

# OLIO OFFICINA

anteprima

## LA ZONA FRANCA DELL'OLIO



# La Brilla

## 29 SETTEMBRE 2013

### MASSAROSA {LUCCA}

## INGRESSO LIBERO dalle 10:00 alle 19:30

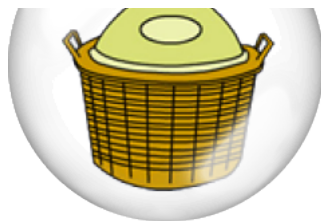
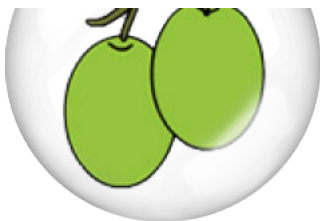
Un'intera giornata dedicata all'olio extra vergine di oliva, alla presenza di illustri ospiti, tra cui il grande maestro della cucina italiana **Gualtiero Marchesi** e l'oleologo **Luigi Caricato**, con importanti novità e tante occasioni, anche ludiche, per apprezzare al meglio il prezioso succo di oliva



Tutti intorno alla grande O, nel nome dell'olio d'oliva. A Massarosa l'anteprima di Olio Officina Food festival riserva molte sorprese, e qualche fuori programma. I riflettori tutti puntati sulla materia prima olio da olive in tutte le sue molteplici espressioni. Non mancheranno le occasioni di confronto su temi portanti come l'analisi sensoriale degli oli, l'uso dell'olio in cucina, la capacità di comunicarlo correttamente ai consumatori, e occasioni ludiche dedicate ai bambini, affinché apprendano l'arte dell'assaggio e con l'olio possano trovare occasioni per imparare giocando. Non mancheranno le sorprese, e soprattutto non mancheranno gli chef e gli assaggiatori d'olio. L'Italia dell'olio ha bisogno di ricominciare con nuovi stimoli, mettendosi alla ricerca di nuovi approcci, anche perché l'olio da olive è sì un prodotto antico, ma ogni volta ha bisogno di rinnovarsi, andando incontro alle tendenze di gusto del consumatore, senza per questo mai tradire la propria identità originaria, un'identità certa, riconducibile in toto ai campi di olivi da cui proviene.

La terza edizione di Olio Officina Food Festival, che sarà presentata a Massarosa, è ormai alle porte. L'appuntamento è a Milano, presso le sale del Palazzo delle Stelline, dal 23 al 25 gennaio 2014. Il tema portante del prossimo happening è incentrato sull'anima sociale dell'olio e del cibo, e i saranno numerosi relatori che relazioneranno sul tema, ma il festival comprende anche molte altre occasioni di incontro e di dibattito, con l'olio perennemente protagonista della scena, e visto non più come monade, ma in relazione con altre materie prime alimentari. L'obiettivo è qualificare sempre più i consumi attraverso un'opera di educazione al consumo consapevole, a partire dall'applicazione di uno specifico "codice degli abbinamenti" e attraverso consigli utili per chi ne ignora le potenzialità espressive e i modi di operare in cucina, utilizzandolo sia a crudo, sia in cottura.





## PRESENTAZIONI E ATTIVITA'

### Ore 10:00

Inaugurazione Olio Officina Anteprima -  
La Zona Franca dell'Olio Intervengono:  
Luigi Caricato, direttore Olio Officina;  
Franca Severini, editore Zona Franca;

Giovani Enrico Arrighini, presidente Città  
Infinite Associazione Città Infinite

#### Il saluto delle Autorità

Franco Mungai, sindaco Comune di  
Massarosa, Fabrizio Manfredi, presidente  
del Parco di San Rossore Migliarino  
Massaciuccoli

Olio Officina Food Festival 2014,  
le novità: l'anima sociale dell'olio e del  
cibo Luigi Caricato presenta la terza  
edizione dell'happening che si svolgerà a  
Milano dal 23 al 25 gennaio 2014

Il volto umano dell'olio. Per una visione  
antropologica dell'olivicultura e  
dell'elaiotecnica Daniela Marcheschi,  
scrittrice e antropologa

Piantumazione simbolica di due olivi con  
sacra benedizione Nel giardino antistante  
Villa La Brilla

### Ore 10 – 12.00

Sala degustazioni. Scuola di assaggio  
Mattina riservata ai ragazzi, con  
degustazioni guidate di oli extra vergini  
del territorio da agricoltura biologica a  
cura di Alessandro Venturi, del Centro  
educazione del gusto

