

piaceri > eventi

Olio & Ristorazione. Il programma

Mancano pochi giorni ormai, alla seconda edizione del **Forum Olio & Ristorazione**. Tutti a Milano, lunedì 27 maggio, per una giornata di studi ideata da Luigi Caricato e a cura di Olio Officina. Il ricco programma, punto per punto. Non solo olio da olive, spazio anche l'aceto. Saranno presenti chef, maestre, pizzaioli, sommelier, albergatori, compratori del canale food&beverage, selezionatori di prodotto, giornalisti e altre figure professionali

OO M

Forum olio & ristorazione

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

OO1



Potete scaricare il **PROGRAMMA CLICCANDO QUI**, oppure scorrendo di seguito. Buona lettura, vi attendiamo. Per informazioni scrivete a posta@olioofficina.com.

FORUM OLIO & RISTORAZIONE

Seconda edizione

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 nell’ambito della ristorazione

Antonello Maietta, Presidente nazionale Ais, Associazione Italiana Sommelier

Alessandro D’Andrea, Presidente Associazione direttori d’albergo, manager Hotel Senato di Milano

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

Il ruolo del tecnologo alimentare nel cambiamento dei consumi

Daniela Capogna, tecnologa alimentare

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

Quale olio per le insalate di riso?

Gli oli delle aziende partecipanti al Forum saranno impiegati a piacimento del pubblico sull'insalata di riso

Sacher all'olio Garda Dop con nuvola all'albicocca

Andrà in degustazione la famosa Sacher, ma in versione innovativa. Sarà leggera, morbida e gustosa, senza glutine e senza latticini, con una base di Olio Garda Dop affiancata da una spuma all'albicocca e panna di cocco.

Altre delizie

Saranno inoltre degustate le eccellenze delle aziende sostenitrici del Forum Olio & Ristorazione

L'OLIO ALL'ATTO PRATICO

Ore 14.15

Le potenzialità degli oli delicati dal fruttato leggero. La grande versatilità

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.

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*

IL FORUM OLIO & RISTORAZIONE È UN PROGETTO DI OLIO OFFICINA. LO HANNO SOSTENUTO E CONDIVISO LE SEGUENTI REALTÀ:

SPONSOR

Olitalia

SOSTENITORE EXTRA

Acetificio Mengazzoli

SOSTENITORI

Masserie di Sant'Eramo

Fratelli Turri

Frantoio di sant'Agata d'Oneglia

Il quadrato delle rose di Agostino Tortora

La Cavagnina

Caricato Factory

Carapelli

Palazzo di Varignana

Agrolio

CONSORZI E ORGANIZZAZIONI

Consorzio dell'olio Dop Garda

Ceq

Federolio

Assitol

Info: posta@olioofficina.com

Siti web: olioofficina.it – olioofficina.com

OO M - 21-05-2019 - Tutti i diritti riservati

The logo for 'olioofficina' features the brand name in a stylized, lowercase font. Below the main text, the word 'MAGAZINE' is written in a smaller, all-caps font. The entire logo is rendered in a light grey or blue color.

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](#)