

FORUM

OLIO & RISTORAZIONE

DA UNA IDEA DI LUIGI CARICATO A CURA DI OLIO OFFICINA

QUINTA
EDIZIONE

RISTORANTI
OLIOCENTRICI

oof

LUNEDÌ 30 MAGGIO 2022

MILANO – PALAZZO DELLE STELLINE – SALA LEONARDO



© Lavinia Faggioli

Sono concrete le prospettive di sviluppo dei cosiddetti *ristoranti oliocentrici* o è pura utopia immaginare una ristorazione in cui si privilegi e valorizzi una materia prima come l'olio extra vergine di oliva? Ciò che è certo, è che i ristoranti tematici sono presenza concreta ovunque. Per alcuni alimenti e bevande ci sono ormai da tempo tanti casi di successo diventati locali di tendenza. Anche per l'olio extra vergine di oliva non mancano tuttavia i locali dedicati, seppure non si siano ancora imposti a livello popolare. Il successo di un ristorante oliocentrico fa perno soprattutto sulla qualità del format e sulla professionalità degli operatori, nonché sui criteri con i quali tali realtà sono state impostate e strutturate, siano esse ristoranti in senso stretto, trattorie, bistrot, o perfino *oil bar* (laddove questi esistano).

PROGRAMMA

Accoglienza e inizio dei lavori con proiezioni video

Ore 9,30
— 13,30

I ristoranti oliocentrici. Utopia o realtà?

Alcuni casi di successo (AUREVO, a opera di *Palazzo di Varignana*; ristorante di campagna LE PINNETTE, a opera di *Olio San Giuliano*; AGROBISTROT, a opera di *Pantaleo Agricoltura*) e altre possibili soluzioni e nuovi format tematici. **Luigi Caricato**, direttore di *Olio Officina*; **Giuseppe Capano**, chef e maestro di cucina; **Roberto Barat**, redattore rivista *Ristoranti*; **Esther Pérez Borbujo**, executive director *Extenda Italia*

Come rendere unico un ristorante oliocentrico attraverso la leva del marketing olfattivo

Laddove nell'allestimento di un locale si provvede anche a renderlo più attrattivo. **Silvio Pella**, esperto di marketing olfattivo alimentare, fondatore di *Visioni olfattive*

L'attenzione agli standard qualitativi e al packaging

La qualità degli oli destinati alla ristorazione e all'ospitalità secondo il punto di vista di chi opera nell'ambito del *cash and carry*. **Claudio Truzzi**, responsabile qualità *Metro Italia* **Nicoletta Ferrazza**, amministratore Società Agricola *Torre Rivera*

Il progetto Long-Evo per la ristorazione

Un sistema di conservazione ed erogazione dell'olio extra vergine di oliva con l'obiettivo di azzerare l'impatto ambientale e garantire nel contempo caratteristiche organolettiche e costanza di gusto.

Marco Bonsignore, *Kothon*

Vieni all'evento in presenza oppure seguici in diretta su [facebook@OlioOfficina](https://www.facebook.com/OlioOfficina)

Allestire uno spazio accoglienza e ristoro all'interno delle aziende olivicole e olearie. Il caso Garda

Si fa un gran parlare di turismo dell'olio, ma poi quanto si investe e come, in concreto, nelle attività ristorative interne alle imprese di produzione?

Andrea Bertazzi, vicepresidente
Consorzio dell'olio Dop Garda

Va tutto "Liscio come l'olio" nelle scuole alberghiere?

Ci si dimentica sempre della formazione, quando invece è fondamentale in quanto consente di poter definire e tracciare nel migliore dei modi il futuro. Un concorso aiuta ad affrontare in modo corretto una materia prima ancora utilizzata per abitudine più che in modo consapevole.

Cristina Santagata, ad Santagata 1907;
Andrea Cresta, chef, formatore ed esperto in Food & Beverage Management, docente IPSSA Nino Bergese di Genova Sestri Ponente

Pane e olio d'autore. Per cominciare

Valorizzare al meglio le due materie prime cardine della dieta mediterranea e rendere il ristorante luogo in cui si trasmette salute, bontà e cultura.

Anna Cane, presidente Gruppo olio di oliva Assitol;
Daniel Canzian, chef e patron Daniel Canzian Ristorante - Milano

Come si struttura l'impegno di una azienda olearia nell'ambito del food service

I tre fattori fondamentali per partire con il piede giusto: qualità, packaging e relazioni.

Serena Mela, Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia;
Enrico Marmo, chef Balzi Rossi - Ventimiglia

Ore 13,30 PAUSA

RISTORANTI
OLIOCENTRICI



Ore 14.00
— 18.30

L'olio che non ti aspetti in cucina.

Come gestire al meglio l'olio di lentisco
È un olio antico - lo si produce ormai da tanti secoli - ma è da considerare a tutti gli effetti nuovo, perché poco conosciuto ed esplorato. Per tutti il grande dilemma consiste nel come impiegarlo, non avendo alcuna familiarità con il prodotto.

Alberto Fachechi, Azienda agricola Fachechi;
Giuseppe Capano, chef e maestro di cucina

I Ristoranti Amodo come possono contribuire a valorizzare gli oli da olive?

L'idea è nobile, la sfida è grande. Dietro al progetto Amodo c'è tutto un mondo da svelare.

Luigi Franchi, direttore sala&cucina;
Giulia Zampieri, redattrice sala&cucina;
Cristina Cerbi, chef Osteria di Fornio - Fidenza;
Simone Cerciella, chef Trattoria La Brinca - Ne (Genova), presidente Premiate Trattorie Italiane

Con quale veste si presentano oggi le bottiglie d'olio nei luoghi della ristorazione?

Presentazione di una serie di *case studies* esemplari.

Micol Valle, business development manager Italia e Germania, Fedrigoni Self-adhesives

I migliori oli in commercio secondo le giurie del MIOOA.

La premiazione del *Milan International Olive Oil Award*.

In dialogo con *Valentina Cardone*, amministratore del laboratorio *Chemiservice*, *Alfredo Marasciulo*, capo panel *Chemiservice*, e con gli imprenditori olivicoli e oleari che riceveranno i rispettivi riconoscimenti

Il frantoio più bello

Rassegna dei frantoi che hanno puntato oltre che sulla funzionalità anche sulla bellezza dei propri opifici.

Luigi Caricato in dialogo con chi si è imposto al contest dedicato ai frantoi

Puglia degli olivi e dell'olio

Il nono volume dell'*Almanacco di Olio Officina* è interamente dedicato alla più importante regione olivicola italiana.



© Lavinia Fagioli

RISTORANTI OLIOCENTRICI

**LUNEDÌ
30 MAGGIO 2022
MILANO
PALAZZO
DELLE STELLINE
SALA LEONARDO**



**CONTRIBUISCONO ALLA REALIZZAZIONE DEL FORUM OLIO
& RISTORAZIONE 2022, QUINTA EDIZIONE, I SEGUENTI PARTNER**

SPONSOR



SOSTENITORI



MEDIA PARTNER



Ristoranti

sala&cucina
MAGAZINE DI RISTORAZIONE