

TEATRO NATURALE



COLTURA  
&  
CULTURA

olio officina

P R E S E N T A N O

# 1960-2010 BUON COMPLEANNO EXTRA VERGINE TRIBUTO AL RE DEI GRASSI

MILANO, 2 DICEMBRE 2010, THE WESTIN PALACE, SALA SFORZESCA  
PIAZZA DELLA REPUBBLICA, 20

DA UN'IDEA DI LUIGI CARICATO

VINCINO

SE NON E'  
EXTRA VERGINE  
NON LA SPOSO



ALLORA PER  
RISOLVERE  
IL PROBLEMA  
DI QUELL'ITALIA  
ANTICA E  
CONTADINA  
FECERO IL  
MARCHIO  
EXTRA VERGINE  
D'OLIVA

o ~

CON IL PATROCINIO

Consiglio oleicolo  
internazionale



Accademia nazionale  
dell'olivo e dell'olio



Società italiana  
per lo studio  
delle sostanze grasse



## MATTINA

Ore 9.00

Registrazione presenti

Ore 9.05

Proiezione video. L'oro giallo italiano, a cura di Agrilinea

## PRELUDIO

Ore 9.30

Saluto all'extra vergine

**Lettura di un testo di Giovanni Mosca > Vergine? E' una parola cui non si crede più**

**1960-2010. Buon compleanno extra vergine. Perché una festa-evento?**

Introduzione di **Luigi Caricato**, direttore di Teatro Naturale e ideatore del progetto Olio Officina

**L'anima religiosa dell'olio, un marcatore culturale che agisce nelle coscienze**

Mons. **Marcello Sanchez Sorondo**, Accademia Pontificia delle Scienze

**Innovazione, formazione, comunicazione. La rete dei saggi di "Coltura & Cultura" per rilanciare l'olio extra vergine di oliva**

Introduzione di **Renzo Angelini**, ideatore e coordinatore della collana editoriale "Coltura & Cultura"

## PRIMA PARTE

Ore 10.00

**L'olio extra vergine di oliva, il re dei grassi, si presenta**

**Dialogo sull'identità e sulla natura dell'olio extra vergine di oliva**

*Cosa è accaduto nei cinquant'anni appena trascorsi? E' possibile, in vista del futuro, "progettare" un super olio extra vergine di oliva?*

**Giovanni Lercker**, Università di Bologna;

**Lanfranco Conte**, Università di Udine – presidente della Società italiana per lo studio delle sostanze grasse

Testimonianza di **Carlo Mariani**, Stazione sperimentale oli e grassi

**Monologo sull'olio extra vergine di oliva. Qual è la percezione del consumatore? Dove va il mercato?**

**Daniele Tirelli**, Iulm - presidente Popai

**I buoni esempi. L'imprenditoria dell'olio guarda al futuro**

**Nicola Pantaleo**, Nicola Pantaleo Spa; **Paolo Coppini**, Coppini Arte Olearia-L'Albero d'Argento Srl

**Dialogo politico-economico intorno al passato, al presente e al futuro dell'olio extra vergine di oliva**

**Gennaro Forcella** (Federolio), **Claudio Ranzani** (Assitol), **Pina Romano** (Interprofessione oliva),

**Mauro Meloni** (Consorzio extra vergine qualità), **Carmine Borreca** (Anfo)

Testimonianze di **Claudio Di Rollo**, presidente Cno; **Elia Fiorillo**, presidente Unasco, presidente Consorzio extravergine qualità;

**Silvano Ferri**, presidente Federdop; **Giorgio Lazzaretti**, coordinatore Commissione disciplinari di produzione oli Dop

**I buoni esempi. L'imprenditoria che guarda al futuro**

**Domenico Manca**, Domenico Manca Spa-San Giuliano; **Alessandro Farneti**, Olitalia Company;

**Lamberto Baccioni**, Agrivision Srl; **Biagio Mataluni**, Oleifici Mataluni

**Sei millenni di storia, 50 anni di extra vergine**

Testimonianze di **Teresa Lungarotti**, Museo dell'olivo e dell'olio Torgiano; **Maria Novaro**, Fondazione Mario Novaro;

**Michele Pisante**, Università degli studi di Teramo; **Antonio Ricci**, giornalista; **Andrea Bertazzi**, Consorzio di tutela Garda Dop;

**Giancarlo Roversi**, giornalista; **Laura Turri**, associazione Donne dell'olio,

**Antonio Cimato**, Cnr; **Giorgio Sorcinelli**, Olea; **Enzo Rossi**, assessore risorse rurali Provincia di Grosseto

## PAUSA PRANZO

Ore 13.00 Sala Colonne

**L'albero degli Dèi**

Mostra fotografica a cura di **OLEA**, foto di **Giorgio Sorcinelli**

## POMERIGGIO

### SECONDA PARTE

Ore 14.30

Proiezione video. Olea, dall'albero della vita

Saluto pomeridiano all'extra vergine

Lettura di un testo di **Marino Niola** > *Ci voleva una vergine per darci l'extra vergine*

