



Comunicato Stampa

**L'OLIO GARDA DOP PROTAGONISTA DELL'ALMANACCO DI OLIO  
OFFICINA MAGAZINE**

**Il volume sarà presentato durante Olio Officina Festival 2019, la tre giorni  
dedicata all'olio in programma a Milano dal 31 gennaio al 2 febbraio**

L'edizione del 2019 dell'**Almanacco di Olio Officina Magazine** sarà interamente **dedicata all'Olio Garda DOP**, alla sua storia e alle sue peculiarità. Il settimo numero dell'annuario verrà presentato **sabato 2 febbraio alle 13.30 in Sala Leonardo**, durante **Olio Officina Festival**, l'evento dedicato alla cultura e alla conoscenza dell'olio ideato dall'oleologo **Luigi Caricato**. Durante la presentazione dell'Almanacco intervverrà **Laura Turri**, presidente del Consorzio di Tutela Olio Garda DOP, che spiegherà come il successo del turismo gardesano passi anche attraverso la bellezza del paesaggio dell'entroterra, caratterizzato dalla presenza degli olivi. La manifestazione, giunta alla sua ottava edizione, si terrà dal 31 gennaio al 2 febbraio al Palazzo delle Stelline di Milano. La presentazione dell'annuario non è l'unico evento dedicato all'olio del Garda all'interno del festival: **venerdì 1 febbraio** il maestro di dolcezze **Manuel Marzari**, introdotto dal presidente del Consorzio Laura Turri, guiderà lo showcooking *Dolci sani e leggeri con l'olio Garda DOP*, in programma alle 15.00 nella Sala San Carlo Borromeo. Marzari illustrerà come preparare ottimi dolci senza latticini, senza glutine e senza uova, utilizzando l'olio Garda DOP e altre materie prime alternative eccellenti. Lo stesso giorno, in Sala Chagall, sono previste altre due degustazioni di olio del Garda, una alle 10.00 e una alle 18.00, entrambe guidate dal vice presidente del Consorzio Andrea Bertazzi. Il tema scelto quest'anno da Olio Officina Festival, che lega la fitta serie di appuntamenti, è *Nostra signora pubblicità*: uno sguardo sul modo di comunicare l'olio e su come la pubblicità influisca sulla scelta finale del consumatore. Obiettivo del Festival fin dalla prima edizione è promuovere la conoscenza e il corretto consumo dell'olio, nonché valorizzare una sana e corretta dieta alimentare.

A dare il via all'evento sarà l'ideatore Luigi Caricato giovedì 31 gennaio alle 16.00 in Sala Leonardo, unica giornata ad ingresso gratuito. Venerdì 1 e sabato 2 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 2019**

**Quando:** 31 gennaio, 1 e 2 febbraio 2019

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

**Orari:** giovedì 31 gennaio dalle 16.00 alle 20.30, venerdì 1 e sabato 2 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:*

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

*Chiara Brunato*  
[chiara@studiocru.com](mailto:chiara@studiocru.com)  
371 3350217