



Comunicato Stampa del 31 gennaio 2017

**OLIO OFFICINA FESTIVAL:
OLIO GARDA DOP E L'IMPORTANZA DI ESSERE GENTILI**

Torna la tre giorni di Luigi Caricato. Il Consorzio del Garda presente in difesa degli oli fruttati leggeri. Tra degustazioni, incontri e riconoscimenti

La *gentilezza dell'olio* è il tema che il **Consorzio Olio Garda DOP** porterà a **Olio Officina Festival 2017**. Durante i tre giorni della manifestazione, diretta da Luigi Caricato, il Consorzio sarà impegnato nella difesa della qualità degli oli fruttati leggeri. Questo attraverso degustazioni guidate, convegni, la consegna di una menzione d'onore ad una azienda socia premiata per il valore sociale ed educativo nel lavoro. L'appuntamento è **dal 2 al 4 febbraio 2017** a Palazzo delle Stelline di Milano.

Energia! Olio in movimento è il filo conduttore della sesta edizione di Olio Officina Festival. Tema che – nelle parole dell'organizzazione - esprime potenza e vigore per dare una svolta a un comparto produttivo che appare statico. Nel fitto calendario di incontri pronti a portare nuovi sguardi sull'olio si inserisce il Consorzio Olio Garda DOP con **“La gentilezza dell'olio. Perché i consumatori preferiscono gli extra vergini dolci”** in programma sabato **4 febbraio** alle **12:30** in **Sala Leonardo**. Gli oli delicati, definiti “dolci” per la loro minore percezione delle note amare e piccanti, sono vissuti in maniera contraddittoria: i consumatori li amano, gli esperti li rifiutano. Relatori dell'incontro, in difesa degli extra vergini delicati, saranno **Laura Turri** (Consorzio olio Dop Garda), e Francesco Bruzzo (Consorzio olio Dop Riviera Ligure). Sempre **sabato alle 16** in **Sala Bramante** si parlerà di “Olivicoltura ad alto impatto e recupero sociale” con la società agricola **Il Cavaliere Bio di Salò**. La stessa azienda a cui, venerdì 3 febbraio alle 12 in Sala Leonardo, sarà consegnata una menzione d'onore per l'impegno in una olivicoltura ad alto impatto e recupero sociale. Massimiliano Basile – presente a Olio Officina – e Simone Bonzanini producono infatti Olio Garda DOP anche grazie all'inserimento di giovani usciti dal carcere e al recupero di oliveti abbandonati. Sabato si continua **alle 17** in **Sala Saggi Assaggi**

Chagal con la degustazione “**La gentilezza dell’olio all’atto pratico. Extra vergini Dop Garda**” con Paolo Venturini, socio e consigliere del Consorzio dell’olio Dop Garda. Tra parole e assaggi guidati, una selezione di oli extra vergini di oliva delicati e dolci, dalle note amare e piccanti lievi. Il loro impiego in cucina, nelle preparazioni a crudo e in cottura, con le istruzioni per l’uso.

Infine **sabato alle 11 in Sala Saggi Assaggi** in programma “**L’olio e la carne, una guida agli abbinamenti**”. Laura Turri, Vice Presidente del Consorzio Olio Garda DOP, e Bruno Bassetto, maestro macellaio racconteranno come i due alimenti si coniughino alla perfezione, a partire dalla degustazione della battuta di carne veneta al coltello.

Info: www.olioofficina.com e www.oliogardadop.it.

Press info:

Claudia Zigliotto
claudia@studiocru.com
340 7165858

Michele Bertuzzo
michele@studiocru.com
347 9698760