

L'Oleoteca di oli^officina



Fiera dell'**Olio Evo**
del Mediterraneo

30-31 Gennaio - 1 Febbraio 2025

■ Nuova Fiera del Levante, Bari

NUOVO PADIGLIONE J29

NELL'AMBITO DELLA PRIMA EDIZIONE DI **EVOLIO EXPO** – **FIERA DELL'OLIO EVO DEL MEDITERRANEO**, **OLIO OFFICINA**, OSSERVATORIO SUL MONDO DEGLI OLI DA OLIVE DIRETTO DA **LUIGI CARICATO**, È PRESENTE NELLO SPAZIO DENOMINATO "**L'OLEOTECA DI OLIO OFFICINA**" CON UN RICCO CICLO DI INCONTRI, UNA MOSTRA DI LIBRI OLIOCENTRICI E DI BOTTIGLIE D'OLIO DI DESIGN



visioni oliocentriche

DIALOGHI INTORNO ALL'OLIO

Ideazione e direzione: **Luigi Caricato**

IL PROGRAMMA DEGLI INCONTRI →



L'Oleoteca

di oliofficina

visioni oliocentriche

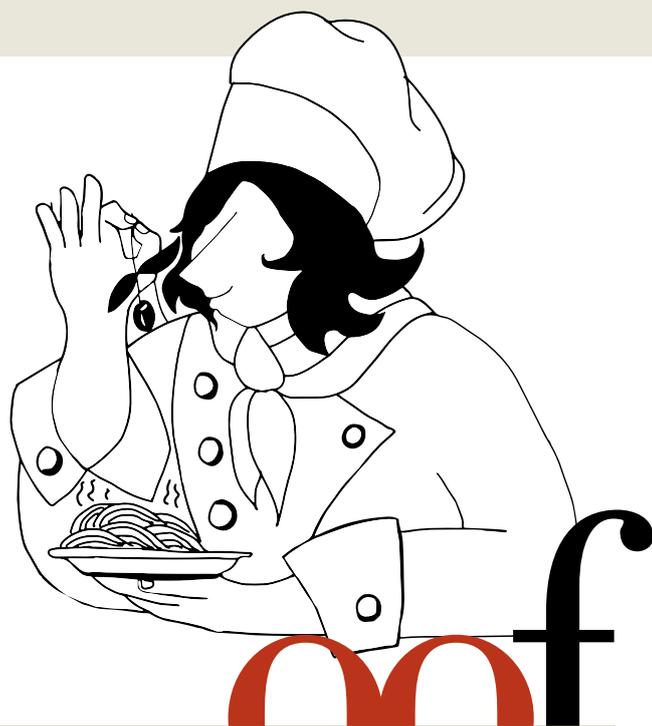
GIOVEDÌ 30 GENNAIO

Ore 14.00

IL GRANDE SCANDALO DELL'OLIO

Esiste un caso Tortora di malagiustizia anche nel comparto oleario, che ha segnato un prima e un dopo, di cui a distanza di anni si è finalmente sentita l'esigenza di scriverne. Da qui la presentazione del libro-memoriale *La paura è un lusso che non puoi permetterti. Storia di un'avventura imprenditoriale*, di cui è autore Berardino Guarini.

Luigi Caricato, direttore di *Olio Officina*
Angela Rosato Guarini, neuropsicosomotricista
Enzo Mantova, patron *Il Mantova del Lago*



Ore 15.00

QUANDO L'OLIO È DI FAMIGLIA. LA FRAMMENTAZIONE DELL'OLIVICOLTURA ITALIANA: LIMITE O RISORSA?

L'Italia olivicola arranca, pur vantando una tradizione consolidata. Il tasso di abbandono degli oliveti sta diventando un serio problema da gestire. Eppure c'è tutto un tessuto produttivo che consente al Paese di presidiare da un lato il territorio rurale, mentre dall'altro vuol puntare ad ogni costo al conseguimento di grandi obiettivi. Piccolo è bello, ma non basta, il comparto oleario ha urgente necessità di qualità, quantità e visione strategica.

