di origine Dop e Igp, comunicare contenuti (storytelling, caratteristiche organolettiche, abbinamenti culinari ecc...) e, soprattutto, quale strumento di marketing sensoriale per influenzare il comportamento di acquisto del consumatore davanti a uno scaffale carico di extra vergini della stessa fascia di prezzo, stessa tipologia e, magari, anche dello stesso livello qualitativo. Il neuromarketing, la scienza che studia la centralità dei sensi nelle scelte di acquisto.

Chiara Tomasi, *Arconvert*

ORE 11.00

Il packaging applicato agli oli da olive. Il confronto Italia - Spagna

Come si rapportano i due principali Paesi di fronte al design applicato agli oli? Anche se l'Italia primeggia nel mondo della moda e del design, in fatto di oli non brilla molto, tanto che è la Spagna a dominare

platealmente la scena, investendo maggiormente in ricerca di nuovi materiali e in creatività. È il momento per fare il punto della situazione.

Come nasce un progetto di comunicazione attraverso l'etichetta e la confezione? Lo stato dell'arte in Italia e in Spagna.

Isabel Cabello, **Simonetta Doni**, designer

Con Juan Penamil, editore *Mercacei e Olivatessen*, **Gianni Pasini**, designer, **Stefano Romoli**, *Vetreteria Etrusca*, **Floriana Pucci**, *Istituto Italiano Design di Perugia*

ORE 12.00

Quale design è possibile per un prodotto antico come l'olio da olive

L'autore del libro *Food design in Italia. Progetto e comunicazione del prodotto alimentare*, edito da Electa, porta il proprio autorevole punto di vista, un po' eccentrico, ma sicuramente utile, in un settore, come quello dell'olio, fermo e poco propenso a investire nel design e nell'innovazione.

Alberto Bassi, *Università Iuav di Venezia*

ORE 12.30

Packaging. La presentazione del progetto OOF International magazine

Lo speciale *Le Forme dell'olio*, in una monografia presentata da Luigi Caricato.

Packaging. La quarta edizione del Premio Le Forme dell'olio. I vincitori

Cerimonia di consegna del *Premio Le Forme dell'Olio*

Con la presenza di **Gianni Pasini**, presidente della Giuria, di alcuni membri della giuria e dei vincitori della quarta edizione del concorso internazionale *Le Forme dell'olio*

OOF DENTRO LA BOTTIGLIA

ORE 13.30

La filtrazione dell'olio non sottrae nulla

L'aspetto visivo dell'olio non è un elemento da trascurare. Quanto conta infatti il colore e l'eventuale presenza di una velatura in un olio extra vergine di oliva? I consumatori, occorre ammetterlo, sono molto influenzati. Colore e velatura sono forse due aspetti da collegare all'idea di freschezza di un extra vergine?

Cosa ci dicono al riguardo le numerose ricerche effettuate? Siamo sicuri che l'eventuale processo di filtrazione sia davvero utile? Filtrare l'olio è un bene o un male?

Lorenzo Cerretani, oleologo



Orario di apertura: 9.00 - 21.00

SALA LEONARDO

OOF ENERGIA! GUSTO & SALUTE

ORE 14.00

La corretta alimentazione nei bambini. Neomamme in cerca d'olio

Nell'età infantile si costruisce il futuro dell'adulto in fieri. Una sana e corretta alimentazione è fondamentale e determinante. Nulla può essere sottovalutato. L'olio da olive fornisce i grassi essenziali per la crescita, ma la scelta dell'olio giusto è importante. Non tutti i grassi sono uguali.

Massimo Cocchi, *Università di Bologna*; con la testimonianza di **Francesca Salvagno**, titolare *Frantoio Salvagno*

ORE 14.30

Buono e gustoso. In difesa del burro

Alcune utili pillole di saggezza, e consigli di cucina, contro i pregiudizi di chi, a torto, crede che il burro sia un ingrediente inadatto per una sana dieta alimentare.

Maria Fiorenza Caboni, *Università di Bologna*

OOF CUCINA PROFESSIONAL

ORE 15.00

Forum Olio & Ristorazione

Come è utilizzato l'olio nelle cucine?
La carta degli oli serve?
Quanti sono gli oli conosciuti?
Quanto conta l'origine?
Cosa chiede il cliente al ristorante?
Quanto incide il prezzo sul piatto?

Iniziativa a cura delle riviste *sala&cucina* e *Olio Officina Magazine*.

Modera: **Luigi Franchi**, direttore di *sala&cucina*

Luigi Caricato, oleologo, ideatore di *Olio Officina Festival*
Roberto Carcangiu, chef e presidente *Associazione Professionale Cuochi Italiani*
Luca Marchini, chef e presidente *Jeunes Restaurateurs Italia*
Claudio Sadler, chef e presidente *Le Soste*
Giovanni Zucchi, presidente *Assitol*
Mauro Meloni, direttore *Ceq Consorzio extravergine di qualità*
Soledad Serrano, presidente *QV Extra International*
Benhur Tondini, distributore e consigliere *Cateringross*

OOF PAGINE DI GUSTO

ORE 17.30

Voci dal mondo dell'olio

Che cosa produce il mondo editoriale che ha l'olio da olive quale punto di riferimento? Tra le proposte più significative, le pubblicazioni spagnole di "Mercacei" e "Olivatessen", la guida Evoleum ai migliori cento extra vergini del mondo e, dall'Italia, le creazioni segnatamente culturali di Olio Officina, dal volume *Il volto umano dell'olio* di Daniela Marcheschi all'annuario "Olio Officina Almanacco 2017" e le varie monografie monotematiche.

