

Olio Officina Festival 2017 ai nastri di partenza

Torna in scena a Milano, per la sesta volta, Olio Officina Festival, la tre giorni dedicata al succo d'oliva e ai condimenti, ideata e diretta da Luigi Caricato, oleologo e promotore dell'ambizioso progetto "olio democratico", format il cui obiettivo è razionalizzare i costi di produzione degli oli extra vergini di alta qualità al fine di contenerne i prezzi di vendita e quindi consentire a tutti la fruizione.

✘ Dal 2 al 4 febbraio 2017 al Palazzo delle Stelline di Milano si parlerà di olio, delle sue proprietà e caratteristiche, del modo di impiegarlo e della situazione globale del comparto oleario. Saranno tantissimi gli incontri di approfondimento, e ovviamente ci sarà la possibilità di entrare in contatto con chi l'olio lo produce.

Tornano i tanti appuntamenti consolidati: olive oil and food design, salute & benessere (all'interno ✘ della quale sono previste una serie di insolite lezioni di yoga oliocentrico), laboratori "Saggi assaggi", e cioè momenti di degustazioni guidate, alla scoperta dei diversi profili sensoriali degli oli extra vergini di oliva, senza con ciò trascurare quelli di semi nobili, oggi molto rivalutati anche sotto il profilo nutrizionale, nonché gli oli aromatizzati, le olive da tavola, gli aceti, balsamici e non.

Ci sarà anche quest'anno la scuola di blending, momento formativo volto a raccontare la genesi di un olio, e far apprendere i primi rudimenti, ai non addetti ai lavori, della sapiente arte di miscelare tra loro oli diversi. Ci sarà inoltre, immancabile, un'area cooking, con diverse proposte, tra cui, in evidenza, una sessione dedicata agli abbinamenti carne-olio. Spazio sarà dato anche al tema: oli per neomamme e oli adatti per i bambini. Insomma, la sesta edizione della manifestazione, il cui tema portante sarà l'energia, ne avrà per tutti.

Scarica qui il [programma](#)

Olio Officina Festival 2017

dal 2 al 4 febbraio

Palazzo delle Stelline (c.so Magenta 61)

Orari: gio dalle 17, ven e sab 9-21.30

Biglietti: ven e sab 15 euro, gio ingresso libero dalle 17