

saperi > inoltre

## Seconda edizione del Forum Olio & Ristorazione, alcune anticipazioni

Non sveliamo il programma, ma anticipiamo alcuni degli incontri che si svolgeranno lunedì 27 maggio

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](mailto:posta@oliofficina.com)

magazine [www.oliofficina.it](http://www.oliofficina.it) - globe [www.oliofficina.net](http://www.oliofficina.net) - edizioni [www.oliofficina.eu](http://www.oliofficina.eu) - festival [posta@oliofficina.com](mailto:posta@oliofficina.com)

**FORUM OLIO & RISTORAZIONE**

**Lunedì 27 maggio 2019**

**Milano, corso Magenta 61**

**Palazzo delle Stelline, Sala Leonardo**

### LA SCELTA CONSAPEVOLE

Non sveliamo il programma, ma anticipiamo alcuni degli incontri che si svolgeranno lunedì 27 maggio.

#### L'OLIO ALL'ATTO PRATICO

Oli & altri condimenti. Qual è lo stato della realtà nella ristorazione di Milano e Lombardia. A parlarne Valerio M. Visintin, giornalista del Corriere della Sera e scrittore.

Oli & altri condimenti. Quale ruolo può essere svolto dal sommelier e dal maître in un ristorante. A parlarne Antonello

Maietta, Presidente nazionale Ais, Associazione Italiana Sommelier, e Carlo Romito, Presidente Solidus, Confederazione associazioni di professioni, arti e mestieri dell'accoglienza alberghiera, turistica e della ristorazione.

Oli & altri condimenti. Qual è lo stato della realtà in Spagna. A parlarne Juan Penamil, editore di Mercacei.

Oli & altri condimenti. Qual è lo stato della realtà negli altri Paesi. A parlarne Vittorio Castellani, giornalista e scrittore, noto anche come gastronomade, per i suoi tanti viaggi in molti Paesi del Mondo.

Oli & altri condimenti. Cosa si legge sui giornali di settore. A parlarne Roberto Barat della rivista Ristoranti, Luigi Franchi, Sala & Cucina.

Oli & altri condimenti. La scelta, criteri di selezione. A parlarne Nicola Ultimo, Park Hyatt: Claudio Truzzi, Metro Italia.

Oli & altri condimenti. Cosa accade nei ristoranti. A parlarne Mario Ricciardella, Cascina Vittoria; Eugenio Jacques Christiaan Boer del Ristorante Bur, con Cristiana e Serena Mela.

Oli & altri condimenti. Quali strategie per affrontare il food service. A parlarne Anna Bacarani, Olitalia.

L'olio nel menu. Un esempio da seguire: Aurevo, Palazzo di Varignana.

L'olio e i giovani. L'esempio di Santagata 1907. A parlarne Cristina Santagata.

L'olio Dop e il caso di successo del Consorzio Dop Garda. A parlarne Laura Turri, Presidente del Consorzio Dop Garda.

Una politica di corretta conservazione e presentazione degli extra vergini e le opportunità commerciali per la ristorazione. La presentazione del Disciplinare di produzione Ceq di alta qualità. A parlarne Tullio Forcella, Direttore di Federolio, e Mauro Meloni, Direttore di Ceq, Consorzio extra vergine di qualità.

OO M - 07-05-2019 - Tutti i diritti riservati

**oliofficina**  
MAGAZINE

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](#)