



Comunicato Stampa del 20 gennaio 2018

## **OLIO GARDA DOP PRESENTA L'OLIO DEL SINDACO**

### **A OLIO OFFICINA FESTIVAL 2018**

**A Milano dall'1 al 3 febbraio degustazioni e incontri a cura del Consorzio Olio Garda DOP durante la tre giorni dedicata all'olio ideata da Luigi Caricato**

Dall'1 al 3 febbraio 2018 Milano ospita la settima edizione di **Olio Officina Festival**. L'evento, ideato e curato dall'oleologo **Luigi Caricato**, si svolgerà come ogni anno al Palazzo delle Stelline. "Io sono un albero" è il filo conduttore di un calendario denso di eventi ed incontri: laboratori di assaggio, dibattiti, proiezioni e mostre d'arte, alla scoperta del mondo dell'olio.

Tanti gli appuntamenti del Consorzio Olio Garda DOP all'interno della manifestazione. **Sabato 3 febbraio alle 14.30** in Sala Leonardo, sarà consegnato il premio **Olio Officina Territorio** al sindaco di Cavaion Veronese **Sabrina Tramonte**. Alla presenza di **Andrea Bertazzi** e **Laura Turri**, rispettivamente Presidente e Vicepresidente Consorzio olio Garda DOP, sarà presentato l'*olio del sindaco*, una bottiglia che nasce da un progetto del Consorzio per sensibilizzare verso la certificazione DOP della produzione olearia.

**Venerdì 2 e sabato 3 febbraio** sarà dato grande spazio ai laboratori d'assaggio. In Sala Agnesi in programma *L'olio del territorio nel bicchiere*: una serie di degustazioni guidate sugli oli a marchio Dop a cura del Consorzio olio Garda DOP e del Consorzio olio DOP Riviera Ligure. In ognuno dei due giorni, saranno articolate diverse sessioni di assaggio della durata di un'ora e mezza, alla scoperta degli oli del territorio (venerdì alle 10, alle 12, alle 16.30 e alle 18; sabato alle 10, alle 12 e alle 14). **Sabato alle 12**, in Sala Saggi Assaggi Chagall ci sarà *Guida agli abbinamenti. L'olio Garda Dop e la carne*. Uno showcooking con Laura Turri, Vicepresidente del Consorzio, insieme al maestro macellaio **Bruno Bassetto**, dove si potrà assaggiare l'olio Garda DOP in abbinamento alla battuta di carne sorana veneta di qualità verificata tagliata al coltello.

A dare il via all'evento sarà l'ideatore Luigi Caricato giovedì 1 febbraio alle 16 in Sala Leonardo, unica giornata ad ingresso gratuito. Venerdì 2 e sabato 3 febbraio invece, la

manifestazione aprirà dalle 9.30 alle 20.30. Ingresso al prezzo di 15 euro. Le degustazioni sono a posti limitati, ma possono essere prenotate anche scrivendo a [posta@oliofficina.com](mailto:posta@oliofficina.com). Maggiori informazioni e programma completo al sito: [www.oliofficina.com](http://www.oliofficina.com)

### **Info in breve | Oliofficina Festival 2018**

**Quando:** 1, 2 e 3 febbraio 2018

**Dove:** Palazzo delle Stelline a Milano (Corso Magenta 61)

**Orari:** giovedì 1 febbraio dalle 16 alle 20.30, venerdì 2 e sabato 3 febbraio dalle 9.30 alle 20.30

**Modalità di partecipazione:** la giornata iniziale è a ingresso libero, con accesso consentito fino ad esaurimento posti. Il prezzo del biglietto giornaliero per venerdì e sabato è di 15 euro.

*Press info:*

*Giada Azzolin*  
[giada@studiocru.com](mailto:giada@studiocru.com)  
324 6199999

*Michele Bertuzzo*  
[michele@studiocru.it](mailto:michele@studiocru.it)  
347 9698760