Juan Penamil, *Mercacei*,
Luigi Caricato, *Olio Officina*

ORE 18.00

Solo se c'è la luna

Il manovale Girolamo, dopo trent'anni d'America, dove ha imparato marketinghi e bisinès, torna in Sicilia, primi anni Cinquanta, col nuovo nome americano di Gerri. Nel suo paese arretrato, dove ancora si usa la cenere per lavare e lavarsi, fonda una gigantesca fabbrica, stile americano, di sapone e saponette, la Gerri Soap, che esporta, con grande successo economico e d'immagine, i suoi prodotti in tutta l'Isola, poi in tutt'Italia, convinto sempre più che l'America sia la sua vera patria, la sua vera madre. *Solo se c'è la luna*, il nuovo romanzo di Silvana Grasso, edito da Marsilio, è scritto in una lingua e in una sintassi ironica e incandescente, autoptica e irriverente, che si racconta e racconta.

Silvana Grasso e **Cesare De Michelis** conversano con **Luigi Caricato**

ORE 18.30

La passione del gusto. Quando il cibo diventa piacere

Tra il gusto e il piacere esiste un legame complesso che, ben al di là delle necessità imposte dalla sopravvivenza, fa del nutrirsi un'esperienza culturale assai raffinata e carica di significati. La passione del gusto ne prolunga il piacere, accende la nostra vita emotiva, promuove la socialità, sollecita la conversazione, gratifica il nostro senso estetico e crea talvolta godibili dipendenze.

Presentazione del volume
La passione del gusto. Quando il cibo diventa piacere, edito da il Mulino

Rosalia Cavalieri,
Università di Messina, saggista

ORE 19.00

Il cuore dell'Italia è il paesaggio

Non c'è solo quello naturale e architettonico. Anche le stesse persone che abitano il nostro Paese sono elementi vivi che contribuiscono a costituire "il" paesaggio. Esiste un paesaggio naturale e umano che va considerato attraverso un nuovo modo di pensare e un nuovo approccio. L'autore del libro *Portami oltre il buio. Viaggio nell'Italia che non ha paura*, edito da Laterza, racconta la sua visione, con tutte le storie che ne derivano. Giorgio Boatti ci aiuta a comprendere il senso profondo del paesaggio anche a partire da un altro libro, di cui è autore il compianto Piero Camporesi, *Le belle contrade. La nascita del paesaggio italiano*, edito da il Saggiatore.

Giorgio Boatti, saggista

ORE 19.30

Una vacanza attiva

L'involontaria educazione di un uomo proveniente da un ambiente provinciale in cui non esisteva il concetto di fare vacanze. Perché, anche quando erano diventate abitudine generalizzata, non aveva ancora maturato l'idea della loro legittimità come ricreazione. La vacanza rimaneva contaminata nel suo animo da un senso di spreco e di colpa.

Sossio Giametta presenta il libro di racconti *Una vacanza attiva*, edito da *Olio Officina*

Storie dal mondo nuovo

Presentazione, in un videoclip predisposto dall'autore per *Olio Officina Festival*, del volume omonimo, edito da Adelphi

Daniele Rielli, scrittore

OOF SPETTACOLO

ORE 20.00

Natura arte-fatta

La metamorfosi dell'oliva. Dapprima ancorata alla pianta, in una passiva condizione naturale. Poi, in un secondo momento, la svolta. Il frutto, attraverso la sua spremitura, rinasce nella fluida morfologia dell'olio.

Performance di **Silvia Rastelli**
Musica interpretata da **Alice Molari**
Opere di **Silvia** e **Giorgio Rastelli**





Orario di apertura: 9.00 - 21.00

SALA LEONARDO

L'ANTICAMERA

ORE 9.00

È tutto un video

Proiezioni in sequenza di una selezione di videoclip a tema, quale momento di accoglienza in attesa dell'inizio dei lavori.

OOF ENERGIA

ORE 9.30

Energia dall'olio.

Tutto quanto serve sapere

Cosa sappiamo delle proprietà fisico-chimiche richieste al prodotto? Cosa c'è da sapere intorno agli aspetti ambientali, tecnico-metodologici e normativi che regolano il settore delle agroenergie e l'iter autorizzativo per la realizzazione delle centrali alimentate a fonti rinnovabili?

Mario Renna, tecnologo oleario

ORE 10.00

L'energia che non ti aspetti.

La risorsa delle biomasse

C'è tutta una economia che andrebbe riconsiderata. Per le finalità energetiche si possono utilizzare anche i residui di potatura, quindi il panorama non è necessariamente limitato ai soli cascami della lavorazione delle olive. La tendenza attuale è di promuovere un utilizzo in cascata dei residui/sottoprodotti, valorizzando in primis il loro impiego industriale prima della conversione in energia.

Giovanni Riva, esperto in energia rurale

OOF ECONOMIA

ORE 10.30

La sansa non è una vergogna.

Le acque reflue non sono melma

L'acqua di vegetazione ha in sé molte sostanze preziose, con un ricco baglio di antiossidanti che si possono estrarre per essere impiegati dalla industria farmaceutica e cosmetica. Non è da meno la sansa, il residuo solido della lavorazione delle olive.

Michele Martucci, presidente *Gruppo Sansa di Assitol*, **Giuseppe Masturzo**, *Oleifici Masturzo*, **Massimo Occhinegro**, esperto di marketing

ORE 11.00

Annullo filatelico dedicato alla Xylella

Luigi Caricato e **Antonella Foschetti**, *Ufficio filatelico Poste Italiane*

Il mondo dell'olivo e dell'olio nella fotografia del Consiglio oleicolo internazionale

Non c'è solo l'area del Mediterraneo a produrre olive per ricavare da un lato le olive da mensa e dall'altro olive destinate alla oleificazione.

Il quadro della realtà, così come si presenta ad oggi, nella lucida e dettagliata analisi del direttore esecutivo dell'International Olive Council.