### Ore 10 – 12.00

#### Il Gioco dell'Olio

Un tappeto gigante con 63 caselle. Ogni  
bambino riceve una pedina che si pone  
sulla casella "Partenza". A turno si tirano  
i due dadi e si avanza lungo il percorso del  
tabellone. Vince chi raggiunge per primo  
la casella numero 63. Il premio: una  
bottiglietta d'olio per bambini. A cura  
della Casa dell'Olio, con Francesco  
Caricato

### Ore 12.00

Genius loci. L'olio del territorio può  
trovare la propria forza propulsiva solo a  
partire dal territorio Pubblico dibattito  
coordinato da Luigi Caricato,  
intervengono i produttori locali, Mariano  
Donati e Federico Pierucci assessori del  
Comune di Massarosa

## ARTE ED ESPOSIZIONE

### Versilia Restaurants

Spazio espositivo dedicato ai ristoranti  
versiliesi

### Oil brek.

Brevi pause a tutto olio

Gli oli delle aziende presenti a "Olio  
Officina Anteprima –

### La Zona Franca dell'Olio"

in degustazione libera, sia in purezza, nel  
bicchiere, sia in abbinamento

### Area Libreria

La Libreria Baroni sarà presente con una  
selezione di libri dedicati all'olio e al buon  
cibo

### Area Oleoteca

Spazio espositivo per i visitatori dei prodotti  
in vendita delle aziende agricole che  
partecipano alla manifestazione a cura  
dell'Associazione Città Infinite

### Area Mostra

Esposizione di una rassegna di opere di  
artisti dedicate alla terra e all'olio

### Performance di musica classica

Esibizione dal vivo di un duo di musica  
classica a conclusione della giornata a cura  
dell'Associazione Liberi Sensi

### Altre iniziative

Anteprima Olio Officina nei ristoranti della  
Versilia Promozione nella settimana  
precedente la manifestazione di menu  
dedicati a Olio Officina con la  
partecipazione di una selezione dei  
ristoranti della Versilia a cura di Versilia  
Restaurants

L'evento rientra nelle iniziative legate al  
"Tavolo di sviluppo della Costa tirrenica  
ligure"

## AREA RISTORO

### Servizio bar

dalle 10:00 alle 20:00  
(Caffè,Acqua,Bevande)

### Pranzo con Buffet

dalle 12:30 alle 15:00

(Selezione di prodotti tipici Toscani) € 13

### Bruschetta aperitivo

dalle 17:30 alle 20:00  
(Bruschetta e bicchiere di Vino) € 2

## MENU DEL BUFFET

Buffet servito con assaggi di prodotti tipici toscani  
" a scelta 4 assaggi"



Zuppa alla frantoiana



Cous cous vegetariano



Bruschette miste



Farro ai frutti di mare



Panzanella con polpo



Farro alla lucchese



Salame toscano al coltello



Pecorini con mostarde

Compreso nel prezzo:  
bicchiere di vino bianco o rosso  
pane di altopascio  
piatti, bicchieri e servizio

**Ore 12.30**

Crio-olio,  
la via per preservare la qualità degli extra  
vergini Donato Cretì, Rotarian Gourmet

**Ore 14.00 – 19.30**

Sala degustazioni. Scuola d'assaggio  
A cura delle associazioni Casa dell'Olio,  
Donne dell'Olio e Umao Con Francesco  
Caricato, direttore Casa dell'Olio; Paola  
Fioravanti, presidente Umao; Alissa  
Mattei, Società italiana studio delle  
sostanze grasse; Gabriella Stansfield,  
presidente Donne dell'Olio

**Ore 14.00**

Introduzione musicale al sassofono  
Damiano Fuschi Associazione Città  
Infinite

**Ore 14.20**

alviamo gli olivi d'alta quota. La  
costruzione dei muretti a secco  
Video a cura dell'Associazione Tree  
Dream "La mia parola vale", un  
movimento indipendente di contadini a  
responsabilità politica e sociale Giuseppe  
Stagnitto, Flavio Lenardon, Rino  
Pellegrino, Damiano Fuschi Associazione  
Tree Dream Come un popolo nella  
cattedrale degli ulivi Video a cura  
dell'Associazione Tree Dream

**Ore 15.00**

L'olio nelle cucine dei ristoranti.  
Confessioni, ammissioni di colpa e buoni  
propositi  
Massimo Arata, responsabile acquisti  
canale Horeca; Giuseppe Capano,  
maestro di cucina; Nicola Dati, chef;  
Ilaria Costa, chef; Simona Fantoni, chef;  
Marta Mugelli, Airo, Associazione  
internazionale Ristoranti dell'Olio;  
Gianluca Pardini, maestro di cucina ed  
executive chef Cristina Pellizzari,  
ristoratrice

