



Luigi Caricato presenta "I mille volti degli oli di oliva"

Si terrà domani a Milano presso l'Ufficio del Parlamento europeo un importante incontro dedicato al mondo degli oli da oliva. ["I mille volti degli oli di oliva. Scenari alla luce delle normative europee"](#) sarà organizzato sia come conferenza stampa con la presentazione dei più recenti dati di mercati, dell'andamento dei consumi nazionali ed esteri e della situazione attuale rispetto all'import-export, sia come vero e proprio incontro di conoscenza e approfondimento sull'olio d'oliva.

L'evento è stato fortemente voluto dall'**Organizzazione nazionale dell'Interprofessione dell'olio di oliva** presieduta da Pina Romano, insieme a **Olio Officina Food Festival** e **Luigi Caricato**. "Scopo dell'incontro non è solo la presentazione delle novità alla luce delle ultime evidenze in fatto di leggi e regolamenti, con i dettagliati dati di mercato – spiega Caricato – ma è anche nel trovare sinergie con il canale della ristorazione e delle oleoteche, oltre che con le scuole di cucina, in modo da poter diffondere la conoscenza di tutte le categorie merceologiche degli oli di oliva (olio extra vergine di oliva, olio di oliva vergine, olio di oliva, olio di sansa di oliva) con tutte le possibili implicazioni nei diversi impieghi, a crudo come in cottura, oltre che nelle più svariate formulazioni alimentari".

Di seguito il programma:

Saluto di benvenuto. Bruno Marasà, direttore dell'Ufficio del Parlamento europeo sede di Milano

Introduzione. Luigi Caricato, direttore Olio Officina Food Festival

Conferenza stampa di presentazione dei dati del monitoraggio e dei flussi di mercato degli oli di oliva- Presentazione dei dati del monitoraggio e dei flussi di mercato degli oli di oliva. Pina Romano, presidente dell'Organizzazione nazionale dell'Interprofessione dell'olio di oliva

PRIMA PARTE. Modera: Luigi Caricato

Olio di oliva, caratteristiche e potenzialità d'uso. Lucio Carli, Fratelli Carli

L'extra vergine di oliva nel racconto di un produttore. Mena Aloia, Azienda olearia Aloia

Dalla chimica alla tavola, aspetti analitici e diffusione delle informazioni al consumatore. Alissa Mattei, Società italiana per lo studio delle sostanze grasse

SECONDA PARTE. Modera: Luigi Caricato

La parola agli chef. Racconti di esperienze dirette e personali su come selezionano gli oli, come li utilizzano e quali sono le problematiche legate alla gestione economica degli oli da olive in cucina e a tavola nei ristoranti. Intervengono: Tano Simonato, Matteo Scibilia, Giuseppe Capano.

Al termine un aperitivo-degustazione con assaggio di una selezione di oli extra vergini di oliva italiani

Dove:

Sala dell'Ufficio del Parlamento europeo

Milano, corso Magenta 59.

Dalle ore 14.15