Abdellatif Ghedira, direttore esecutivo del *Consiglio oleicolo internazionale*

L'olio della Tunisia guarda al futuro

Quali sono gli obiettivi commerciali delle aziende produttrici e confezionatrici? Come si intendono rapportare con il nostro Paese e con i mercati internazionali?

Fethi, Sahbi e **Aymen Bichiou**, *Tanit Mediterranum*, **Chokri Bayouhdh**, *Office national de l'huile*, **Iyed Kacem**, direttore *Ccpb*

OOF TENDENZE DI GUSTO & MERCATO

ORE 12.00

Scaffale degli oli.

Cosa mette nel carrello il consumatore

Il mercato degli oli alla luce delle tendenze di gusto. Al di là della scelta determinata dal prezzo, che resta la via preferenziale degli acquisti, in che direzione si muove il consumatore? La qualità che noi immaginiamo corrisponde a quella realmente desiderata dal consumatore?

Mauro Meloni, direttore del *Ceq*, **Massimo Occhinegro**, esperto di marketing, **Daniele Tirelli**, presidente *Retail Institute Italy*

ORE 12.30

La gentilezza dell'olio.

Perché i consumatori preferiscono gli extra vergini dolci

Tanto amati e tanto diletteggiati, gli oli cosiddetti "dolci", definiti tali per una minore percezione delle note amare e piccanti, sono vissuti in maniera contraddittoria. I consumatori li amano, gli esperti li rifiutano, sbagliando. Un momento di confronto a difesa degli extra vergini delicati.

Laura Turri, *Consorzio olio Dop Garda*, **Francesco Bruzzo**, *Consorzio olio Dop Riviera Ligure*

OOF NUOVE TENDENZE

ORE 13.00

La nouvelle vague dell'olio italiano. Siamo davvero pronti per la grande svolta?

Come cerca di resistere alla fissità della tradizione, e in che modo tenta di proiettarsi verso il futuro, il controverso e contraddittorio mondo dell'olio, in un Paese ontologicamente restio al cambiamento e alle innovazioni?

Agostino Sommariva, *Sommariva Tradizione Agricola*, **Marco Camplone**, direttore relazione esterne *De Cecco*, **Cristina Santagata**, titolare casa olearia *Santagata*

ORE 13.30

È tutta questione di naso.

A scuola d'assaggio

L'Ais, l'Associazione italiana sommelier, sta dedicando molte e qualificate attenzioni alla materia prima olio da olive. Lo fa alla sua maniera, dedicando tempo e occasioni di formazione, ovunque, in ogni regione d'Italia, in modo da far acquisire le conoscenze necessarie per avere il giusto approccio con l'olio.

Antonello Maietta, presidente nazionale *Ais*; **Roberto Bellini**, vicepresidente *Ais*; **Anna Chiara Baiocchi**, *Ais Umbria*; **Leonardo Laureti**, presidente *Consorzio olio Dop Umbria*; **Maria Rosaria Romano**, presidente *Ais Calabria*.



SABATO

4

Orario di apertura: 9.00 - 21.00

SALA LEONARDO

OOF PAGINE DI GUSTO

ORE 14.00

L'Inno all'Olio

Presentazione del celebre testo che Mario Novaro commissionò nel 1901 a Giovanni Pascoli, con l'illustrazione di Plinio Nomellini, ora ripubblicato da *ZonaFranca*.

Maria Novaro, presidente della *Fondazione Mario Novaro*, **Daniela Marcheschi**, scrittrice, **Franca Severini** editore di *ZonaFranca*, **Caterina Salvi**, fotografa

ORE 14.30

La gioia del riordino in cucina. Cambia la tua vita partendo dal cuore della casa

Due grandi passioni: la cucina e la psicologia. Ecco la buona occasione per raccogliere la sfida del riordino in cucina, per molti eletto a luogo dell'anima. Come lo si gestisce? Come è più opportuno programmare, organizzare e riordinare tutti gli oggetti e strumenti che abitano il cuore della casa. È dal buon ordine che inizia il vero cambiamento di noi stessi.

Roberta Schira, scrittrice e giornalista

OOF IN FRANTOIO

ORE 15.00

Le macchine nei processi di produzione dell'olio. Dai modelli della protoindustria ai primi brevetti

Dal torchio in legno alle presse idrauliche, un percorso storico intorno alle macchine utilizzate nei processi di produzione dell'olio da olive.

Antonio Monte, *Cnr - Ibam*

ORE 15.30

Le ultime frontiere dell'estrazione

Cosa c'è di nuovo nei frantoi contemporanei, dove si può ancora giungere, fino a che punto è possibile perfezionare le performance estrattive?

Domenico Fazio, *Alfa Laval*

ORE 16.00

Quali sono le innovazioni future nel processo di estrazione dell'olio dalle olive?

Una nuova gestione dei tempi e degli spazi in frantoio mediante l'impiego delle microonde e degli ultrasuoni. Gli esiti di una ricerca che ha portato alla costruzione e implementazione, su scala industriale, del primo prototipo di impianto combinato microonde-ultrasuoni per il condizionamento continuo di paste di olive.

Antonia Tamborrino, *Università di Bari*, **Alessandro Leone**, *Università di Foggia*

OOF IN CAMPO

ORE 16.30

Energia! Non solo vini vulcanici, esistono pure gli oli vulcanici

Ci sono molti studi sui suoli vulcanici e sulle influenze che questi determinano sui vini prodotti. Gli stessi studi possono essere trasferiti anche agli oli?

