



“Olio Officina Festival 2024” porta a Milano i profumi, i sapori e i suoni dell’olio

**La 13<sup>a</sup> edizione della kermesse dedicata agli oli e ai condimenti quest’anno si svolge nella nuova sede della Fabbrica del Vapore, area Ex Cisterne. Oltre alle degustazioni e agli approfondimenti, il tema portante dell’edizione sarà “L’olio musicale”; infatti, si potrà ascoltare il suono degli olivi attraverso una specifica tecnologia**

Giunge alla tredicesima edizione “**Olio Officina Festival 2024**”, che torna a Milano **da giovedì 29 febbraio a sabato 2 marzo**, presso la Fabbrica del Vapore (area Ex Cisterne). L’evento, ideato e diretto da **Luigi Caricato**, è dedicato all’olio e al settore dei condimenti e mira a **promuovere la cultura dell’olio in tutti i suoi aspetti**, dalle caratteristiche organolettiche agli utilizzi in cucina.



Luigi Caricato, ideatore e organizzatore di Olio Officina Festival (Foto © Ufficio stampa).

## Olio Officina Festival 2024

Il ricco calendario di appuntamenti permetterà, tra l'altro, di conoscere le peculiarità e il profilo sensoriale di ciascuna varietà. Colore, profumo, gusto e retrogusto, infatti, non sono identici per tutti gli oli; da ogni *cultivar* si ottiene un extra vergine con un'identità propria, che riflette l'eterogeneità pedoclimatica e che lo rende più o meno adatto a specifiche preparazioni gastronomiche.

### Prezzi da record per l'olio di oliva

Gli ultimi anni sono stati problematici per il comparto dell'olivicoltura, con **prezzi delle olive in continua crescita** a causa della siccità combinata all'incremento dei costi energetici e di confezionamento. In Italia, il prezzo medio dell'olio extra vergine di oliva è passato **dai 5,70 euro al chilo di novembre 2022 ai 6,13 euro di aprile 2023**, toccando livelli medi mai visti in precedenza. Negli ultimi mesi, i prezzi hanno oscillato tra i **7 e gli 8 euro**, raggiungendo picchi, **nel febbraio 2024, di 9 euro al chilo**, presso la Borsa merci di Bari per l'extra vergine a 0,4 di acidità e di 10 euro per l'olio biologico. L'aumento dei costi ha influito anche sui prezzi prezzi civetta e quelli dei prodotti premium.



«Questa congiuntura negativa – spiega il direttore di Olio Officina **Luigi Caricato** – può paradossalmente diventare l'occasione per avvicinare i consumatori agli oli di qualità, iniziandoli così alla straordinaria biodiversità olivicola italiana, che conta oltre 500 differenti olivigni (cultivar). In questo contesto – prosegue Caricato – è fondamentale che a vincere sia il valore del prodotto e non, come è accaduto in passato il prezzo più basso, con l'offerta in sottocosto permanente. Occorre, proprio facendo leva su questa circostanza dettata dalla necessità di mancanza di olio, far valere il concetto che l'olio extra vergine di oliva è una risorsa preziosa e non una commodity come è accaduto negli ultimi decenni.»

## **Cultura, degustazioni e masterclass per il Festival dell'olio a Milano**

L'area denominata “**Ex Cisterne**” della Fabbrica del Vapore è un contesto speciale per gli eventi, atteso il fascino storico dei suoi grandi spazi. **Al piano terra vi sono tre ampie sale**, una sarà riservata allo “**Spazio letterario**” e le altre due, sala “**Saggi Assaggi**” e sala “**Sensoriale**”, a un ricco calendario di degustazioni guidate con un'introduzione agli abbinamenti olio/cibo.



Assaggi e masterclass per conoscere meglio l'olio (Foto © Ufficio stampa).

Le masterclass comparative faranno scoprire le infinite sfumature dell'oro verde anche in rapporto agli oli prodotti in altri Paesi, non solo europei. La partecipazione è gratuita, previa prenotazione direttamente dal sito dell'evento, alla voce [workshop](#).

Le **attività destinate ai bambini** si terranno la **mattina del venerdì 1 marzo**. Non mancheranno presentazioni di libri e originali installazioni, performance e mostre di **“Arte da mangiare mangiare Arte”**, associazione culturale da sempre a fianco di Olio Officina Festival, sin dalla prima edizione del 2012.

### **Talk show, conferenze e banchi d'assaggio**



La **sala Plenaria**, collocata al primo piano, ospiterà **talk-show e conferenze** sui temi di economia, politica, design e packaging e cultura, ma anche spettacoli e concerti proposti da Olio Officina Festival 2024. Il direttore Luigi Caricato ricorda come, da almeno sei millenni, l'olio sia un “**marcatore culturale**”.

I **banchi d'assaggio collocati al piano terra**, presenteranno oli da tutta Italia e dal resto del mondo. E torna l'atteso appuntamento destinato ai collezionisti filatelici con due eventi, uno previsto venerdì 1 marzo dedicato al tema “**Olio musicale**” e il secondo, sabato 2 marzo, al tema “**Assaggio olive da tavola**”.

«Il tema di quest'anno – Olio musicale – è quanto mai attuale”, spiega Luigi Caricato. “Anche perché, come tutti gli organismi viventi, anche le piante hanno una propria sensibilità ed emettono suoni, che ora, proprio in ragione di una specifica tecnologia, è possibile ascoltare. Si potrà cogliere la plateale differenza tra una pianta sana di olivo ed una afflitta dal batterio Xylella fastidiosa.»

## Un concerto con i suoni di foglie e rami

Sarà una delle grandi attrazioni di quest'anno quella delle **melodie scaturite dagli alberi**. Grazie ad una tecnologia che converte l'impedenza elettrica in note musicali, foglie e rami si trasformano in strumenti che generano una musica riproducibile tramite gli smartphone. Importante, per la

realizzazione di queste esecuzioni musicali, l'apporto di **Alberto Fachechi** in collaborazione con la musicista **Angela Trane**.

**Olio Officina Festival 2024**

**Quando:** da giovedì 29 febbraio a sabato 2 marzo 2024

**Dove:** Fabbrica del Vapore, Spazio Ex Cisterne, Via Procaccini 4, Milano

**Ingresso:** libero fino a esaurimento posti

**Info e prenotazioni degustazioni e masterclass:** [www.olioofficina.it](http://www.olioofficina.it)

**Data di creazione**

22/02/2024

**Autore**

enzo-radunanza