

Il venerdì di OOF 2017

Mercoledì 21 Dicembre 2016 - direttore LUIGI CARICATO - redazione@oliofficina.it accedi - registrati - pubblicità - sostieni OlioOfficina Magazine

Il venerdì di OOF 2017

Proseguiamo con la presentazione del programma. Ecco la seconda giornata di Olio Officina Festival, in calendario a Milano, nello storico Palazzo delle Stelline. Tanti gli appuntamenti il 3 febbraio, nelle sei sale operative in contemporanea con una nutrita serie di proposte, oltre che nei chiostri OO M

PDF stampa Il venerdì di OOF 2017

È un evento nell'evento. Una tre giorni che possiamo definire un happening. Dopo il primo giorno, giovedì 2 febbraio, con inizio alle 17, nella sola Sala Leonardo, da venerdì prende il via il grande evento, dal mattino alle 9 fino alle 21 e passa.

Nel programma che vi anticipiamo, non sono considerate né la collocazione delle sale, né tantomeno le fasce orarie, a parte alcuni appuntamenti.

Come potete notare è un programma non ancora definitivo, mancano solo pochi dettagli, in realtà delle vere sorprese che preferiamo non anticiparvi fino all'ultimo. Perché è bene riservare sempre delle sorprese inattese.

Ci sembra giusto tuttavia segnalare gli appuntamenti, onde consentire al pubblico di farsi una idea.

È possibile già iscriversi, e prendere parte al grande evento, cliccando QUI.

IL PROGRAMMA DI OOF 2017

VENERDI 3 FEBBRAIO 2017

L'ANTICAMERA

È tutto un video

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

OOF ECONOMIA

Conduce: Luigi Caricato

Tutti esperti, nessuno realmente qualificato.

La formazione nel settore olivicolo e oleario

Perché i master in olivicultura 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 settore fermo e chiuso in se stesso?

Talk show con la partecipazione di di alcuni tra i più autorevoli interpreti del comparto oleario

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 una visibilità assegnatagli da un timbro postale che lo rende protagonista anche nel collezionismo filatelico.

Luigi Caricato e Antonella Foschetti, Ufficio filatelico Poste Italiane

OOF LE FORME DELL'OLIO

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 viene di fatto salvaguardato. Da qui, 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, in modo che fornisca 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.

Talk show con la partecipazione di di alcuni tra i più autorevoli interpreti del comparto oleario

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 etc...) e, soprattutto, quale strumento di marketing sensoriale per influenzare il comportamento di acquisto del consumatore posto davanti a uno scaffale carico di extra vergini della stessa fascia di prezzo, stessa tipologia, e, magari, anche dello stesso livello qualitativo. Nel neuromarketing, la scienza che studia la centralità dei nostri sensi nelle scelte di acquisto.

Chiara Tomasi, Arconvert

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 platealmente la Spagna a dominare la scena, investendo maggiormente in ricerca di nuovi materiali e in creatività. Ecco allora il momento buono 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 la partecipazione di Juan Penamil, editore di "Mercacei" e "Olivatessen", del "compasso d'oro" Gianni Pasini, designer, e di Floriana Pucci, dell'Istituto Italiano Design di Perugia

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, quanto sicuramente utile, in un settore, come quello dell'olio, un po' fermo e poco propenso a investire nel design e nell'innovazione.

Alberto Bassi, Università Iuav di Venezia

Packaging. La presentazione di 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, e dei vincitori della quarta edizione del concorso internazionale Le Forme dell'olio

OOF APPROFONDIMENTI

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 ENERGIA! GUSTO & SALUTE

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

Nell'età infantile si costruisce il futuro dell'adulto che è 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 e Giovanni Lercker, Università di Bologna; con la testimonianza di Francesca Salvagno

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, Allan Bay, Corriere della Sera

L'olio di palma non è nemico della salute

Alla larga dall'olio di palma, anzi no. È il grasso più consumato al mondo, ed è letteralmente dappertutto: viene usato per preparare biscotti, merendine, torte, creme spalmaceli, cracker, grissini, fette biscottate, pane in cassetta... Ma è presente anche nei cosmetici, nei farmaci, nei detersivi e nei mangimi per gli animali. E non è finita qui, visto che si usa anche per produrre biodiesel. C'è chi dice che fa male alla salute e che la coltivazione della palma da olio è dannosa per l'ambiente, e chi, al contrario, ne decanta i benefici, liquidando le preoccupazioni come semplice allarmismo. 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, gornalista, Maria Fiorenza Caboni, Università di Bologna

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

Quale olio per la maionese

Valutare le proprietà strutturali e la stabilità fisica di maionesi a base di oli di oliva come funzione del contenuto in molecole a struttura fenolica e del loro profilo qualitativo. Un tema poco affrontato, viene oggi chiarito da uno studio molto approfondito.

