**OPERA OLEI**

*Un progetto innovativo firmato da sei eccellenti produttori di olio extra vergine d’oliva, un ArtBox di design e una scuola per rivoluzionare l’utilizzo dell’olio in cucina e per promuovere la conoscenza di questo ingrediente prezioso.*

Mimmo Fazzari di Olearia San Giorgio, Massimo Fia di Agraria Riva del Garda, Salvatore Cutrera di Frantoi Cutrera, Marco Viola di Azienda Agraria Viola, Giorgio Franci di Frantoio Franci, Donato Conserva di Mimì. Hanno messo la loro faccia, le loro competenze, i loro prodotti per promuovere la poliedrica ricchezza dell’olio extravergine d’oliva monocultivar di qualità.

**E’ nato Opera Olei**. Un racconto fluido che si fa concreto in Opera Olei ArtBox, uno scrigno prezioso, rivoluzionaria dichiarazione di come l’olio Evo monocultivar sia un ingrediente di rara potenza in grado di imprimere una svolta a ogni piatto, di dare personalità a ogni ricetta. Un elisir di vita, di profumi e di eleganza, di gusto e di salute.

**OPERA OLEI ARTBOX**

Opera Olei Artbox racchiude *sei eccellenze di olio Evo monocultivar* da 100 ml, selezionati dal nord al sud Italia in base alla intensità, espressioni sublimi dei sei territori: L’Ottobratico, 46° Parallelo, Primo, Il Sincero, Villa Magra Grand Cru, Coratina. All’interno un *manifesto* racconta in modo chiaro ed esauriente i frantoi e le particolarità uniche dei cultivar: Ottobratica, Casaliva, Tonda Iblea, Moraiolo, Frantoio, Coratina. Un pratico *vademecum*, invece, suggerisce gli abbinamenti con ricette, sublimando l’olio ad alleato: per gli stessi piatti vengono indicati più oli a evidenziare la loro ‘carica’ di ingrediente, mentre la ‘goccia d’oro’ indica l’abbinamento wow.

La forma - un prisma a base rettangolare – è scenografia e palcoscenico della selezione dei sei oli. Perfetto vestito volumetrico, evoca la preziosità di una clutch, la magia di una piramide, l’intensità di una scultura contemporanea. Pratica e preziosa - il nero ne connota la sua dimensione seduttiva e artistica - da esporre in cucina per avere sempre a portata di mano l’appagante varietà di oli.

Il progetto OPERA OLEI vuole alimentare la cultura dell’olio. I sei eccellenti interpreti di un sistema di coltivazione e produzione incentrato sulla qualità e teso verso la perfezione con regole chiare e restrittive, hanno fondato una scuola dedicata a tutti coloro che vogliono capire.

**LA SCUOLA DELL’OLIO**

Per imparare a conoscere e riconoscere l’olio buono in tutta la sua ricchezza e complessità e a utilizzarlo al meglio in cucina sondando le infinite potenzialità, è stata fondata a Livorno una scuola: FJT Olive Oil School. Il nostro obiettivo è offrire qualcosa di unico e fare cultura.

L’olio del frantoio è sempre Extravergine ? Come scegliere e quale olio acquistare? Questo olio è buono? Come si degusta un olio? Leggero, medio, intenso, cosa significa?  
Queste sono solo alcune delle domande a cui vengono date risposte precise, chiari e puntuali: si imparano i principi di Metodica di assaggio, Frangitura, Nutrizionali, Olio e salute.  
I maestri di olio introducono in questo mondo con assaggi guidati e in abbinamento a ricette.

Per informazioni: [Oliveoilschool@fjt.it](mailto:Oliveoilschool@fjt.it)