

piaceri > olio officina festival

La ristorazione, l'olio, nuove idee

Cosa ci sarà nel corso della seconda edizione del **Forum Olio & Ristorazione**, in programma **lunedì 27 maggio a Milano**? Vi presentiamo il programma nel dettaglio, punto per punto. Protagonista l'olio da olive, ma anche l'aceto. Saranno presenti chef, maestre, pizzaioli, sommelier, albergatori, compratori del canale food&beverage, selezionatori di prodotto, giornalisti e molte altre figure professionali attinenti

Maria Carla Squeo



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

È un appuntamento che si rinnova anche quest'anno, giunto alla sua seconda edizione, e che ha come teatro di scena il Palazzo delle Stelline di Milano, in corso Magenta 61, nello stesso luogo in cui si svolge Olio Officina Festival. Ed esattamente in sala Leonardo.

Il programma, che pubblichiamo di seguito, è nella sua versione quasi definitiva, aperta a ulteriori inserimenti più che a sottrazioni. Si è cercato di coinvolgere svariate figure professionali, per sensibilizzarle intorno al tema dei condimenti, privilegiando in particolare l'olio extra vergine di oliva, come è nostra consuetudine, ma senza trascurare gli aceti, altrettanto importanti e fondamentali per gli esiti di una buona cucina.

Vi partecipano diverse aziende sostenitrici, oltre che diverse organizzazioni di categoria, nel tentativo di cercare di mettere in atto un percorso virtuoso che migliori le relazioni tra chi produce un bene alimentare e chi le varie materie prime, i condimenti, li propone in forma di preparazione alimentare, tramutandoli in ricetta che si presenta a tavola servita.

Per decenni i condimenti sono stati a lungo trascurati, quando in realtà sono oltremodo significativi per la riuscita di un

buon piatto, oltre che per gli esiti non soltanto propriamente edonistici, ma anche salutistici e nutrizionali. Ecco pertanto il programma della **seconda edizione del Forum Olio & Ristorazione**.

FORUM OLIO & RISTORAZIONE

PROGRAMMA

Lunedì 27 maggio 2019

Milano, corso Magenta 61

Palazzo delle Stelline, Sala Leonardo

LA SCELTA CONSAPEVOLE

ACCOGLIENZA

Ore 9.00

Proiezione delle selezioni del Premio di packaging e visual design “Le Forme dell’Olio” e “Le Forme dell’Aceto” 2019

COMUNICARE L’OLIO

Ore 9.30

La rappresentazione dell’olio nei manifesti pubblicitari a partire da un lavoro realizzato dagli allievi dell’Accademia di Comunicazione di Milano

Antonio Mele, creative director

Oliocentrico. Il nuovo progetto di Olio Officina

Luigi Caricato, direttore di *Olio Officina*

Antonio Mele, creative director

L’OLIO DI INTRATTENIMENTO

Ore 10.00

Oli & altri condimenti. Quale ruolo può essere svolto dai sommelier e dai maîtres in un ristorante

Antonello Maietta, Presidente nazionale Ais, Associazione Italiana Sommelier

Carlo Romito, Presidente Solidus, Confederazione associazioni di professioni, arti e mestieri dell’accoglienza alberghiera, turistica e della ristorazione

Ore 10.30

Oli & altri condimenti. Scelta e criteri di selezione

Nicola Ultimo, F&B manager Park Hyatt

Claudio Truzzi, Metro Italia

Maria Teresa Bandera, responsabile comunicazione Apes, Associazione Pizzaioli Europei e Sostenitori

LA SCELTA CONSAPEVOLE

Ore 11.00

L'olio in cucina, a tavola e nel menu. Un esempio da seguire: Aurevo

Il ristorante "Aurevo" è un omaggio agli extra vergini di Palazzo di Varignana. L'olio Evo diventa di conseguenza l'anima e l'ispirazione principale della squadra di giovani e creativi chef. Ogni piatto viene concepito per esaltare i diversi oli e il menu ne valorizza in maniera originale la presenza.

Eleonora Berardi e Gianandrea Ettore, Palazzo di Varignana

L'olio e i giovani. Ricette Evo, l'esempio di Santagata 1907

Una competizione per giovani talenti con due sezioni: ricette tradizionali e ricette creative.

Cristina Santagata, Santagata 1907

Ore 11.30

Oli & altri condimenti. Cosa accade nei ristoranti

Marco Ricciardella, sommelier e maître Cascina Vittoria

Giovanni Ricciardella, chef Cascina Vittoria

Ore 11.45

Esaltare il valore di un piatto. La collaborazione tra chef, ristoratori e aziende olearie

Eugenio Boer, Ristorante Bu:r, con **Cristiana e Serena Mela**

GLI ACETI IN CUCINA E IN SALA

Ore 12.15

Gli aceti nella ristorazione. In cucina e a tavola, tra tradizione e innovazione. Dalle classiche bottiglie all'aceto da grattugiare

Elda Mengazzoli, Cesare Mengazzoli, Acetificio Mengazzoli

Eva Golia, Catering Made, resident chef Scuola di cucina *Sale&pepe*

Mauro Olivieri, designer - in collegamento Skype

PAUSA OLIO-ACETOCENTRICA

Ore 13.00

Saranno degustate eccellenze delle aziende sostenitrici del progetto e altre delizie creative.

L'OLIO ALL'ATTO PRATICO

Ore 14.15

Le potenzialità degli oli delicati dal fruttato leggero

L'olio Dop e il caso di successo del Consorzio Dop Garda

Andrea Bertazzi, vicepresidente del Consorzio Dop Garda

Manuel Marzari, chef, maestro di dolcezze

TAVOLA ROTONDA

Ore 15.00

Nuove idee in sala e in cucina per l'olio extra vergine di oliva

Come proporre l'olio ai clienti, facendolo diventare un valore aggiunto e un elemento distintivo del locale. Come valorizzare l'olio in cucina: da semplice ingrediente a ingrediente sempre più fondamentale.

Modera: **Luigi Franchi**, direttore *Sala & Cucina*

Anna Baccarani, trade marketing food service Olitalia

Massimo Moroni, presidente Apci Lombardia, Associazione Professionale Cuochi Italiani

Valerio Beltrami, presidente Amira, Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi

Marcello Scoccia, consulente tecnico Olitalia, in collegamento video

LA CORRETTA CONSERVAZIONE

Ore 16.00

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

Tullio Forcella, direttore di Federolio

Mauro Meloni, direttore di Ceq, Consorzio extra vergine di qualità

LO STATO DELLA REALTÀ

Ore 16.30

Oli & altri condimenti. Cosa si legge sui giornali di settore. Qual è lo stato della realtà nella ristorazione in Italia, in Spagna e negli altri Paesi

Roberto Barat, rivista *Ristoranti*

Vittorio Castellani, giornalista, scrittore, gastronomo

Juan Penamil, editore di *Mercacei* – in collegamento Skype da Madrid

Michele Martucci, presidente del gruppo olio di sansa Assitol

Valerio M. Visintin, giornalista del *Corriere della Sera* e scrittore

OOF 2020

La nuova creatività di Olio Officina Festival 2020

In anteprima, la presentazione della cartolina realizzata da **Pax Paloscia**, attraverso la quale avverrà il lancio della nona

edizione del grande happening dedicato ai condimenti, in programma a Milano dal 6 all'8 febbraio 2020

Luigi Caricato, direttore di *Olio Officina*

Maria Carla Squeo - 14-05-2019 - Tutti i diritti riservati

olioofficina
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](#)