Gabriele Valentini, *Università di Bologna*

ORE 17.00

La botanica dell'olivo spiegata ai bambini e a chi non l'ha mai studiata

Olivo. Albero o cespuglio? Tanto per cominciare. E poi: quanto vive una foglia di olivo? E un germoglio? Da dove arriva l'olio nelle olive? Ovoli e corde, gemme miste e caulifloria, aborti e sterilità. Di cosa si tratta?

Salvatore Composeo, *Università di Bari*

OOF PAGINE DI GUSTO

ORE 17.30

Cuochi sull'orlo di una crisi di nervi

Un "Viaggio in incognito fra tic e manie della ristorazione italiana". Il nuovo libro del critico gastronomico del Corriere della Sera Valerio M. Visintin. È con queste credenziali che l'autore scandaglia il mondo del food.

Valerio Massimo Visintin conversa con **Luigi Caricato** e **Aldo Palaoro**

ORE 18.00

Quando la scienza entra nel cibo

Trattare il tema del cibo con un taglio scientifico e divulgativo. Nel volume *La scienza della carne. La chimica della bistecca e dell'arrosto*, con un linguaggio semplice, disegni esplicativi e pratiche tabelle, una sorta di manuale di istruzioni su basi scientifiche.

Dario Bressanini, saggista

ENERGIA! NUOVA VITA

ORE 18.30

Xylella, tra ragione e sentimento

La diffusione della Xylella fastidiosa negli oliveti del Salento suscita ancora inquietudini. Cosa è avvenuto dopo tanti mesi di inerzia istituzionale e di forti contrasti tra il mondo scientifico, accusato perfino di essere stato l'autore, e il popolo dei negazionisti? L'appello a non lasciar morire la comunità vegetale degli olivi nel Salento.

Giovanni Martelli e **Salvatore Composeo**, *Università di Bari*, **Beatrice Mautino**, biotecnologa, **Federico La Notte**, *Cnr* di Bari, **Giovanni Melcarne**, agronomo, **Carmela Riccardi**, architetto olivicoltore.

Con la testimonianza video dello scrittore **Daniele Rielli**

OOF CULTURA

ORE 19.30

Reading di poesia

Lettura di testi inediti di poeti contemporanei, con liriche ispirate alla ruralità, e presentazione del volume antologico *La gravidanza della Terra*, edito da *Olio Officina*, a cura di **Daniela Marcheschi**.

IL CONCERTO FINALE

In chiusura della sesta edizione di *Olio Officina festival*, un repertorio di undici celebri brani, eseguiti dal soprano lirico **Rosana Longo**, con gli intermezzi pianistici di **William Grosso**, maestro accompagnatore.





Orario di apertura: 9.00 - 21.00

SALA BRAMANTE

OOF OLIO DI PUGLIA: DIALOGHI FLUIDI

ORE 11.30

L'olio di Puglia: dialoghi fluidi

Conduce: **Merilù Barbaro**,
marketing & communication specialist

Presentazione dell'associazione Dialoghi Fluidi

Un collettivo di donne impegnate in diversi ambiti, dalla ricerca scientifica alle strategie di comunicazione, donne pugliesi appassionate e desiderose di contribuire alla promozione e valorizzazione del proprio territorio.

Antonia Tamborrino, ricercatrice
DISAAT Università di Bari,
Carmela Barracane, esperta olearia

ORE 12.00

Presentazione dell'Istituzione Museo di Ostuni

Michele Conte, presidente
*Museo di Civiltà Preclassiche della Murgia
Meridionale e Parco Archeologico
di Santa Maria di Agnano di Ostuni*

ORE 12.10

Gli scavi nella grotta di Santa Maria di Agnano a Ostuni: la più antica madre del mondo

Dal 1991 la grotta di Agnano è il luogo di ricerche sistematiche che hanno evidenziato come la caverna sia stata sede, per circa 30 mila anni, di riti e culti dedicati a un'immagine femminile.

Eugenio Bacchion, archeologo

ORE 12.30

Il turismo dell'olio, buone pratiche nel Parco Regionale delle Dune Costiere

Tante iniziative a tutela del paesaggio e degli oliveti monumentali plurisecolari attraverso forme virtuose di turismo legato alla cultura dell'olio e dell'olivo.

Gianfranco Ciola, direttore
*Parco naturale Regionale Dune Costiere
da Torre Canne a Torre San Leonardo
(Fasano-Ostuni)*

ORE 12.50

Olio extra vergine di oliva biologico tra promesse e realtà

Il difficile percorso del biologico, della sua ambizione di unire il rispetto dell'ambiente, della salute e dell'economia, nonché della realtà di un mondo, ricco di luci e ombre.

Gaetano Paparella, presidente *C.i.B.i.* e *BIOL*

ORE 13.10

Riflessioni e Conclusioni

Gabriella Stansfield, presidente
Associazione Donne dell'Olio

OOF ENERGIA & SALUTE

Conduce: **Giuseppe Capano**

Ore 14.30

Olio & Salute.

Tutto un mondo da scoprire

Un libro scritto a più mani, e uno degli autori che presenta il volume *Extravergine. La buona vita*, edito da Codicermes.

Lorenzo Cerretani, oleologo

OOF LABELLING

ORE 15.00

L'abbigliamento non si improvvisa

Quali etichette per le bottiglie d'olio? Nella realizzazione di un'etichetta, la scelta del materiale più adatto è spesso difficile. L'etichetta autoadesiva nasconde non poche insidie nella sua applicazione finale. È necessario un supporto tecnico pensato per soddisfare al meglio ogni esigenza.

Chiara Tomasi, *Arconvert*

OOF IN CUCINA

ORE 15.30

L'olio di palma non è nemico della salute

Alla larga dall'olio di palma, anzi no. Presentazione del volume *Olio di palma. La verità sull'ingrediente che ha invaso le nostre tavole*, di Mariangela Molinari, edito da *Terre di Mezzo*

Mariangela Molinari, giornalista

ORE 16.00

Olio & Salute.

