WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Appuntamenti

Casa Grazia, ospiterà la prima edizione di “Oli e buoi”, il festival dell’olio nuovo dedicato all’olio extravergine d’oliva

di: Redazione

27 novembre 2026



L’oro verde di Sicilia protagonista a Casa Grazia, a Gela, nella provincia di Caltanissetta. Domenica 29 novembre, dalle ore 11 alle 16, la tenuta della famiglia Brunetti ospiterà la prima edizione di **“Oli e buoi”**, il festival dell’olio nuovo dedicato all’olio extravergine d’oliva e alla cultura della genuinità, tra degustazioni, incontri con i produttori e momenti di convivialità.

Promossa e organizzata dalla famiglia Brunetti di Casa Grazia, azienda vinicola e olivicola che trova nella fertilità dell’area della Riserva Naturale del Lago Biviere, il più grande lago salato costiero della Sicilia, la propria linfa vitale, la manifestazione nasce come omaggio all’olio extravergine appena molito e ai profumi intensi dell’ultima raccolta, espressione autentica di un patrimonio agricolo, culturale e identitario.

Un nome, “Oli e buoi”, che strizza l’occhio al celebre detto popolare e che affonda le proprie radici in un percorso di conoscenza e approfondimento maturato nell’ambito del corso di Sommelier dell’Olio della

Fondazione Italiana Sommelier, ospitato proprio nelle sale aziendali della famiglia Brunetti. L'iniziativa nasce dalla volontà di Casa Grazia di accendere i riflettori sull'olio come simbolo iconico di identità e appartenenza, profondamente legato a un terroir unico e di valorizzare un'eccellenza che custodisce e tramanda saperi, tradizioni e cultura del territorio.

«*Abbiamo voluto creare un racconto corale dedicato all'olio, un alimento che parla profondamente del rapporto tra l'uomo e la terra. Attraverso l'olio si raccontano le tradizioni, la storia e la cultura dei territori, ma anche il lavoro e il legame di chi ogni giorno li vive e li custodisce. È un modo per dare voce alla ricchezza e alla bellezza della nostra terra siciliana* – spiega **Martina Casciana Brunetti**, Hospitality Manager di Casa Grazia. – *Questa manifestazione nasce anche con l'intento di creare occasioni di incontro e confronto tra i produttori, favorendo la collaborazione e la condivisione di esperienze. Crediamo che fare rete sia fondamentale per valorizzare il patrimonio olivicolo del territorio e promuovere una cultura dell'olio sempre più consapevole. L'olio extravergine d'oliva è uno dei pilastri della Dieta Mediterranea, riconosciuta dall'UNESCO come Patrimonio culturale immateriale dell'umanità, e rappresenta un alimento prezioso, le cui qualità e proprietà meritano di essere conosciute e apprezzate*».Casa Grazia, nome che è già una dichiarazione d'intenti, apre ancora una volta le porte della propria casa-azienda per dare voce al territorio e ai suoi protagonisti, nel solco di una vision che coniuga formazione, cultura e sviluppo.

«*Abbiamo concluso con grande soddisfazione il corso di Sommelier dell'Olio della Fondazione Italiana Sommelier in Sicilia, realizzato in collaborazione con Casa Grazia, che ci ha accolti con grande disponibilità», racconta **Agata Arancio**, vicepresidente della FIS – Delegazione Sicilia.*

«Ho incontrato partecipanti numerosi e molto motivati: produttori di olio provenienti da Gela e da diverse città siciliane, come Caltanissetta ed Enna, ma anche professionisti di altri settori, tra cui un pizzaiolo e una ristoratrice. Insieme abbiamo approfondito il mondo della produzione olearia, le cultivar presenti in Italia e nel mondo e gli abbinamenti tra olio e cibo. È stato un percorso prezioso, non soltanto per le conoscenze condivise, ma anche per la bella esperienza umana vissuta insieme. Desidero ringraziare Casa Grazia per l'ospitalità e tutti i corsisti per la partecipazione e l'entusiasmo. Porto con me la soddisfazione di aver condiviso un'esperienza di crescita, conoscenza e confronto».



Un percorso formativo articolato in **28 lezioni, tra teoria e pratica**, culminato nell'esame finale per il conseguimento del titolo di Sommelier dell'Olio, che ha permesso ai partecipanti di acquisire competenze tecniche e sensoriali per conoscere, valutare e raccontare uno dei prodotti simbolo dell'agroalimentare italiano.

Ricco il programma della giornata del 29 novembre. In calendario una **masterclass gratuita dedicata agli oli "Involio" di Casa Grazia**, condotta dal dott. **Giuseppe Cicero**, capo panel riconosciuto a livello nazionale e dal Consiglio Oleicolo Internazionale (COI), insieme ai sommelier della Fondazione Italiana Sommelier. La partecipazione alla masterclass è su prenotazione e fino a esaurimento dei posti disponibili.

Spazio anche agli oli delle aziende ospiti: **Azienda Agricola Santa Margherita, Tenuta Bauccio, Oleificio Buggea e Azienda Agricola Archeo Gusto**, protagoniste di un percorso di degustazione che racconterà la ricchezza e la varietà della produzione olearia siciliana.

Ad arricchire l'esperienza gastronomica saranno le specialità da forno dell'**Antica Forneria Marinetti**, la pizza di **Company2** e, dulcis in fundo, il panettone artigianale **Mereri**, realizzato con l'olio extravergine d'oliva Involio di Casa Grazia. Ad accompagnare la giornata, il DJ set di **Roberto Battaglia**.

Un appuntamento che celebra l'olio nuovo come espressione di cultura, territorio e convivialità, invitando produttori e consumatori a riscoprire il valore di un alimento prezioso, autentico ambasciatore della Sicilia.