

# OOI FORUM OLIO & RISTORAZIONE

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

PROGRAMMA

## LA SCELTA CONSAPEVOLE

**lunedì**  
**27 maggio**  
**2019**

**Palazzo  
delle Stelline**  
Corso Magenta 61  
Sala Leonardo  
**Milano**



## ❖ ACCOGLIENZA

**Ore 9.00** Proiezione delle selezioni del Premio di packaging e visual design "Le Forme dell'Olio" e "Le Forme dell'Aceto"

## ❖ 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 maître 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**  
Scelta e criteri di selezione  
**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*

**Ore 14.45** **Il Carapelli. Quando l'olio veste i panni del temporary restaurant**  
*Luigi Caricato* conversa con **Giacomo Bruni**, brand manager di Carapelli Firenze

## ❖ **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 bella 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*

**FORUM  
OLIO  
& RISTORAZIONE**  
seconda edizione

Sponsor



Sostenitori



azienda agricola  
**La Cavagnina**



Sostenitore extra



**Mengazzoli**

Acqua ufficiale



Consorzi e organizzazioni



Evento in collaborazione con  
l'Ordine dei Tecnologi Alimentari  
di Lombardia e Liguria



**ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI**  
Regione Lombardia e Liguria