



COMUNICATO STAMPA

"La lingua batte dove l'olio vuole"
Mostra d'arte contemporanea a Olio Officina Festival 2026
22 – 24 gennaio 2026

Chiostro del Centro Congressi Mantovani Furioli
CORSO EUROPA, 228, 20017 RHO MI

Rho (Milano), 22-24 gennaio 2026 – Arte e olio di oliva si incontrano in una mostra che esplora il legame sensoriale tra gusto e creatività. **"La Lingua Batte Dove l'Olio Vuole"**, mostra ideata da Arte da mangiare mangiare Arte, sarà presentata durante **Olio Officina Festival 2026 "Olio Sensoriale"** presso il **Centro Congressi Mantovani Furioli di Rho**.

La mostra rientra nel palinsesto celebrativo per i **30 anni di Arte da mangiare mangiare Arte**, progetto pionieristico che dal 1996 esplora l'intersezione tra arte contemporanea e cultura del cibo.

Un viaggio tra arte e cultura olearia

La mostra invita artisti contemporanei a interpretare la lingua come organo sensoriale e metafora culturale, un portale che trasforma le nostre emozioni in comunicazione. Ogni varietà di extravergine porta con sé un linguaggio distintivo - amaro, piccante, fruttato, erbaceo - che può essere espresso e condiviso attraverso molteplici forme sensoriali, verbali e non verbali.

Il chiostro del Centro Congressi si trasforma in una "bocca del mondo", dove installazioni artistiche diventano degustazioni concettuali, stimolando i sensi attraverso materiali non convenzionali, interventi tessili, elementi di recupero, interventi pittorici, tecniche che incrociano differenti linguaggi artistici. Le installazioni in mostra invitano il pubblico a "assaporare con la lingua della mente", un mix percettivo tra memoria e immaginazione.

Gli artisti in mostra

Bellati Alice, Bonomi Ornella, Cantini Franca, Capiluppi Silvia, Caputo di Roccanova Carmine, Cavaliere Gabriella, Convertinii Arosio Mariella, Cristin Laura, Crosio Carla, Di Mineo Annitta, Faiella Arianna, Gasparini Claudio, Mattio Giovanni, Mitrano Annalisa, Persichelli Edy, Prota Giurleo Antonella, RipBrambó (G.F. Brambati & Susanna Ripamonti), Rossi Etta, Ruffato Kia, Scala Roberto, Tasser Friedrich, toplabrys, Tornaghi Micaela, Vellini Chiara.

Arte sensoriale per il pubblico dell'olio

L'iniziativa si rivolge sia agli appassionati d'arte contemporanea che ai professionisti del settore oleario - produttori, frantoiani, olivicoltori e operatori della filiera - offrendo una prospettiva inedita sul modo di comunicare l'olio. **La mostra dimostra come l'arte possa valorizzare e comunicare la ricchezza sensoriale della produzione olearia di qualità.**

"Perché assaggiare è un atto serio, ma non serioso" sottolineano l'ideatrice Ornella Piluso e la curatrice Monica Scardecchia, evidenziando l'approccio ironico e polifonico del progetto.

Informazioni pratiche

Date: 22-24 gennaio 2026

Orari: **giovedì 22:** 15.00 / 18.30; **venerdì 23:** 10.00 / 18.00; **sabato 24:** 10.00 / 17.00

Luogo: Centro Congressi Mantovani Furioli, Corso Europa 228, Rho (Milano)

Evento: Olio Officina Festival 2026 – "Olio Sensoriale"

Una mostra progettata e organizzata da: Arte da mangiare mangiare Arte

Idea artistica: Ornella Piluso, **Curatela:** Monica Scardecchia, **Ufficio stampa:** Nenè Greco

Contatti e informazioni:

www.artedamangiare.it; info@artedamangiare.it; Tel. 3403406871

Per il programma del festival: www.olioofficina.it