

03 FEBBRAIO 2020 07:00

# Olio Officina Festival: il mondo dell'oro verde

Soddisfare il palato e nutrire la mente: tavole rotonde, degustazioni, mostre d'arte, proposte culturali in onore del re dei condimenti

Tre giorni intensi per una **full immersion nell'olio d'oliva: da giovedì 6 a sabato 8 febbraio** torna a **Milano**, per il nono anno consecutivo, l'happening dedicato all'olio da olive e ai condimenti, che quest'anno, per la prima volta, è a **ingresso libero** (salvo per le sessioni delle scuole di assaggio).

Kermesse sensoriale



**Una nona edizione all'insegna delle celebrazioni:** quella dei **60 anni dall'introduzione della categoria merceologica "olio extra vergine di oliva"** e quella dei **10 anni di attività del progetto culturale *Olio Officina***, unico polo culturale presente in Italia, ideato dallo **scrittore, giornalista e oleologo Luigi Caricato**.

Due anniversari nel nome di uno dei tesori dell'agroalimentare italiano, alimento/condimento antichissimo e universale che lega popoli e culture, e di cui il nostro Paese vanta il titolo di secondo produttore (dopo la Spagna) in Europa e nel mondo. Non a caso, il tema portante del 2020 è proprio **"L'olio dei popoli"**, interpretato con le illustrazioni e i videoclip dei millenials dello **IED di Milano**.

Teatro dell'evento è sempre **Palazzo delle Stelline**, dove gli incontri, i laboratori di assaggio, le mostre d'arte e tutte le attività si svolgeranno distribuite nel chiostro interno e all'interno di 6 sale, di cui 3 dedicate agli assaggi: di **olio in purezza**, degli **oli in abbinamento**, delle **olive da tavola** e dei **paté**, dell'**olio abbinato a finger food inusuali**.

Ecco alcuni degli appuntamenti più importanti di questa edizione.

**Giovedì 6**, alle **17.30**, la professoressa e scrittrice **Rosalia Cavalieri**, autrice di numerosi saggi sui **linguaggi della sensorialità**, affronterà con una relazione molto circostanziata **il tema della *gastromania*** oggi dilagante, un atteggiamento che si sta diffondendo sempre più e che non comporta alcun approfondimento culturale, né muove da scelte informate e consapevoli di ciò che si mangia, né tantomeno poggia su una fondata competenza sensoriale, ma resta solo il frutto (spesso) di improvvisazioni.

Sempre giovedì, alle 18.00, l'imperdibile **performance dal titolo "L'olio è servito. Sul palco"**, con una rappresentazione che mette in scena il **servizio di degustazione** dell'olio (spesso emarginato in anonime oliere) **così come dovrebbe avvenire all'interno di una sala ristorante o di un hotel**, condotta da **Francesca Raviola**, maître del resort **Palazzo di Varignana** (Bologna).

Torna poi **l'appuntamento fisso con il packaging e il design degli oli**, con la premiazione della settima edizione del concorso "Le Forme dell'Olio", oltre che della seconda edizione del concorso "Le Forme dell'Aceto", venerdì 7, a partire dalle ore 14.00.

Sempre venerdì, alle ore 15.00, la presentazione di **"You, l'olio per te donna"**, progetto tutto al femminile firmato **Sommariva Tradizione Agricola**, con protagonista un **olio evo monocoltivar Taggiasca** pensato per tutte le donne che ogni giorno combattono una propria personale battaglia, o contro una malattia, o contro la violenza fisica, psicologica e sessuale, o contro la

discriminazione di genere o contro il body shaming. Le olive da cui l'olio viene estratto provengono da **terreni appartenenti a donne e sempre da loro stesse coltivati**.

Molto interessanti le sessioni di assaggio di **"A scuola di abbinamenti"**: **dall'abbinamento classico tra oli e pani**, con degustazione comparata tra pani e oli differenti, a cura di **Aibi-Assitol**, **all'olio per i gelati**, con all'esame tre tipologie di gelato realizzate con olio evo: dal gusto vegano al gusto tradizionale realizzati con olio evo al posto dei grassi animali, al gusto all'olio da olive taggiasche, una specialità della gelateria **Toldo Milano**, a cura del mastro gelataio **Antonio Cipriano**.

Per finire, le due sessioni dal titolo **"L'olio e il pesto. Dimostrazione pratica con assaggi"**, dove l'olio Dop Riviera Ligure viene utilizzato nella preparazione del pesto con basilico genovese Dop, a cura di **Flavio Corazza**.

