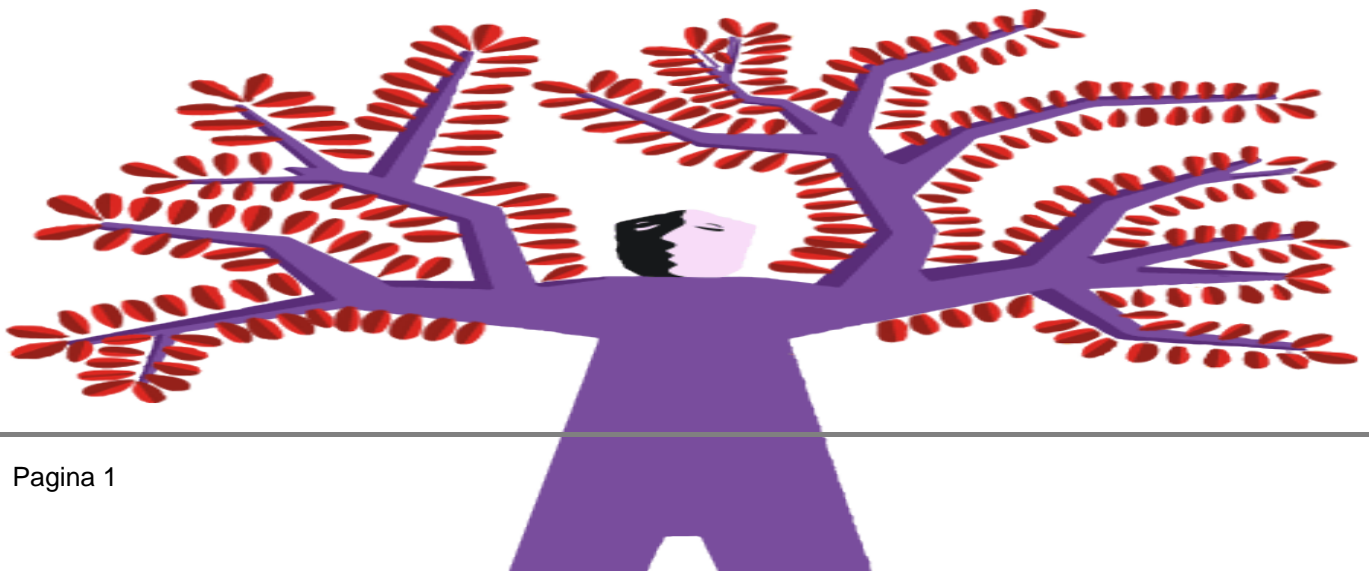




Olio Officina Festival, la nuova edizione sarà piena di sorprese

**Dall'1 al 3 febbraio a Milano va in scena la settima edizione della kermesse ideata da Luigi Caricato. Tante interessanti novità nella confermata sede del “Palazzo delle Stelline”.**



---

torna a Milano nei primi tre giorni di febbraio presso il **Palazzo delle Stelline a Milano**, in Via Magenta 61, dove saranno allestite 6 sale ad hoc. L'evento nasce come progetto culturale nel 2011 grazie all'idea eversiva di **Luigi Caricato** che, in veste di giornalista e scrittore, decide di organizzare un festival che avesse come tema principale l'[olio extravergine di oliva](#), alimento sul quale ha scritto diversi libri e fondato la testata "**Olio Officina Magazine**".

**Olio Officina** si pone l'obiettivo di modificare la modalità con cui le persone approcciano il mondo olio e dei condimenti nonché di valorizzare questi ultimi come ingredienti essenziali all'interno di una dieta sana ed equilibrata.

## **Il target di pubblico**

Data la natura trasversale del tema, il festival è rivolto ad un pubblico ampio, rappresentato dai numerosi appassionati della cucina e del tema condimenti ma anche da un'utenza professionale identificabile nel settore HoReCa – hotel, ristoranti e caffetterie – negli chef e nel canale della GDO.

## **Programma di Olio Officina Festival**

Rispetto alle edizioni precedenti, la manifestazione dedicherà maggior spazio alle degustazioni di oli, aceti e olive da tavola ma anche agli abbinamenti olio-cibo, una tematica sempre più cara agli appassionati.

Venerdì 2 febbraio, verrà affrontato il tema dell'olio extravergine d'oliva nella GDO con il coinvolgimento di buyer ed imprenditori del settore. La stessa giornata sarà anche teatro di premiazione dei vincitori del concorso internazionale "Le Forme dell'Olio" per il miglior packaging nelle categorie "Oli da regalistica", "Oli da scaffale" e "Oli da viaggio". Inoltre, per l'approfondimento sul tema dell'abbigliamento, saranno presenti diversi esperti del settore.



Nella giornata di sabato 3 febbraio si tratteranno i temi dell'**analisi sensoriale** e del frantoio del futuro, senza dimenticare i laboratori per la creazione di blend a partire da oli diversi, presenti anche venerdì.

Come negli anni scorsi, sarà nuovamente preso in considerazione il tema delle produzioni olearie collinari e montane, rese complicate da problematiche di natura logistica. Nell'ambito del progetto pugliese **Olio ResponsAbile** si divulgheranno le iniziative predisposte per offrire un'occasione lavorativa ai giovani ipovedenti.

Infine, ci saranno rimandi letterari, culturali, nutrizionali, editoriali, artistici per un ingrediente che deve necessariamente ottenere maggior autorevolezza in campo gastronomico e acquistare un legame sempre più forte con il concetto di territorialità.

### **Olio Officina Festival 2018**

**Date:** dal 1 al 3 febbraio 2018

**Orari:** giovedì dalle 16 alle 20:30; venerdì e sabato dalle 9:30 alle 20:30

**Sede:** Palazzo delle Stelline – Corso Magenta 61, Milano

**Informazioni:** [www.olioofficina.com](http://www.olioofficina.com)

© Articolo di Alessio D'Aguanno.

### **Data di creazione**

27/01/2018

**Autore**

redazione