L'energia in più nelle ricette di cucina

Giuseppe Capano, maestro di cucina e autore di diversi manuali

L'energia positiva racchiusa nell'olio è allo stesso tempo generatrice e motore di effetti concreti sulla salute, ma la sua efficienza e resa sono condizionate dall'applicazione pratica nelle ricette. Resta da chiedersi come sia possibile ottimizzare l'energia presente nell'olio, trasferendola in maniera utile e piacevole in cucina. Una serie di consigli, esempi pratici e miti da sfatare.

ORE 16.30

Pane & Olio. Tanta energia e salute

Il pane è energia e vita. L'olio esalta e rende ancor più efficace tale energia vitale.

Simona Lauri, maestra di arte bianca

ORE 17.00

Scuola di abbinamento olio-cibo

Tutto quanto serve sapere per non commettere errori in cucina, nell'impiego a crudo e in cottura dell'olio. Preziosi consigli per rendere più efficace il ricorso all'olio da olive, anche in base alle differenti caratteristiche sensoriali, considerando che l'olio si modifica in cottura e quando incontra altri ingredienti.

Giuseppe Capano, maestro di cucina

OOF ALTA QUALITÀ

ORE 17.30

Gli extra vergini di alta qualità cancellano i vecchi confini geografici e ne disegnano di nuovi

Puntare a una qualità alta, con parametri scelti volontariamente, rigorosi. È la sfida che unisce due consorzi, non contrapposti tra loro, ma in aperto dialogo.

Elia Fiorillo, presidente del *Ceq*,
Consorzio extra vergini di qualità

La qualità, prima di tutto. Una scelta vincolante per creare valore

L'esperienza di un gruppo di produttori spagnoli che scelgono di impegnarsi per una strategia comune.

Soledad Serrano, presidente
QV Extra International

Un'alleanza nella qualità, per stravolgere i vecchi e obsoleti paradigmi della competizione tra i due Paesi

Mauro Meloni, direttore *Ceq*,
Consorzio extra vergini di qualità



SABATO
4

Orario di apertura: 9.00 - 21.00

SALA BRAMANTE

OOF TERRITORI

ORE 10.00

L'olivicoltura tunisina si presenta agli italiani

La fotografia del comparto olivicolo di un Paese di grandi tradizioni olearie viene esaminata in ogni suo aspetto dai protagonisti del settore. Pochi in Italia ne conoscono le produzioni, ma di fatto la Tunisia rappresenta una grande potenza mondiale, essendo il più importante paese produttore africano. In un territorio altamente vocato, anche alle produzioni in biologico, un ruolo centrale lo ha in particolare l'Ohn, l'Ufficio nazionale dell'olio.

Fethi, Sahbi e Aymen Bichiou,

Tanit Mediterranum,

Chokri Bayoudh, *Office national de l'huile,*

Iyed Kacem, direttore Ccpb

ORE 11.30

La genesi dell'olio Igp Sicilia. Un'isola, un territorio, una identità

La domanda di registrazione della tanto attesa Indicazione geografica protetta è ormai stata pubblicata da diversi mesi sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea. Come si caratterizza e contraddistingue l'olio extra vergine di oliva siciliano? Come si è arrivati al disciplinare di produzione e quali sono i punti più significativi? All'assaggio, intanto, l'olio si presenta con un singolare flavour fruttato, con descrittori organolettici di erba, pomodoro e carciofo.

Michele Riccobono, responsabile

dell'Organismo di controllo

e certificazione oli dell'*Istituto regionale*

del vino e dell'olio di Sicilia

OOF CULTURA

Conduce: **Daniela Marcheschi**

ORE 12.30

Gabriele d'Annunzio, il Vittoriale degli italiani, gli ulivi, l'olio

Il progetto "Oleum Vate" sta portando alla luce la ricca ed estesa comunità vegetale del Vittoriale, un luogo in cui albergano, sin dai tempi di d'Annunzio, una moltitudine di ulivi.

A partire dal 2017, dalle molteplici varietà di olive coltivate in regime di agricoltura biologica, si ricava un olio che richiama direttamente il Vate.

«Ulivi del Garda tanto umani! Magri, svelti, con tronco diviso, senza mole, tutti respiro e attenzione, ariosi e ingegnosi, non superano di troppo la statura dell'uomo. Si lasciano cogliere una parte dei frutti dal braccio alzato. Portano ramoscelli più pieghevoli che le vermene dei salci, atti a essere chiusi in perfette corone e a muovere il primo fuoco sotto la catasta.»

Gabriele d'Annunzio

Giordano Bruno Guerri,

presidente Vittoriale degli Italiani

La cuoca di d'Annunzio.

I biglietti del Vate a "Suor Intingola".

Cibi, menù, desideri e inappetENZE

al Vittoriale

Maddalena Santeroni, autrice

del libro omonimo, edito da Utet

Gli Spiriti luminosi.

Una magnifica presenza

Caterina Salvi e Franca Severini,

editore di ZonaFranca

Presentazione del volume fotografico *Una magnifica presenza*, di Caterina Salvi, libro che ha dato il via al progetto *Spiriti luminosi*, il patto per la bellezza siglato tra Fondazione Giovanni Pascoli di Castelvecchio Pascoli, in provincia di Lucca, Fondazione Il Vittoriale degli Italiani di Gardone Riviera e Fondazione Giacomo Puccini di Lucca. Questo libro rappresenta l'itinerario fotografico della Casa Museo Giovanni Pascoli a Castelvecchio Pascoli in provincia di Lucca. L'autrice, attraverso le immagini dei più nascosti dettagli, riesce a evocare la personalità del grande poeta con la tecnica del bianco e nero. Il libro comprende anche una cartellata di disegni di Giovanni Pascoli elaborati dalla stessa Salvi in una sintesi tra passato e presente. Su questa dimensione artistica e fotografica Caterina Salvi ha realizzato la stessa indagine al Vittoriale degli Italiani mettendo Gabriele d'Annunzio e Giovanni Pascoli allo specchio.