Carla Di Mattia, Università di Teramo; Lorenzo Cerretani, oleologo

Olio & Salute. L'energia in più nelle ricette di cucina

Giuseppe Capano, maestro di cucina e autore di diversi manuali

C'è una relazione evidente, e ampiamente documentata, tra il consumo dell'olio ricavato dalle olive e la prevenzione nei confronti delle patologie moderne legate all'alimentazione, come nel caso del diabete. L'energia positiva racchiusa nell'olio, è allo stesso tempo generatore e motore di effetti concreti sulla salute, ma la sua efficienza e resa è tuttavia condizionata 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. Consigli, esempi pratici e miti da sfatare.

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

OOF PAGINE DI GUSTO

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 '50, 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

OOF CUCINA PROFESSIONAL

Forum Olio & Ristorazione

I rappresentanti più prestigiosi e autorevoli della ristorazione italiana si confrontano intorno a una materia prima tanto preziosa quanto, in molti casi, poco valorizzata e compresa. Al termine, sarà condiviso un documento comune di intenti.

A cura delle riviste "Sala & Cucina" e "Olio Officina Magazine".

Conduce: Luigi Franchi

Con la partecipazione di Luigi Caricato, Angelo Cremonini (Oltalia), un degustatore professionista e una delegazione di quaranta chef

OOF CAFFÈ LETTERARIO

Conduce: Daniela Marcheschi

Romanzo storico o romanzo con / della storia?

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

Guida al giro del mondo

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

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.

Ore 11.00, prima performance

Ore 17.00, seconda performance

A numero chiuso, è necessaria la prenotazione.

Degustaperitivo

Alle ore 19, Chiara Coricelli, assieme Marina Solinas, vincitrice nel 2015 del Worldwide Olive Oil Tasting Challenge, e con la collaborazione di un sommelier professionista, guiderà tre degustazioni di finger food, per aiutare la cultura dell'olio a entrare nella cultura del comune amore per la buona tavola iniziando da un momento informale come l'aperitivo. Con l'idea che ad ogni piatto si adatta meglio un certo olio, i partecipanti potranno gustare le differenze ed appassionarsi a trovare i migliori abbinamenti anche una volta tornati a casa.

A numero chiuso, necessaria prenotazione.

A cura di Pietro Coricelli

OOF BLENDING EXPERIENCE

Realizza il tuo olio e portalo a casa, è con questa esortazione che Oleificio Zucchi mette in calendario, venerdì 3 e sabato 4 febbraio, una serie di incontri e degustazioni, con momenti di approfondimento dedicati alla nobile arte del blending, così da consentire a ciascuno dei partecipanti di vivere in prima persona un'esperienza sensoriale, culturale e creativa unica, a partire dalla materia prima olio extra vergine di oliva.

Dopo il positivo riscontro delle passate edizioni di Olio Officina Festival, si torna a parlare di blend, felice espressione in lingua inglese che tradotta in italiano suona meno attraente, dovendo ricorrere alla parola "miscela". Eppure l'Italia si è imposta all'attenzione dei mercati internazionali proprio per la sua capacità di realizzare i blend. Rendere peculiari e unici gli oli, personalizzandoli secondo la propria visione di olio. È questo l'obiettivo degli incontri.

Ore 10.00

Blendmaster all'opera. La realizzazione di un blend

Ore 14.00

Blendmaster all'opera. La realizzazione di un blend

OOF SAGGI ASSAGGI

Nella sala in cui si svolgono i "saggi assaggi", oltre a poter prendere parte attiva ai laboratori, è possibile anche visitare 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, e 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 e 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. Al termine di ciascun assaggio la sala va liberata affinché possa essere allestita per la seduta successiva.

Qualora non indicato, il calendario dei singoli oli degustati è disponibile all'ingresso della sala e al desk di accoglienza.

Le sessioni di assaggio, se non specificato diversamente, sono tutte a cura della Casa dell'Olio.

L'olio nel bicchiere. Sessioni di assaggio di oli in purezza
Ore 10.00 - 11.00 - 12.00 - 13.00 -15.00 - 16.00 - 17.00
A cura di Casa dell'Olivo

OOF ENERGIA OLISTICA

Olio e Yoga, energia viva

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

OOF ART

L'arte è energia e movimento

Le mostre di Olio Officina Festival 2017, nel chiostro e nelle sale di Palazzo delle Stelline

Olio d'Artista. Capitolo secondo

Mostra collettiva a cura di Francesco Sannicandro

Olio & Purezza

Mostra collettiva di Arte da Mangiare, su progetto di Ornella Piluso e a cura di Monica Scardecchia, ispirata al Protocollo della Purezza

UFO, United Forced of Oil

I super eroi oliocentrici rappresentati nel loro viaggio interplanetario

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

L'Inno all'Olivo di Giovanni Pascoli

La celebre poesia in più movimenti di Giovanni Pascoli, pubblicata nel numero 30 del 1901, della rivista "La Riviera Ligure",

A cura di Maria Novaro

<http://www.olioofficina.it/piaceri/olio-officina-festival/il-venerdi-di-oof-2017.htm>