**Ore 16.00**

Il vino non è l'olio, ma l'intesa c'è  
Antonello Maietta, presidente Associazione  
italiana Sommeliers

**Ore 16.20**

**LIBRI IN SCENA**

Le insalate sposano l'olio e fanno festa  
Presentazione del volume 365 insalate per  
tutto l'anno e per tutti i gusti, edizioni  
Mondadori Luigi Caricato conversa con  
l'autrice Jeanne Perego

L'impiego dell'olio in cucina, istruzioni  
per l'uso Presentazioni dei volumi Friggere  
bene e Olio: crudo e cotto, edizioni  
Tecniche Nuove Dialogo a due voci con gli

autori Giuseppe Capano e Luigi Caricato

*Vino olio latte acqua*

*La visione narrativa di Margherita Loy,  
autrice di V.O.L.A. per le edizioni Zona  
Franca Franca Severini e Nicola Dal  
Falco dialogano con l'autrice  
Un pamphlet per mettere a nudo il  
comparto oleario*

*Presentazione del libro Libero Olio in  
libero Stato, per le edizioni Zona Franca  
Nicola Dal Falco, Gualtiero Marchesi,  
Daniela Marcheschi e Franca Severini  
dialogano con l'autore Luigi Caricato*

*Un topos letterario, luogo immaginario  
dello spirito L'esordio in rete di "Corso  
Italia 7", una rivista internazionale di  
letteratura diretta da Daniela Marcheschi  
Intervengono Luigi Caricato e Nicola Dal  
Falco*  
Associazione  
Città Infinite

**Ore 17.20**

*La chimica dell'olio spiegata a chi non ne  
capisce nulla Acidità libera, perossidi,  
polifenoli e tutto un vasto mondo da  
scoprire*  
Conversazione di Luigi Caricato  
con Alissa Mattei

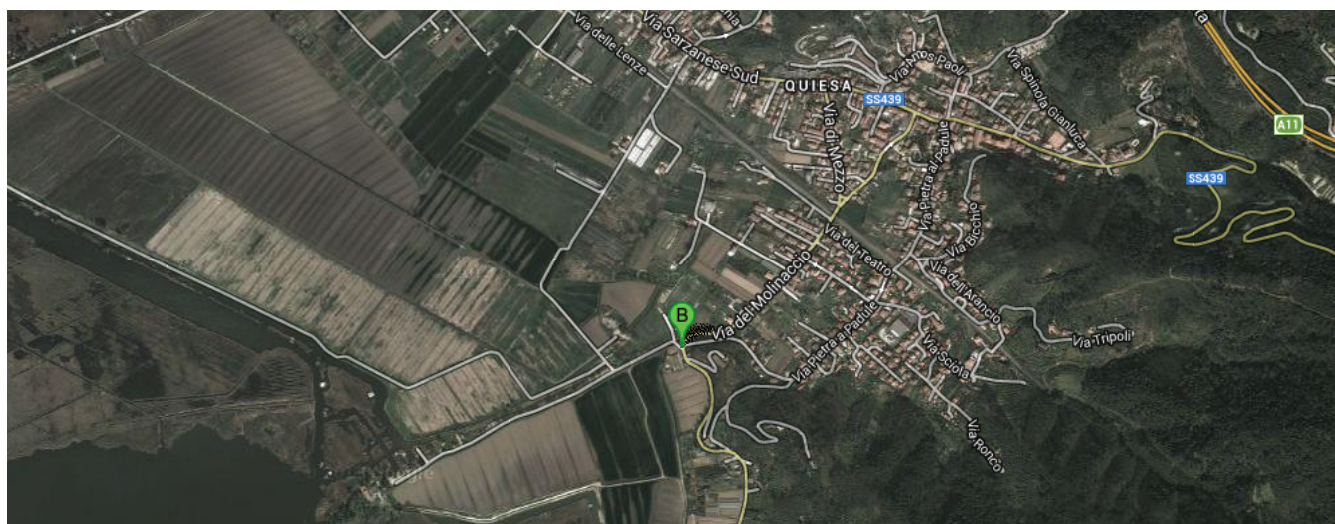
**Ore 17.45**

*Tutti intorno alla grande O  
Uno spazio nudo, aperto, polifonico, con  
sorpresa finale*

**Ore 18.30**

*Silenzio, parla Marchesi. Il Maestro della  
grande cucina italiana racconta se stesso e  
le ultime novità*  
Incontro con Gualtiero  
Marchesi, coordinato da Nicola Dal Falco  
con la presenza di Daniela Marcheschi e  
Luigi Caricato

COME RAGGIUNGERCI:







A CURA DI:



CON LA PARTECIPAZIONE DI:



PAGINA WEB A CURA:

