

olio  officina
FOOD FESTIVAL

extra vergini&condimenti per la mente

IDEATO E DIRETTO DA LUIGI CARICATO

MILANO Palazzo Giureconsulti

28-29 GENNAIO 2012

IL LUOGO >

Olio Officina Food Festival si svolgerà in coincidenza con la presentazione del nuovo raccolto della campagna olearia, nei giorni 28 e 29 gennaio 2012, all'interno delle storiche sale di Palazzo Giureconsulti, nel centro di Milano, vista Duomo, al centro della comunità finanziaria e delle relazioni internazionali, del design, della moda e del business, in piazza Mercanti 2.

IL PUBBLICO >

Olio Officina Food Festival è rivolto a un'utenza allargata e si propone di raccogliere in momenti e spazi separati tutti gli appassionati cultori dell'olio extra vergine di oliva. Proprio tutti, indistintamente: sia gli chef, sia i maestri di cucina che intendono approfondire la materia; sia i buyer, sia gli operatori del canale Horeca, disposti ad affrontare in maniera esaustiva la complessa e composita materia dei grassi; sia i gourmet che frequentano corsi di scuola di cucina, sia i consumatori più consapevoli e più sensibili; sia i ricercatori e sia, non ultimi, i diretti protagonisti della materia prima.

IL FORMAT >

Olio Officina Food Festival si sviluppa in due intense giornate, a doppio binario: da una parte il pubblico generalista, dall'altra il pubblico professionale; con un ricco programma fatto di show cooking, incontri con personaggi di grande rilievo culturale, workshop, presentazioni di libri, buffet a tema, degustazioni guidate, sedute di assaggio per buyer, brevi corsi di assaggio per neofiti, mostre, proiezioni video e, la sera, un salotto culturale, letterario-musicale-artistico. Il format nel dettaglio, come pure il programma, sarà presentato ufficialmente nel corso di una conferenza stampa dopo l'estate.

IL PROGETTO >

Olio Officina Food Festival si propone di riformulare l'abituale approccio con i grassi in cucina, dettato com'è più dalla consuetudine e dai luoghi comuni che non da uno spirito di sano confronto dialettico e formativo. Il festival punta così a soddisfare un urgente bisogno di aprire nuovi percorsi esplorativi: non basta più ritenere l'olio extra vergine di oliva "re" incontrastato delle tavole, solo per una pura abitudine al consumo, è necessario dimostrare la centralità dell'olio extra vergine di oliva prima di tutto su un piano pratico in senso stretto, fornendo le chiavi per interpretare una materia prima ancora poco conosciuta in tutte le sue potenzialità espressive.

IL PERCORSO >

Olio Officina Food Festival è un progetto ideato dall'oleologo Luigi Caricato con la dichiarata intenzione di creare un costruttivo momento di confronto e dibattito sul tema olio e cibo. Il progetto riguarda principalmente l'olio extra vergine di oliva, ma comprende anche l'intera gamma degli oli di oliva, fino a coinvolgere ogni altro grasso alimentare e perfino condimenti come gli aceti. L'esordio ufficiale del progetto, frutto di continue attenzioni e accurati studi, è avvenuto lunedì 8 novembre 2010 con la messa on line del blog *Olio Officina*, il quale di fatto ha preceduto e annunciato l'evento *Olio Officina Food Festival*, sviluppando così un esteso laboratorio di idee aperto a tutti, incentrato sullo studio delle sostanze grasse nelle varie formulazioni alimentari. Mentre il blog è chiamato a incarnare il ruolo di collettore di idee, rappresentando un punto di incontro virtuale in cui le diverse intuizioni e teorie vengono di volta in volta formulate e discusse per poi essere sperimentate in campo e verificate nella loro compiutezza ed effettiva fruibilità, *Olio Officina Food Festival* rappresenta il luogo reale in cui tali idee si concretizzano presentandosi al pubblico.

IL BATTESIMO >

Olio Officina Food Festival ha esordito ufficialmente in pubblico, da protagonista, il 2 dicembre 2010 a Milano, presso il Westin Palace, nel corso della giornata-evento "1960-2010. Buon compleanno extra vergine. Tributo al re dei grassi". La giornata celebrativa, nata da un'idea di Luigi Caricato, è stata organizzata da *Olio Officina* in collaborazione con la casa editrice Teatro Naturale e la collana editoriale "Coltura&Cultura". L'evento ha dato luogo tra l'altro a un cofanetto contenente quattro Dvd, in cui sono riportati gli oltre cinquanta interventi. *Olio Officina* ha inoltre partecipato con un proprio evento, "Focus sugli abbinamenti olio-cibo", alla quinta edizione di "Olio Capitale" a Trieste, nel marzo 2011.

LE PERSONE >

Olio Officina Food Festival nasce da un'idea di Luigi Caricato, che ne è il direttore, e si avvale di una nutrita schiera di collaboratori, tra cui Maria Carla Squeo, che si occupa del coordinamento; il maestro di cucina Giuseppe Capano, per la sezione "show cooking"; la scrittrice e critico letterario Daniela Marcheschi – Rockefeller Award per la Letteratura nel 1996 e premio Tolkningspris conferitole dall'Accademia di Svezia nel 2006 – per la sezione "salotto culturale"; e l'art director Angelo Ruta, per le performance artistiche e musicali. Ricco e di alto respiro, inoltre, il prestigioso parterre di ospiti che saliranno sul palco.