

IL CONSORZIO DI TUTELA DELL'OLIO GARDA DOP A OLIO OFFICINA FESTIVAL 2024: UN VIAGGIO TRA OLIO E MUSICA

La tredicesima edizione dell'Olio Officina Festival si terrà a Milano dal 29 febbraio al 2 marzo. Il tema dominante sarà quello dell'olio musicale, un matrimonio intrigante tra due mondi che sembrano distanti ma condividono una profonda armonia. Laura Turri, imprenditrice petrolifera ed ex presidente della Consolidated Oil Company Garda DOP, affronterà un tema molto importante: la Commissione ha già presentato diverse proposte a tal fine. Dalle ore 13.30 alle ore 15.00 si svolgerà una masterclass: una degustazione guidata dell'olio Garda DOP di Maria Viola Bonafini. Lo chef Giuseppe Capano completerà l'esperienza con combinazioni gastronomiche pensate per esaltare le qualità di questo prezioso prodotto. La Masterclass è gratuita, ma dovete prenotare il vostro posto. Per iscriversi, visitare il seguente sito web: <https://www.olioofficina.it/cassa>.

Mercoledì 28 febbraio 2024



Dal 29 febbraio al 2 marzo, il Consorzio di Tutela dell'Olio Garda DOP sarà presente alla 13^a edizione di Olio Officina Festival, un evento prestigioso interamente dedicato agli oli e ai condimenti di qualità. L'appuntamento è a Milano, presso la suggestiva location della Fabbrica del Vapore, dove l'atmosfera culinaria si mescolerà alla melodia dei suoni per creare un'esperienza indimenticabile. Quest'anno, il tema dominante sarà quello dell'Olio Musicale, un connubio intrigante tra due mondi apparentemente distanti ma che in realtà condividono

una profonda armonia. Nella giornata di venerdì 1° marzo, il Consorzio di Tutela dell'olio Garda DOP, ha in programma tanti eventi che coinvolgeranno il pubblico di tutte le età e appassionati del settore: Ore 9.15 11.00 12-30 L assaggio dell'olio (e del pane) con i bambini, per i bambini. Con il Gioco dell'olio Prendere confidenza con gli oli, assaggiandoli sin dalla tenera età, in modo da apprezzare al meglio quando si è adulti. Al termine dell'esperienza degustativa spazio al gioco. Conducono Maria Viola Bonafini, agronoma e assaggiatrice professionale Consorzio olio Dop Garda; Francesco Caricato, oleologo, direttore Casa dell'Olivo; Giuseppe Capano, chef e maestro di cucina; Cesare Marinoni, presidente Associazione fornai Milano Ore 12.00: Riflessioni sul Futuro dell'Olivicoltura Italiana Alle 12.00, Laura Turri, imprenditrice olearia e past-president del Consorzio olio Garda DOP, affronterà un tema di grande rilevanza: Gli oli del territorio Dop e Igp potranno salvare l'olivicoltura italiana? . Un dibattito che si preannuncia interessante e che permetterà di analizzare le prospettive future di un settore così importante per il nostro Paese. Dalle 13.30 alle 15.00 Olio&Cibo. Masterclass di oli extravergini di oliva: Olio Dop Garda Nel pomeriggio, presso la sala Saggi Assaggi, avrà luogo una masterclass imperdibile: una degustazione guidata dell'olio Garda DOP a cura di Maria Viola Bonafini. Lo chef Giuseppe Capano completerà l'esperienza con abbinamenti gastronomici pensati per esaltare al massimo le qualità di questo prezioso prodotto.

Per coloro che desiderano esplorare ulteriormente il programma dell'evento e scoprire tutte le altre iniziative, è possibile consultare il sito ufficiale dell'Olio Officina Festival all'indirizzo: <https://www.olioofficina.it/olio-officina-festival/13a-edizione/programma>

L'ingresso al festival è libero fino ad esaurimento posti.

La Masterclass è gratuita, ma è necessario prenotare il proprio posto.

Per iscriversi, visitare il sito: <https://www.olioofficina.it/cassa.htm>

Iniziativa cofinanziata e patrocinata dalla Camera di Commercio di Brescia