Pippo Vacca, presidente *Unifol*
– *Unione Italiana Famiglie olearie*
Nicola Pantaleo, presidente *Nicola Pantaleo Spa*
Mimmo Lavacca, direttore di *Terrasud*
e ideatore del progetto *Olio di Famiglia*
Pietro Leone, owner *Oleificio Cericola*
Francesco Lenoci, docente Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano, presidente onorario *Associazione pugliesi*

Ore 17.00

LA FORZA DEL TERRITORIO. IL RILANCIO DELLA PUGLIA OLEARIA ATTRAVERSO GLI EXTRA VERGINI A MARCHIO DOP E IGP

La Puglia è regione olivicola leader in Italia che oggi punta a imporsi sul mercato di alta gamma e a scrollarsi di dosso l'immagine di fornitore di prodotto sfuso. Grandi i traguardi, si parte dagli oli con attestazione di origine certificata.

Dora Desantis, responsabile qualità *Agridè*
(per la *Dop Terra di Bari*)
Giovanni Melcarne, presidente *Consorzio Dop Terra d'Otranto*
Pietro D'Amico, presidente *Consorzio Dop Collina di Brindisi*
Maria Francesca Di Martino, presidente *Consorzio Igp Olio di Puglia*
Michele Clemente, *Consorzio Dop Dauno*
Gian Luca Zuccarello, commercial manager *premium Glass Division Gruppo Saida*



VENERDÌ 31 GENNAIO

Ore 11.00

QUANDO L'OLIO SI FA BELLO E SI APRE AL DESIGN

Non basta confezionare l'olio in bottiglia, occorre anche vestirlo bene, renderlo funzionale ai vari tipi di impiego e presentarlo al meglio fino a puntare a una nuova segmentazione del mercato, aperta a una regalistica non più confinata alla stagionalità.

Luigi Caricato presenta i vincitori del contest *Forme dell'Olio*

Intervengono **Isabella Ortore**, owner *Frantoio Ortore*

Carmen Bonfante, owner *EvoSicily*

Maria Rosa Arbore, owner *Lamacupa*

Ore 15.00

L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA NON PUÒ PIÙ ESSERE UN PRODOTTO COMMODITY

Per alcuni decenni sugli scaffali dei supermercati vigeva la legge del sottocosto e delle offerte continue, cui tutte le aziende dovevano sottostare pur di sopravvivere. Oggi è tempo di restituire il valore perduto e ridare dignità al prodotto e la giusta remunerazione a chi produce. Linee guida per una svolta.

Serena Mela, owner *Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia*

Salvatore Bono, owner *Bonolio*

Elia Pellegrino, presidente *Aifo*

– *Associazione Italiana Frantoiani Oleari*

Andrea Carrassi, direttore generale *Assitol*

Ore 17.00

DONNE PER L'OLIO. DONNE DELL'OLIO

Il lato femminile dell'olio sta assumendo contorni sempre più netti. Finalmente un settore connotato al maschile sta ora avviandosi verso una svolta sempre più radicale e determinante. Le donne sparigliano le carte e si impongono per le loro capacità organizzative, comunicative e di marketing sostenibile e visionario. Come si presentano gli extra vergini al femminile?

Coordina **Gabriella Stansfield**, presidente associazione nazionale *Donne dell'Olio*

Intervengono **Gabriella D'Amico**, delegata delle *Donne dell'olio per Piemonte e Valle d'Aosta*

Maria Rosa Arbore, vicepresidente *Terre di Coratina*, owner azienda agricola *Lamacupa*

Gina Cassetta, owner *Olio Levante*

Davide Maggi, ceo& founder *Cesarine*

Michela Manduano, owner *Mandiwinery*

Mariolina Randolfi, owner azienda agricola *Randolfi*

Merilù Barbaro, delegata delle *Donne dell'olio di Puglia*, Basilicata, Molise

SABATO 1 FEBBRAIO

Ore 11.00

COSA C'È DIETRO L'ETICHETTA DI UN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Non è soltanto un documento dal valore ufficiale che serve a contrassegnare una specifica categoria merceologica e a informare il consumatore. L'etichetta è molto di più: è uno strumento complesso, dinamico e pieno di insidie, un gioco di equilibri tra quel che impone il legislatore e le esigenze di marketing.