Spazio poi alle olive con i due appuntamenti di **sabato 8**, con gli **assaggi guidati di olive da tavola**, condotti da uno tra i massimi esperti internazionali, **Roberto De Andreis**, e di **venerdì 7**, con la degustazione **orizzontale, comparata, di olive Taggiasche**, condotta da **Cristiana e Serena Mela** del **Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia**. E all'**aceto**, con gli assaggi guidati dell'**Acetificio Mengazzoli**, con sede a Levata Curtatone (provincia di Mantova) e a Mirandola (provincia di Modena), che proporranno in degustazione alcune innovazioni di prodotto, come il **Parpaccio, l'aceto solido da grattugiare**, o gli **aceti balsamici di Modena Igp**, oppure, modulati in altre versioni, **la crema di Balsamico** o la **perla di aceto Balsamico Igp**, nonché i classici aceti di vino o gli aceti di vino monovitigno, come pure gli aceti di mele.

Non mancheranno le proposte più strettamente culinarie, come per esempio l'**appuntamento di venerdì 7 con "Mixologist. L'olio dove non ti aspetti"**, una sessione di assaggio condotta dal bartender **Lucas Kelm**, con **Cristiana e Serena Mela** del **Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia**. Oppure, sempre lo stesso giorno, **"Evotasting, minipercorso di degustazione in abbinamento al cibo"**, una sessione di degustazione a cura di **Costa di Sole**, con **Daniela Gatto** e lo chef **Luca Pizzocheri**.

Infine, **sabato 8 febbraio**, vale la pena di seguire **"Una cucina senza sale, l'olio come alternativa. Degustazioni comparate"**, sessione di assaggio dimostrativa che ha lo scopo di far comprendere come si possa sostituire il sale ricorrendo all'olio extra vergine di oliva. Conducono lo chef **Giuseppe Capano**, autore del volume *Senza sale*, e l'oleologo **Francesco Caricato**, autore del volume *Tutto sull'olio*.

Sempre sabato 8, si segnalano il focus **“Girasole alto oleico: moda o trend?”**, un’attenta analisi di un olio di cui si sentirà parlare sempre di più, condotto da **Carlo e Paola Tampieri**, e la conversazione sul tema **“L’olio del profumo e del desiderio”**, tenuta dalla professoressa **Tullia Gallina Toschi**, dell’Università di Bologna, che affronterà questioni per nulla marginali; per esempio: **quali sono le qualità di un olio straordinario, che non siamo mai riusciti a spiegare davvero per quello che è?** Forse gli aspetti salutistici, che diamo per scontati, abituati come siamo a vedere la bottiglia di extra vergine - talora quasi anonima - nelle nostre cucine o nei ristoranti? Un maggiore risalto alle proprietà sensoriali, quando ci troviamo ancora alla sbarra nella diatriba tra olio “medicinale” ed extra vergine leggero?

Dopo 60 anni di extra vergine e in un panorama non più mediterraneo ma mondiale, abbiamo tutti gli elementi e per analizzare l’olio. In laboratorio? Certo. Ma anche decostruendolo insieme. Desiderandolo o a facendolo desiderare per quello che deve essere.

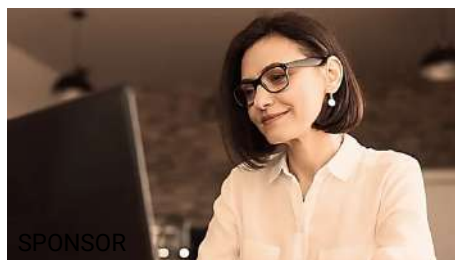
Profumato di oliva fresca o matura, delicato o acceso, amaro come il cardo, pungente di mandorla o dolce di camomilla. **L’olio su ogni ingrediente di valore. L’olio non mascherato. L’olio come medicina o per la medicina. L’olio per la pelle e sulla pelle.** L’olio più desiderato e da proteggere al mondo. L’olio vergine ed extra vergine di oliva.

<https://www.olioofficina.com/>

Di **Indira Fassioni**

OLIO OFFICINA FESTIVAL 2020 MILANO

## TI POTREBBERO INTERESSARE



SPONSOR

UBI BANCA

**Cambia mutuo con UBI Banca!  
TAN fisso da 0,40% e TAEG da 0,40%: chiedi un preventivo!**



SPONSOR

NUTRIVIA

**Intestino: dimentica i probiotici e piuttosto fai questo.**



SALUTE

TGCOM24

**Coronavirus, produttore cede gratis il farmaco per l'artrite**