Proiezione di tre minuti del PPT

che descrive *Spiriti luminosi*,

a cura di **Franca Severini**, coordinatrice

del progetto, **Caterina Salvi**

e **Sandra Rigali**, con la prof.ssa

Daniela Marcheschi, presidente

del comitato scientifico.

OOF DONNE DELL'OLIO

ORE 14.00

Le Donne dell'olio si raccontano

Assemblea nazionale dell'associazione Donne dell'olio, riservata alle socie regolarmente iscritte.

A cura di **Gabriella Stansfield,**

presidente *Donne dell'Olio*

OOF ENERGIA SOCIALE

ORE 15.30

L'energia del sogno e della speranza

Nell'economia della conoscenza, fondata sulla collaborazione e l'innovazione sociale, dovremmo mettere al centro di tutti i programmi di apprendimento l'educazione alla sensibilità artistica e l'utilizzo integrato delle capacità creative e delle tecnologie digitali. Le agricolture che oggi forniscono servizi culturali, sociali, educativi e terapeutici reinventano contesti in cui si combinano tradizioni, arti e patrimoni culturali per renderli fattori di sviluppo locale. Non bisogna d'altra parte dimenticare che "coltivare", in ebraico "abad", letteralmente significa "servire". L'agricoltura è un servizio alla natura, alla persona e alla comunità. Un servizio anche in termini rituali.

Alfonso Pascale, storico dell'agricoltura,

presidente del *CeSlam*, il Centro Sviluppo

Locale in Ambiti Metropolitan

ORE 16.00

Olivicoltura ad alto impatto e recupero sociale

L'esempio della società agricola *Il Cavaliere Bio* di Salò. Si parte dall'idea di recuperare gli uliveti abbandonati, spesso storici, ubicati sulle sponde del lago di Garda, e si coinvolgono i giovani che hanno vissuto in contesti e situazioni difficili e che decidono di intraprendere un percorso di recupero di se stessi e della propria identità, imparando un lavoro e ad amare la terra e gli ulivi.

Massimiliano Basile, *Il Cavaliere Bio*





SABATO
4

Orario di apertura: 9.00 - 21.00

SALA BRAMANTE

ORE 16.30

Premio Olivicoltura eroica

L'olivicoltura italiana è praticata anche in alta quota, dove è difficilissimo e rischioso produrre, con costi elevati che non sempre sono compresi e accolti dal mercato. Non va dimenticato che l'olivicoltore è un custode attivo del paesaggio ed è responsabile nel contempo anche della tenuta stessa, strutturale, del paesaggio. Lo Stato non viene in soccorso di tali eroi, li lascia da soli, e anzi tende a penalizzarli sul piano economico, tardandoli con tasse e balzelli, impedendo loro di gestire la pratica agricola senza il tormento della burocrazia.

Flavio Lenardon
e **Giuseppe Stagnitto**, *TreeDream*,
con **Luigi Caricato**, *Olio Officina*

Gli olivicoltori premiati: **Luigi Merello**,
Rino Pellegrino, **Domenico Rainisio**,
Francesco Rainisio, **Roberto Rainisio**,
Flavio Schenardi ed **Ezio Zerbone**

OOF CULTURA

ORE 17.30

D.O.M.U.S. M.E.A.

Comunicazione ed empowerment dei luoghi. Quando la ricerca sociologica si offre come operazione culturale

Cos'è l'unicità di un luogo? Quando un luogo si può definire realmente unico? È possibile parlare di unicità oltre i soliti luoghi comuni, andando oltre le apparenze? Come si fa a cogliere quella che si dice "anima" dei luoghi? E, soprattutto, cosa c'è dietro acronimo di D.O.M.U.S. M.E.A.?

Sarah Siciliano, direttore *Lab. com*,
Università del Salento

ORE 18.00

Il commercio dell'olio nella città di Monopoli

Un tuffo nella storia, per raccontare una delle città simbolo pugliesi, legate intimamente all'olio.

L'autore presenta il volume *La città dell'Olio. Monopoli ed il commercio dell'olio tra il XVII ed il XIX secolo*, Favia

Pasquale B. Trizio, saggista

ORE 18.30

È l'olio, bellezza

Un invito, nutrito di tante informazioni culturali, a conoscere l'olio nella sua più intima natura, spaziando all'interno di tre universi culturali, antichi e nuovi a un tempo: quello greco-romano, l'ebraico-cristiano e, in ultimo, quello ligure. I primi due fondano la nostra identità di uomini occidentali, il terzo quella di una regione che ha visto fiorire, ma anche svanire, sia la coltura dell'ulivo sia la cultura dell'olio. Presentazione del volume *È l'olio, bellezza*, di Giorgio Barbaria, edito da *Olio Officina*.

Giorgio Barbaria conversa con **Flavio Lenardon**, presidente di *TreeDream*

SALA ZUCCHI

SALA SAN CARLO BORROMEO

OOF BLENDING EXPERIENCE

Nel corso di Olio Officina Festival, **Oleificio Zucchi** propone delle coinvolgenti Blending Experience, in programma venerdì 3 e sabato 4 febbraio alle ore 10.00 e alle ore 14.00. Durante questi momenti, i partecipanti, guidati dai blendmaster di Oleificio Zucchi, avranno la possibilità di imparare a creare un proprio blend con gli oli extra vergini di oliva. Metteranno alla prova la propria passione e creatività secondo un approccio che stupirà per gli esiti inattesi. Oleificio Zucchi, inoltre, sarà presente per l'intera durata di Olio Officina Festival 2017 nell'area shop allestita nel chiostro di Palazzo delle Stelline, dove sarà possibile acquistare sia una selezione degli oli extra vergine di oliva a marchio Zucchi, sia il libro di Giovanni Zucchi *L'olio non cresce sugli alberi*, sottotitolato *L'arte del blending: come nasce un olio di grande qualità*, volume che accompagna il lettore in un viaggio nell'universo poco conosciuto della filiera degli oli da oliva e nelle competenze multidisciplinari - a metà tra scienza, esperienza sul campo e intuito creativo - che guidano i blendmaster nella loro professione.

VENERDÌ
3

ORE 10.00 E ORE 14.00
Blend master all'opera.
La realizzazione di un blend

A cura di **Oleificio Zucchi**

SABATO
4

ORE 10.00 E ORE 14.00
Blend master all'opera.
La realizzazione di un blend

A cura di **Oleificio Zucchi**





SALA AGNESI

OOF OLIO & YOGA, ENERGIA VIVA

ORE 12.00 - 13.00 / ORE 16.00 - 17.00

Possono partecipare un massimo di 10 persone per ogni incontro. È necessario prenotarsi al desk di ingresso.

VENERDÌ

3

Olio e Yoga

Due giorni del festival, venerdì e sabato, dedicati a una antica pratica che disciplina mente, corpo e spirito. Dalla terra viene l'olio. Dalla terra i nostri piedi traggono la stabilità, come le radici di un olivo. Dalla stabilità (muladhara) nasce il piacere, il gusto (svadistana), l'energia, il fuoco (manipura) e da lì il movimento (anahata). È l'olio energia in movimento. I quattro elementi terra, acqua, fuoco e aria, che nel Kundalini Yoga sono simboleggiati nei primi quattro chakra (Muladhara, la terra; Svadisthana, l'acqua; Manipura, il fuoco; Anahata, l'aria), sono simbolicamente gli stati di coscienza dell'uomo che dalla terra si eleva e realizza se stesso nel mondo. Come l'olio, frutto della terra, è la spinta propulsiva che dà forza, vigore e vitalità alla vita dell'uomo.

Eva Nuti, maestra yoga



SABATO

4

SALA CORICELLI

SALA SOLARI

VENERDÌ

3

ORE 11.00, in replica alle ORE 17.00

Racconti Live

Una performance di **Valerio Millefoglie**, l'autore che ha curato la stesura dei *Racconti* stessi; tra letture, campionamenti ed effetti sonori trasporterà il pubblico nell'atmosfera che caratterizza i *Racconti di Famiglia*, unendo sperimentazione e tradizione.

ORE 19.00

Degustaperitivo

La cultura dell'olio di cui parlano i *Racconti* passa anche dall'assaggio consapevole per arrivare allo sviluppo della capacità di abbinare diversi oli a diversi piatti.

L'appuntamento sarà centrato sulla sinergia tra olio, vini e pietanze. Dirigeranno **Chiara Coricelli**, forte del successo della webserie *I Racconti di Chiara* e la direttrice *Qualità di Coricelli*, **Marina Solinas**, supportate da un sommelier professionista che enfatizzerà il parallelismo tra vino, olio e cucina.

OOF RACCONTI DI FAMIGLIA

Il mondo dell'olio raccontato con occhi nuovi

L'innovazione nel modo di comunicare l'olio. Nuovi sapori, nuove materie prime, ma anche nuovi usi e nuovi modi di concepire la via classica degli oli da olive. In un luogo apposito, arredato in maniera originale e inconsueta, nella Sala Pietro Coricelli, ci saranno diverse performance, a partire dalla webserie *I Racconti di Chiara*, un grande successo sui social, mostrando il volto più giovane di un prodotto così antico ed essenziale.



SABATO

4

ORE 11.00

Degustaperitivo

L'appuntamento sarà focalizzato sulla ricerca di abbinamenti tra la cucina e gli oli di semi speciali, in un giro del mondo gastronomico.

Con **Chiara Coricelli**, titolare **Pietro Coricelli**, e la Direttrice Qualità **Marina Solinas**



SALA SAGGI ASSAGGI

SALA CHAGALL

VENERDÌ
3

ORE 10.00 - 11.00 - 12.00 - 13.00 - 14.00
- 15.00 - 16.00 - 17.00 - 18.00 - 19.00

L'olio nel bicchiere.

Sessioni di assaggio di oli in purezza

Nel corso delle diverse sessioni di assaggio, vengono degustati gli oli extra vergini di oliva presenti a Olio Officina Festival.

A cura di **Casa dell'Olio**

SABATO
4

ORE 10.00 - 11.00 - 12.00 - 13.00 - 14.00
- 15.00 - 16.00 - 17.00 - 18.00 - 19.00

L'olio nel bicchiere.

Sessioni di assaggio di oli in purezza

Nel corso delle diverse sessioni di assaggio, vengono degustati gli oli extra vergini di oliva presenti a Olio Officina Festival.

A cura di **Casa dell'Olio**

ORE 10.00

Gli oli della Tunisia sono sorprendenti

Extra vergini da conoscere e apprezzare in purezza.

Una degustazione guidata, tra parole e assaggi, degli oli ottenuti da olive.

Aymen Bichiou, *Tanit Mediterraneum*,
e **Francesco Caricato**, oleologo, *Casa dell'Olio*

ORE 11.00

L'olio e la carne, una guida agli abbinamenti

Un maestro delle carni incontra una delle più prestigiose aziende olearie italiane operante nel territorio dell'olio Dop Garda, nell'area orientale veronese, e insieme ci fanno comprendere come i due alimenti si coniughino alla perfezione, a partire dalla degustazione della battuta di carne veneta al coltello.

Non basta solo gustare, occorre capire il senso logico degli abbinamenti posti in stretta relazione agli oli di volta in volta impiegati.

Laura Turri, imprenditrice olearia, e **Bruno Bassetto**, maestro macellaio, nonché autore del volume *Fra Tagli d'Italia dalle Corna alla Coda*, edito da Tintoretto

A cura della **Fratelli Turri**

ORE 12.00

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop in purezza e in abbinamento gastronomico

Il frutto di un percorso dalle uve al prodotto maturo, con oltre 25 anni di invecchiamento, in una degustazione guidata di diversi ABTM.

Mario Gambigliani Zoccoli, presidente del *Consorzio Produttori Antiche Acetaie ABTM* e dell' *Associazione esperti degustatori ABTM*,
Giorgio Gambigliani Zoccoli, Azienda Agricola Mario Gambigliani Zoccoli

OOF SAGGI ASSAGGI

A cura di **Francesco Caricato**, centro culturale **Casa dell'Olio**

All'ingresso della sala in cui si svolgono i "saggi assaggi", oltre a poter prendere parte attiva ai laboratori, è possibile vedere la mostra "I colori dell'olio", realizzata a cura del centro culturale Casa dell'Olio. Si tratta di un gioco ottico in cui è possibile prendere diretta visione delle differenti colorazioni degli oli esposti, provenienti da differenti territori, italiani e non, ottenuti dalla molitura di olive di differenti cultivar.

Non mancano, come di consueto a Olio Officina Festival, gli assaggi guidati, secondo un ricco calendario di degustazioni, in 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. Qualora non espressamente indicato, il calendario degli oli degustati è disponibile all'ingresso della sala, oltre che al desk di accoglienza. La sala "Saggi Assaggi" è dedicata anche ai finger food e alle scuole di abbinamento. Le sessioni di assaggio, qualora non specificato diversamente, sono tutte a cura della Casa dell'Olio.

ORE 13.00

I primi oli targati Igp Sicilia in una degustazione guidata

Eraavamo abituati alle Dop olearie della Sicilia, ora c'è pure una Indicazione geografica protetta che unisce tutta la regione. Come si presentano all'assaggio i primi oli regionali certificati? Con quale singolare flavour di fruttato, con quali descrittori sensoriali?

Michele Riccobono, responsabile dell'Organismo di controllo e certificazione oli dell' *Istituto regionale del vino e dell'olio di Sicilia*

ORE 15.00

Le olive Taggiasca e le altre olive similari

Tutti dicono Taggiasca, ma ci sono tante imitazioni in commercio. Prove di assaggi a confronto.

Roberto De Andreis, esperto di analisi sensoriale e membro del *Gruppo olive da tavola del Consiglio oleicolo internazionale*

ORE 16.00

La gentilezza dell'olio all'atto pratico.

Extra vergini Dop Riviera Ligure

Tra parole e assaggi guidati, una selezione di oli extra vergini di oliva delicati e dolci, dalle note amare e piccanti lievi. Il loro impiego in cucina, nelle preparazioni a crudo e in cottura, con le istruzioni per l'uso.

Francesco Bruzzo, *Consorzio Dop Riviera Ligure*

ORE 17.00

La gentilezza dell'olio all'atto pratico. Extra vergini Dop Garda

Tra parole e assaggi guidati, una selezione di oli extra vergini di oliva delicati e dolci, dalle note amare e piccanti lievi. Il loro impiego in cucina, nelle preparazioni a crudo e in cottura, con le istruzioni per l'uso.

Paolo Venturini, *Consorzio dell'olio Dop Garda*

ORE 18.00

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop in purezza e in abbinamento gastronomico

Il frutto di un percorso dalle uve al prodotto maturo, con oltre 25 anni di invecchiamento, in una degustazione guidata di diversi ABTM.

Mario Gambigliani Zoccoli, presidente del *Consorzio Produttori Antiche Acetaie ABTM* e dell' *Associazione esperti degustatori ABTM*,
Giorgio Gambigliani Zoccoli, Azienda Agricola Mario Gambigliani Zoccoli



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. Da qui l'orgoglio di quanti intendono collaborare nella costruzione di una casa comune che richiami all'unità, e in cui si possano condividere valori autentici. Ringraziamo per questo quanti hanno creduto nel nostro progetto.



oof
olioofficina
FESTIVAL

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

www.olioofficina.com

main sponsor special



sponsor



sostenitori extra



sostenitori



main sponsor



consorzi



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

organizzazioni



acqua ufficiale



Si ringraziano anche i seguenti partners: Mercacei, Olivatessen, Ristoranti, sala&cucina, Ais, Food&Beverage, Cucina&Salute, Zona Franca Editrice, Arte da Mangiare, Casa dell'Olio, Audiovisual Facilities, Aerostato, Terrasud, TreeDream, Donne del'Olio, Gianfranco Maggio, Cristina Menotti, Fabio Berrettini

Colette Dop. Essenziale per i grandi extravergine.



Colette detta nuovi canoni di essenzialità per valorizzare le qualità degli oli extravergine di grande caratura.
Colette è dotata di imboccatura DOP a tutela dell'inviolabilità del contenuto.
Prodotta nel caratteristico colore Verdetrusco®, Colette è espressione dell'evoluzione della ricerca Vetreria Etrusca.
Colette reaches a new level in conveying the image of a top quality extra virgin olive oil. Colette has been designed with a dop finish to provide tamper-evidence and an internal pourer for your premium product.
Produced in unique Verdetrusco® glass colour, Colette's evolution is the result of research by Vetreria Etrusca.

