



Si parte per Olio Officina Festival. L'IRVO assieme ad alcune aziende olearie dell'isola parteciperà ad una delle più importanti e riconosciute vetrine per l'olio extravergine d'oliva.

Olio Officina Festival, alla sua quarta edizione, non è solo un evento ma un progetto culturale tramite il quale si vuole riformulare l'abituale approccio con i grassi, e più in generale con i condimenti, in cucina. Un luogo quindi di cultura alta e di confronto, "e per questo motivo – aggiunge il direttore generale dell'IRVO, Lucio Monte – ci teniamo ad essere presenti con alcune delle aziende olearie siciliane che hanno deciso di unirsi. Il nostro obiettivo è quello di aiutare la promozione di una produzione di olio evo di qualità".

Ideatore di Olio Officina, manifestazione di settore d'avanguardia che aprirà i battenti a Milano giovedì 21 gennaio al Palazzo delle Stelline, è il giornalista e scrittore, nonché oleologo, Luigi Caricato: "Essere all'avanguardia ritengo sia oggi fondamentale, soprattutto in un mondo come quello dell'olio che appare ancora chiuso e in diversi casi perfino immobile. – commenta - Essere all'avanguardia è anche un modo per poter essere davanti a tutti, arrivando prima di tutti, assumendo, così, anche una funzione di guida. La tradizione per essere davvero efficace deve poter vivere di futuro".

Olio Officina Festival si sviluppa in due intense giornate a doppio binario: da una parte il pubblico professionale, dall'altra il pubblico generalista; con un ricco programma fatto di show cooking, tavole rotonde, dialoghi, interviste, scuole di cucina, buffet a tema, degustazioni guidate, sedute di assaggio, brevi corsi di degustazione per neofiti, mostre, proiezioni video e, la sera, un salotto culturale, letterario, musicale e artistico, con performance teatrali, concerti, presentazioni di libri, incontri con personaggi di grande spessore culturale. Appassionati, chef, buyer, operatori del canale [Ho.Re.Ca](#), gourmet, ricercatori ed ovviamente i produttori d'olio, saranno le professionalità coinvolte oltre alla stampa di settore.

Ecco qui di seguito l'elenco delle aziende olearie siciliane partecipanti:

Premiati oleifici Barbera

Frantoi Cutrera

Az. Agr. San Noto di Calogera Milio (unica IGP Sicilia ad oggi certificata)

Az Agr. Terre di Landro di Giulia Di Vincenzo

Az. Agr. La Tonda

Planeta

Frantoio Polizzi

Antica tenuta del Nanfro

Az. Agr. Mandre Rosse

Consorzio Etna DOP

Az Agr. Lombardo

Az Agr. Carrubbe di Caccia