



## COMUNICATO STAMPA FINALE

### **SOLO LE SINERGIE POSSONO VALORIZZARE LA CULTURA DELL'OLIO Oltre 2500 visitatori alla Settima Edizione di "Olio Officina Festival 2018 - Condimenti per il palato & per la mente"**

L'olivocoltura si espande, si innova, è un panorama in continua evoluzione, che va conosciuto ed approfondito sempre di più: è quanto si è compreso nella tre giorni di OLIOFFICINA FESTIVAL a Milano. L'Italia ha sempre avuto un ruolo primario nel settore anche per gli impianti di estrazione di olio di oliva e per le competenze agronomiche, ma a tutt'oggi, per mantenere una leadership, necessita strategie nuove e maggiori sinergie tra operatori del settore, produttori, associazioni e consumatori per poter far fronte alla competizione internazionale. Non tutti sanno ad esempio che si dovrebbe dire "**olio da olive**" e non "**olio di oliva**" in quanto ci sono ben **537 cultivar** ovvero **varietà coltivate di olive da olio** in Italia, tra cui Leccino, Frantoio, Moraiolo, Biancolilla, Coratina, Ogliarola, Moresca, Casaliva, Nocellara e molte altre. E inoltre occorre aprire la mente per conoscere bene l'olio, approfondire le sue caratteristiche e qualità perché non esiste solo l'olio italiano e l'olio del Mediterraneo, ma c'è l'olio per tutti, prodotto in ogni dove, come sottolinea Luigi Caricato, ideatore e direttore della manifestazione annuale. All'edizione 2018 sono state presentate produzioni di olio particolari quali quelle dell'olio di semi di Chia che ha 7 volte più vitamina C degli agrumi; gli oli etnici; le molteplici applicazioni di olio in varie discipline (dall'arte, al benessere alla cura della bellezza etc.).

#### **ALCUNI DATI**

Oltre 2.500 persone hanno partecipato alla importante manifestazione nazionale OLIOFFICINA FESTIVAL 2018, giunta alla Sua Settima edizione, svoltasi dal 1 al 3 febbraio in corso Magenta 61 a Milano, nella prestigiosa cornice dello storico Palazzo delle Stelline. Erano presenti con i loro stand e prodotti tutte le più importanti e qualificate aziende produttrici italiane e i consorzi certificati a livello europeo. I visitatori hanno apprezzato le **esposizioni di Food Design**, le **installazioni di gardening** artistiche e l'**antico esemplare di torchio per olive**, in dimensioni reali, per gentile concessione dei Fratelli Turri, posto al centro del percorso di visita del Festival. "Il Valore dell'Olio in tutte le sue poliedricità è stato oggetto dell'edizione 2018. Il leitmotiv condiviso dai partecipanti 'Io sono un albero' ha evidenziato come, dalle radici della terra, ci si proietti verso l'alto con lo spirito, solo se si comprende meglio l'identità dell'olivocoltura equanti 'rami' uniscono agricoltura e cultura del territorio",

**sottolinea Luigi Caricato, ideatore e direttore di Olio Officina Festival 2018,** "Gli annulli filatelici, i laboratori sensoriali, le degustazioni, gli incontri con gli autori di libri inerenti al settore, le performance artistico-teatrali, i seminari su vari argomenti sia di economia, che di innovazione tecnologica e la presentazione di progetti anche sociali, (quali quello dei non vedenti assaggiatori di olio), attorno al mondo della produzione dell'olio, hanno interessato sia giovani che menogiovani, appassionati ma anche persone che, solo per curiosità, hanno aderito al nostro Happening aperto al pubblico dedicato all'olio da olive ed ai condimenti". Gli organizzatori sono riusciti a creare un ricco panorama di appuntamenti su tre giorni con un filo conduttore sviluppato in modo trasversale su varie discipline (arte, cultura, design, packaging etc.) e concorsi annessi di elevato profilo grazie agli esperti presenti nelle giurie. Ha riscosso molto successo la mostra "Chiove di artista" realizzata dalla associazione ArtedamangiareMangiareArte con copricapi originali realizzati con materiali ecosostenibili e componenti dell'olio. Le sale, dove si sono tenuti i convegni, erano gremite di pubblico e le sessioni sensoriali e di degustazione hanno avuto l'overbooking. Erano presenti soluzioni innovative anche tecniche per i produttori quali etichette anti macchia originali, tappi ecosostenibili, produzioni limitate con blending originali, apps per QRcode, etichette 'parlanti' degli oli. "Gli ulivi con la loro resilienza accompagnano le famiglie per generazioni e generazioni, fanno parte dell'identità italiana", **dice Luigi Caricato, Direttore e Ideatore di Olio Officina Festival,** in questa edizione di OLIOFFICINA FESTIVAL sono state presentate molte novità ma anche le tante criticità di questo settore che necessita coraggio per poter proseguire e crescere in un mondo globalizzato e difficile, come quello odierno. A questa edizione erano presenti tutti gli oli italiani certificati e riconosciuti in Unione Europea, pari a 46 prodotti a denominazione di origine (di cui 4 Igp). L'olio da agricoltura biologica copre il 21% dell'intera superficie olivicola italiana. Il nostro Festival ha dato rilievo alla qualità produttiva e ha saputo far dialogare tra loro tutte le realtà che ruotano attorno all'olio, Functional Food, alimento nutraceutico di primissima rilevanza per la salute e il benessere della Persona, elemento imprescindibile per una corretta alimentazione". Secondo l'Ismea delle 825 mila aziende produttrici, solo il 37% risultano essere in grado di sostenere le sfide del mercato internazionale. OLIOFFICINA FESTIVAL educa al rispetto, all'analisi sensoriale e gustativa, oltre che artistica dell'olio. Sono stati premiati Domenico Manca (Sardegna); Donato Pantaleo (Puglia); Angelo Godini (Puglia); Fethi Bichiou, Hammamet (Tunisia); Antonello Maietta (Liguria); Antonio Pascale (Lazio); e il sindaco di Cavaion Veronese, Sabrina Tramonte, ha ricevuto il Premio Olio Officina Valore al territorio. Le aziende sostenitrici di OLIOFFICINA FESTIVAL 2018 provengono da Puglia, Sardegna, Sicilia, Liguria, Lombardia, Veneto, Trentino, Emilia Romagna, Umbria, Abruzzo, Calabria, Lazio, Basilicata, Toscana. L'associazione Donne dell'Olio ha evidenziato anche come è cambiato il ruolo femminile nelle aziende dell'olivocultura, che ha saputo dare valore alla materia prima realizzando progetti di integrazione e valorizzazione del territorio, creando soluzioni sia ludiche che tecniche per progetti di divulgazione mirati alle scuole e alle famiglie.

**Ufficio Stampa E.C.Partners**

**e-mail [cinziaboschiero@gmail.com](mailto:cinziaboschiero@gmail.com)-tel 3389282504**