Olio Officina Festival, al via a Milano dal 17 al 19 marzo

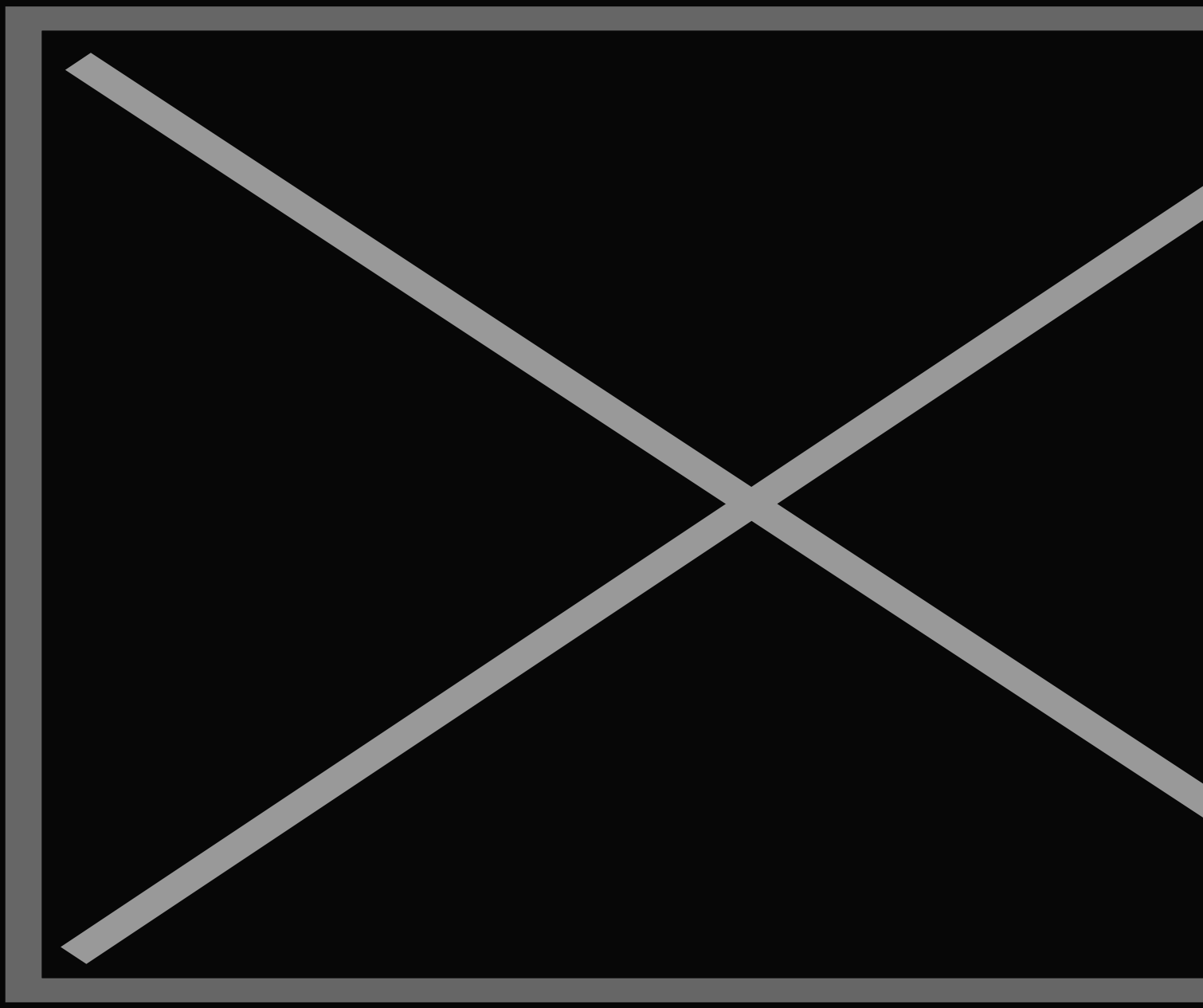
immagine-mixerplanet-apertura-25a6b7f5

Torna in presenza, a Milano dal 17 al 19 marzo, la tre giorni dedicata all'olio e ai condimenti, tra laboratori di assaggio, degustazioni guidate, dibattiti su economia, cucina, scienza, design, arte e letteratura.

In programma come di consueto al Palazzo delle Stelline, in corso Magenta 61 a Milano (ingresso gratuito; prenotazione dei workshop a numero chiuso su posta@olioofficina.com), ideata e diretta dall'oleologo, scrittore e giornalista **Luigi Caricato**, l'undicesima edizione di **Olio Officina Festival** avrà come tema portante il rapporto tra olii da olive e cosmesi,

"*Il nostro obiettivo è far conoscere il valore e i pregi, sia nutrizionali, per il corpo e per la mente, sia economici, di un* ***alimento millenario****, ormai presente tutti i giorni della nostra vita nelle sue molteplici forme, eppure incredibilmente ancora considerato, in Italia, poco più di una commodity*", spiega Caricato.

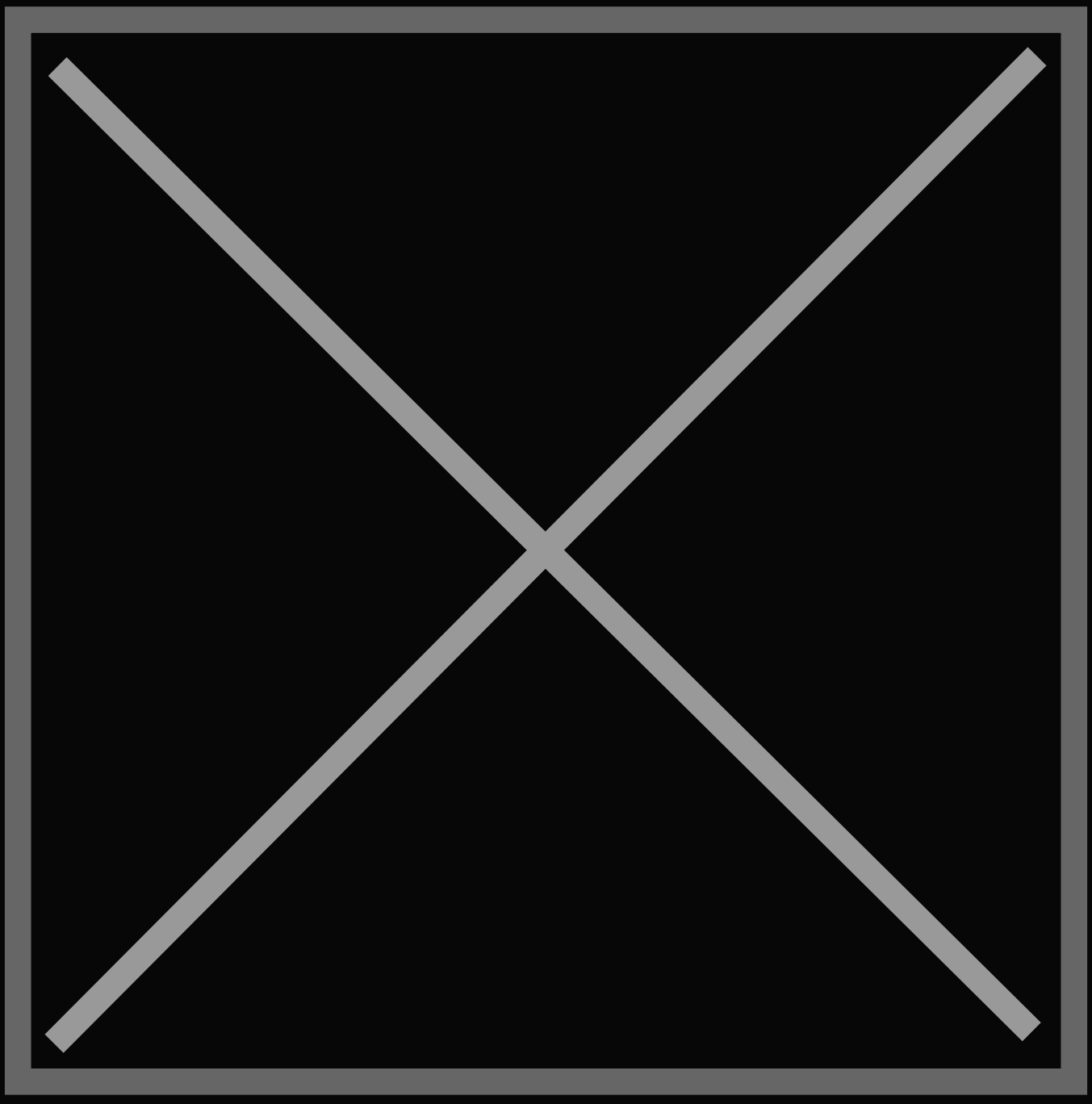
Durante la manifestazione, infatti, non si parla solo di olio extra vergine di oliva ma di una ampia varietà di oli con **538 cultivar ufficialmente riconosciute e censite** (per intenderci, è la varietà di oliva da cui si estrae il relativo olio, l'equivalente del vitigno per i vini), dal sud Italia fino alle regioni più estreme del nord, provincia di Bolzano, Piemonte e Valle d'Aosta comprese.



Highlights dal palinsesto di Olio Officina Festival 2022

All'olio nella cosmesi e nella cura per il corpo e l'anima, Olio Officina Festival 2022 dedica diversi appuntamenti tra cui: la presentazione del **volume “Guida essenziale all'auto massaggio con l'olio. Rigenerare corpo e anima per liberarsi da stress e ansia”**, con Ivana Sagramoni, massaggiatrice olistica e maestra reiki; le iniziative del Comitato Evo&Eva in collaborazione con l’associazione delle Donne dell’Olio, l’Istituto Medlight di Firenze e Kalichem; e il beauty break tenuto da una estetista specializzata, nel quale saranno proposti dei brevi massaggi alle mani con prodotti specifici.

Nei giorni della manifestazione si terrà, inoltre, la presentazione di **Olivum experience**, viaggio sensoriale tra benessere e gusto che si può sperimentare nel centro benessere Varsana SPA Health & Wellness circondato dagli olivi, sui colli bolognesi; e inoltre, a focalizzarsi sul tema della bellezza, vi sarà la presenza di **Olivella**, un brand di saponi e skin care prodotti esclusivamente con 100% olio extra vergine di oliva ultra-purificato.



In ultimo ma non meno importante, anche il marketing della bellezza come leva per promuovere gli **“oli democratici” d’uso quotidiano** con particolare attenzione alla comunicazione olfattiva, visto che

"i consumatori ricordano ciò che annusano per il 35% dei casi e ciò che vedono per il 5%" (fonte: Rockfeller University). A parlarne è stato **Silvio Pella**, esperto di marketing olfattivo alimentare, fondatore di Visioni Olfattive e il profumiere in Opify Martino Cerizza.

https://www.instagram.com/p/Ca0Y_NGr7ye/

Olio Officina Festival ospiterà anche **“Pane in Piazza Forum”**, iniziativa ideata da Cesare Marinoni e Luca Piantanida in collaborazione con Luigi Caricato. Diverse voci, da panificatori a rappresentanti delle loro istituzioni e ricercatori, faranno il punto sullo stato dell'arte del settore della panificazione, che con l'olio va a braccetto. A suggello di questo sodalizio tra due elementi/alimenti senza tempo, a Olio Officina Festival sarà esposto “Il Globo di Pane”, scultura realizzata da Cesare Marinoni con la collaborazione di Milena Pizzochero e Laura Gioachini in occasione della mostra open air **We Planet-100 Globi per un futuro sostenibile**. Una sfera di 1,80 mt di diametro realizzata con pani, plasmati con farina e lievito, donati da oltre 300 fornai sparsi in tutta Italia.

A Olio Officina Festival 2022 ospite speciale sarà l'**olio di lentisco**, un olio dai tratti peculiari e unici, ricavato dalla frangitura dei piccoli frutti di un arbusto tipico della macchia mediterranea, il Pistacia Lentiscus, principalmente in Puglia e Sardegna. Storicamente utilizzato oltre che in alimentazione - a crudo e in cottura - anche nella produzione di sapone, oggi è anche un prezioso ingrediente nella cosmesi e nella farmaceutica.

In questa undicesima edizione riceveranno giovedì 17 marzo, alle ore 19, il **Premio “Olio Officina – Cultura dell’Olio”**, Salvatore Camposeo, docente di Arboricoltura generale e Coltivazioni arboree all’Università di Bari; Leonardo Colavita, presidente Colavita Spa; Dora Desantis, responsabile qualità Agridè; Pietro Leone, imprenditore olivicolo e oleario, Oleificio Cericola; e Dino Scanavino, presidente nazionale Cia - Agricoltori italiani.

Nella giornata di venerdì 18 marzo sarà premiata come **“Personaggio dell’anno”**, per il 2021, l’imprenditrice Cristina Santagata, CEO di Santagata 1907. Mentre, nella giornata di sabato 19 marzo, ritirerà il **Premio “Olio Officina per la Letteratura”** la scrittrice Silvana Grasso.

Spazio anche ai temi sociali venerdì 18 marzo, in sala Bramante, sul tema **“L’olio e le nostre diversità”**, con la conduzione della blogger del Corriere della Sera Anna Gioria e gli interventi del designer Pete Kercher (Design for All Europe), di Dino Angelaccio, presidente di Itria, Itinerari turistico religiosi interculturali e accessibili, e Stefano Pierpaoli, dell’Associazione +Cultura Accessibile. Con loro si affronterà la diversità vista come risorsa e la progettazione inclusiva, multisensoriale e interreligiosa.

https://www.instagram.com/p/Ca0YUWMLKJq/

Mentre, sempre per venerdì 18 marzo, ma in apertura di giornata, l'incontro dal titolo **"La bellezza abita le nostre terre. Il progetto di olivicoltura d'alta quota e l'olio etico secondo TreeDream"**, dove sostenibilità, etica, bellezza e paesaggio diventano i canoni cui si ispirano gli olivicoltori d'alta quota, che è poi un modo di essere e di sentire che dopo l'esperienza della Liguria sta ora coinvolgendo tutti i territori in cui l'olivicoltura è insieme eroica e partecipativa.

La giornata di venerdì 18 marzo come di consueto viene puntualmente dedicata, per tutto il pomeriggio fino a sera, al **design e al packaging**, con casi di studio, ma soprattutto con le premiazioni relative ai contest "Le Forme dell'Olio" (nona edizione), "Le Forme dell'Aceto" (quinta edizione) e il Premio "Designer dell'anno" (terza edizione). Tanti i designer sul palco, per l'occasione, tra cui Mauro Olivieri, Alessia Cipolla, Michelangelo Petralito.

Qui il programma completo.