Olio Officina Food Festival appuntamento a Palazzo delle Stelline

olio-sito-13ab3d0b

Olio Officina Food Festival: l’evento dedicato all’olio e agli altri condimenti, ideato e diretto dall’oleologo Luigi Caricato, prenderà il via dal 22 al 24 gennaio all’interno di Palazzo delle Stelline a Milano. Tema singolare dell’evento, dopo tre anni di successo, è quest’anno “L’olio alimenta l’eros”, il lato erotico dell’olio, che sarà declinato in un ricco carnet di iniziative culturali e gastronomiche.

Numerosi i focus di questa intensa tre giorni:

L’ARTE DEL BLENDING

Un’arte che si potrà sperimentare personalmente nella sala assaggi, dove sarà possibile provare e confrontarsi con le diverse materie prime che diventeranno infine il blend già precedentemente preparato. Dopo aver sperimentato i vari oli utilizzati, sarà possibile inoltre provare direttamente mettendo insieme i vari extra vergini a disposizione, quasi un gioco per certi versi, anche se non lo è, perché alla fine chi parteciperà sarà valutato da un maestro del blend.

Sempre in materia di blend, ci sarà una tavola riotonda con alcuni tra i principali protagonisti della scena, i quali dibatteranno intorno a un tema che costituisce il punto di forza delle imprese italiane ma che non ancora viene da tutti compreso, proprio perché pochi conoscono il valore del blend.

Infine, ci sarà la presentazione del volume L’olio non cresce sugli alberi. L’arte del blending: come nasce un olio di grande qualità, di cui è autore Giovanni Zucchi.

FRANTOI

Un focus che non poteva certo mancare. Se ne parlerà in maniera inconsueta, al di fuori dai canoni abituali. Ci saranno fior di esperti, ma soprattutto a parlarne saranno anche figure finora trascurate, come gli architetti. Sì, perché saranno valorizzati i pochi frantoi che si esprimono in tutta la loro

bellezza, nelle forme architettoniche, oltre che nella loro funzionalità. Interessanti tra l'altro le testimonianze che si potranno ascoltare tra i vari relatori invitati. Molte le voci nuove, sorprendenti, perfino spiazzanti alle volte. Sarà una grande sorpresa.Schermata 2015-01-20 a 16.16.37

L'OLIO E LE DIETE

Altro tema centrale, che sarà preso in esame in tutta la sua complessità, anche in ragione delle tante diete in circolazione. Ci saranno, a parlarne in maniera documentata, riferendo le ultime novità in materia, illustri dietologi, nutrizionisti, biochimici e maestri di cucina, oltre ad atleti che hanno fatto della propria seconda vita, al termine dell'attività agonistica, una professione incentrata proprio sull'attenzione rivolta alle diete alimentari per stare in piena forma. Si metteranno inoltre in luce anche gli aspetti di cui poco si parla, cercando di non cadere nelle illusioni delle mode.

OLI AROMATIZZATI

Costituiscono un mercato sempre in crescita, soprattutto all'estero, ma non si conoscono bene, nel dettaglio le tecniche per ottenerli e le modalità per distinguerli in maniera corretta, valutandone la qualità e indicandone anche gli utilizzi più appropriati. Ne parleranno esperti del tema, tecnologi alimentari e maestri di cucina.

ACETI BALSAMICI

Torna l'atteso spazio riservato agli aceti. Si svolgerà una giornata interamente dedicata al tema, giovedi 22 gennaio. Incontri a numero chiuso, si degusteranno aceti balsamici molto pregiati.

FRITTURA

È un tema che non è mai stato trascurato, e anche in questa nuova edizione se ne parlerà, ma in maniera ancora più approfondita, dando tra l'altro riscontro anche alle ultime evidenze scientifiche sull'argomento, alla presenza di illustri nutrizionisti, chimici dell'olio e maestri di cucina.

MODA

Non si poteva certo trascurare la moda. Già in passato abbiamo ospitato stilisti affermati come Chiara Boni. Questa volta sorprenderemo tutti con l'esordio da parte di due stiliste che presenteranno una linea di gioielli ispirati all'olivo, e una linea di borse anche queste ispirate all'ulivo, oltre che alla mostra, tuttora in corso a Milano, "Van Gogh e la terra". E non mancheranno certo le sorprese.

VIDEOCLIP

Sono tanti, tantissimi i videoclip d’autore, ma anche spot televisivi, e perfino un cartone animato ispirato al tema oleario che saranno proiettati e raccontati alla presenza degli stessi autori. Non finiremo di stupire, anche perché l’olio entra in scena da protagonista, nei modi più impensati.

BAMBINI

Li abbiamo sempre valorizzati. Ci sarà il consueto “Gioco dell’olio” di Olio Officina, che è poi una rivisitazione del gioco dell’oca, molto istruttivo senza venir meno al carattere ludico che tanto coinvolge anche emotivamente, i bambini, i quali sperimenteranno l’arte dell’assaggio, e non solo. I partecipanti avranno a loro disposizione anche un cartone animato sul tema dell’olio.

GARDA DAY

Una giornata intera dedicata al rinomato olio extra vergine di oliva Dop Garda, con vari focus che metteranno in luce non solo la materia prima olio in quanto tale, ma anche altri aspetti che costituiscono uno tra i più partecipati e apprezzati punti di forza: il turismo dell’olio, girovagando così per oliveti e frantoi.

L’OLIO ALIMENTA L’EROS

E, in conclusione, c’è anche il tema trainante dell’edizione 2015, il filo conduttore: quello dell’eros. Tante le aspettative. Non resta che andare a curiosare di persona...