Valentina Cardone, owner *Chemiservice*

Dora Desantis, presidente *FOOI*;

Alfredo Marasciulo, assaggiatore professionista e capo panel

Ore 12.00

L'OLIO DELLA MODERNITÀ

C'è una olivicoltura tradizionale, che è bene resista e venga mantenuta in essere e protetta, al fine di conservare e tutelare al meglio la ricca biodiversità, e c'è l'olivicoltura moderna che si apre a nuove dinamiche e che ci consegna una inedita visione dell'olio, più moderna e in linea con le esigenze di consumo.

Salvatore Camposeo, docente Università degli Studi di Bari

Antonio Monte, archeologo industriale, ricercatore *Cnr-Ispc* e vicepresidente *Aipa-Associazione Italiana per il Patrimonio Archeologico Industriale*

Alberto Fachechi, archeologo industriale

in dialogo con **Luigi Caricato**, direttore di *Olio Officina*

Ore 15.00

IL MONDO DELL'OLIO PER LE COOPERATIVE SOCIALI

Un impegno per riconoscere il ruolo di quanti sono nel bisogno e non trovano riscontri, e di quanti in agricoltura hanno necessità di manodopera e non ne trovano. Il valore della reciprocità viene in soccorso a chi ha volontà di fare e non si tira indietro quando c'è cooperare per il bene comune. Il progetto dell'associazione delle Donne dell'olio nasce con questa intenzione.

Gabriella Stansfield, presidente dell'associazione nazionale *Donne dell'Olio*

Gabriella D'Amico, delegata delle *Donne dell'olio per Piemonte e Valle d'Aosta*

Merilù Barbaro, delegata *Donne dell'olio di Puglia, Basilicata, Molise*

Adriana Zizzo, vicepresidente vicario *Acil Terra*,

Sandra Preite, medico e socia *Donne dell'olio*



I LIBRI DI OLIOFFICINA

NELL'AMBITO DELLA **PRIMA EDIZIONE DI EVOLIO EXPO**, SARANNO DISPONIBILI, FRESCHI DI STAMPA, IL SECONDO VOLUME DE **IL GRANDE LIBRO DELL'OLIO**, L'**AGENDA OLIOCENTRICA 2025** E IL MEMORIALE **LA PAURA È UN LUSSO CHE NON PUOI PERMETTERTI. STORIA DI UN'AVVENTURA IMPRENDITORIALE**, DI BERARDINO GUARINI, INSIEME A MOLTI ALTRI TITOLI DELLA NOSTRA CASA EDITRICE, COMPRESI TUTTI I NUMERI DELLA **RIVISTA DEI CONDIMENTI OOF MAGAZINE**.



LA RIVISTA DEI CONDIMENTI

olioofficina - osservatorio permanente sul mondo degli oli da olive e sui condimenti, fondato nel 2010 dall'oleologo Luigi Caricato - si sviluppa su più campi operativi, sia come casa editrice, pubblicando libri e riviste, sia come organizzazione di eventi - tra cui **Olio Officina Festival** (la quattordicesima edizione in programma a Genova dal 27 febbraio all'1 marzo 2025) e il **Forum Olio & Ristorazione** (ottava edizione, maggio 2025) - nonché con l'organizzazione di contest sul design (**Forme dell'olio, Forme dell'aceto, Forme design-designer dell'anno, Il frantoio più bello**) e sulla qualità degli oli e dei prodotti affini (**Milan International Olive Oil award e Milan International Condiments Award**). Sul web le attività di *Olio Officina* sono presenti sul portale **olioofficina.it**

