

saperi > marketing

La ristorazione e l'olio

La seconda edizione del **Forum Olio & Ristorazione** è in corso di preparazione, ma intanto chi può parteciparvi? Ecco alcune indicazioni di massima. L'appuntamento è per lunedì 27 maggio a Milano, al Palazzo delle Stelline, l'ingresso è libero, ma non per tutti. Il tema portante: "La scelta consapevole". Quel che occorre sapere

OO M

Forum olio & ristorazione
SECONDA EDIZIONE

LA SCELTA CONSAPEVOLE

giornata di approfondimento dedicata all'impiego degli oli da olive e dei condimenti nei canali del food & beverage

da una idea di **Luigi Caricato** a cura di **Olio Officina**

lunedì 27 maggio 2019
Palazzo delle Stelline Corso Magenta 61
Sala Leonardo Milano

Inizio dei lavori ore 9,30
Per prenotarsi, o per ricevere informazioni,
telefonare allo 02 8465223 o scrivere a posta@oliofficina.com

magazine www.oliofficina.it - globe www.oliofficina.net - edizioni www.oliofficina.eu - festival posta@oliofficina.com

Il **Forum Olio & Ristorazione**, la cui seconda edizione è programmata per lunedì 27 maggio presso il Palazzo delle Stelline di Milano, è rivolto a un pubblico professionale che opera nell'ambito del food & beverage. Solo una piccola quota dei posti è riservata alle imprese olearie, motivo per il quale è consigliabile prenotarsi in tempo così da essere certi di entrare nella quota stabilita o, nel caso non vi fosse l'immediata disponibilità, di entrare comunque in lista d'attesa.

I temi che tratteremo in maggio sono i seguenti: **olio di intrattenimento**. Intendendo, con questa definizione gli oli da presentare prima del pasto, appunto come intrattenimento, gli oli dell'accoglienza. Altri temi riguardano la **corretta conservazione degli oli**, molto importante. E ancora, ed è oltretutto il tema portante: **la scelta consapevole**, già, perché non ha alcun senso scegliere l'olio al buio, senza conoscere le proprietà specifiche e caratterizzanti, e in particolare il profilo sensoriale e le implicazioni pratiche. Cosa succede quando si impiega un olio preferendolo ad altri?

L'ingresso al **Forum Olio & Ristorazione** è da ritenersi libero per le imprese olearie. Tuttavia, vista la capienza della sala, di soli 200 posti, **coloro che vi partecipano in veste di sostenitori, sponsor o inserzionisti, hanno l'accesso assicurato**, sempre previa prenotazione, con posto riservato in sala e possibilità di intervenire in qualità di relatori al

Forum, concordando sempre in via preventiva con l'organizzazione.

Per tutte le altre imprese olearie, è previsto un numero limitato di posti, ma senza che sia garantita la partecipazione. La conferma per le imprese olearie che non partecipano in maniera attiva all'evento, arriverà solo una settimana prima dell'inizio dei lavori, in ogni caso solo a seguito di una preventiva iscrizione a una lista di attesa.

Tale distinzione non è discriminatoria, ma è dovuta al numero limitato di posti disponibili nella sala, che può contenere un massimo di 200 posti, l'80% dei quali è riservato a maestri di cucina, cuochi, pizzaioli, titolari di ristoranti, pizzerie e bar, scuole di cucina, stampa specializzata, ovvero a coloro cui è rivolto il Forum.

Info: posta@olioofficina.com oppure telefonando al numero 02 8465223

OO M - 12-03-2019 - Tutti i diritti riservati



Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata

presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]

Tutti i diritti sono riservati - [Disclaimer](#) - [Privacy](#)

[Realizzato da Aerostato](#) - [Newsletter inviate con MailCom](#)