Testimonianze di **Enrico Lupi**, presidente Città dell'Olio; **Domenico Abbo**, sindaco di Lucinasco; **Massimo Manieri**, Art Servizi editoriali

La percezione degli oli da parte dei consumatori con un'analisi dettagliata di ciò che si trova in commercio sugli scaffali. Gli esiti di una ricerca

**Tullia Gallina Toschi**, Università di Bologna

L'arte del blend. Tutto ruota attorno alla figura del selezionatore della qualità

Gli artefici dei blend raccontano: **Marcello Scoccia**; **Alissa Mattei**; **Anna Cane**

L'assaggio dell'olio nelle dimanche delle tecniche sensoriali

**Lorenzo Cerretani**, Università di Bologna

Testimonianze di **Ettore Franca**, presidente Olea ; **Paola Fioravanti**, presidente Umao;

**Francesco Bruzzo**, capo panel degustatori oli di oliva Regione Liguria;

**Marino Giordani**, vicepresidente tecnico Onaoo; **Barbara Alfei**, Assam Marche

Olio Officina, l'evoluzione dell'olio in cucina. Quando l'extra vergine incontra il cibo

**Massimiliano Alajmo**, Le Calandre; **Giuseppe Capano**, maestro di cucina e scrittore

Testimonianze di **Giancarlo Bini**, chef e giornalista; **Paola Cerana**, scrittrice e consumatrice; **Piero Arieta**, assessore Comune di Taggia

La salute prima di tutto. Non solo il lato edonistico, spazio anche al benessere e allo star bene

**Massimo Cocchi**, Università di Bologna

Testimonianze di **Giovanni D'Agostinis**, cosmetologo; **Anna Trono**, presidente Casa dell'Olivo - Università del Salento;

**Boris Pangerc**, ideatore del calendario tematico dedicato, nel 2011, agli olivi del Mediterraneo

Altre voci, altri pensieri

L'ultima parola agli interventi del pubblico e ad altri protagonisti del mondo dell'olio.

Saranno inoltre presentati, nel corso dei vari interventi i volumi

*L'ulivo e l'olio* (edizioni Script, collana Coltura & Cultura);

*Friggere bene*, di Luigi Caricato e Giuseppe Capano (edizioni Tecniche Nuove);

*Olea, gli olivi e l'olio*, a cura di Ettore Franca (edizioni Olea);

*Olio di lago. Garda Dop*, di Luigi Caricato (edizioni Mondadori),

*Olivo e olio in Maremma*, autori vari (edizioni Provincia di Grosseto);

*L'evoluzione dell'olio in cucina*, di Luigi Caricato (edizioni Comune di Lucinasco, Consorzio di tutela Riviera Ligure, Regione Liguria).

Nel corso dell'evento è stato predisposto un banco d'assaggio dove è possibile degustare gli oli provenienti dalle varie regioni d'Italia.

### TERZA PARTE

Ore 18.00

Presi per il naso. L'approccio diretto con l'olio, a scuola di assaggio

Un breve corso di degustazione a cura di **OLEA**, scuola internazionale di analisi sensoriale e cultura degli alimenti.

Il saluto e la testimonianza di **Fiorenzo Detti**, presidente dei sommeliers di Ais Lombardia,

e **Hosam Eldin Abou Eleyoun**, delegato Ais Milano

Saluto, con commiato, all'extra vergine: buon compleanno

Si ringraziano inoltre per la collaborazione: Provincia di Grosseto (*Strada del vino e dei sapori Colli di Maremma, Strada del vino Montecucco e dei sapori dell'Amiata, Strada del vino e dei sapori Monteregio di Massa Marittima*), Antico Pastificio Benedetto Cavalieri, Terra Moretti, Assoprol, Panificio Caroppo, Aerostato, e tutte le aziende che hanno aderito al banco d'assaggio con i loro oli.

MAIN SPONSOR

---



MEZZOGIORNO IN TAVOLA

## COPPINI ARTE OLEARIA L'ALBERO D'ARGENTO

AZIENDE AGRICOLE



CINQUANT'ANNI NON POSSONO PASSARE INOSSERVATI. IL 13 NOVEMBRE 1960 È STATA UNA GIORNATA STORICA CHE HA CONTRIBUITO A IMPRIMERE UNA SIGNIFICATIVA SVOLTA PER L'OLIO RICAVATO DALLE OLIVE. LA LEGGE 1407 HA UFFICIALMENTE INTRODOTTTO LA DENOMINAZIONE COMMERCIALE "OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA", AD OGGI ANCORA IN VIGORE IN OGNI ANGOLO DEL MONDO. L'IMPIANTO DI QUELLA NORMA, PUR TRA CONTINUE MODIFICHE, NECESSARIE PER ADEGUARLA AI MUTATI SCENARI, RESISTE TUTTORA; E ADESSO, A DISTANZA DI CINQUANT'ANNI, RESTA DA CHIEDERSI COSA CI RISERVERÀ MAI IL FUTURO.

SPONSOR

---



PARTNER

---

