

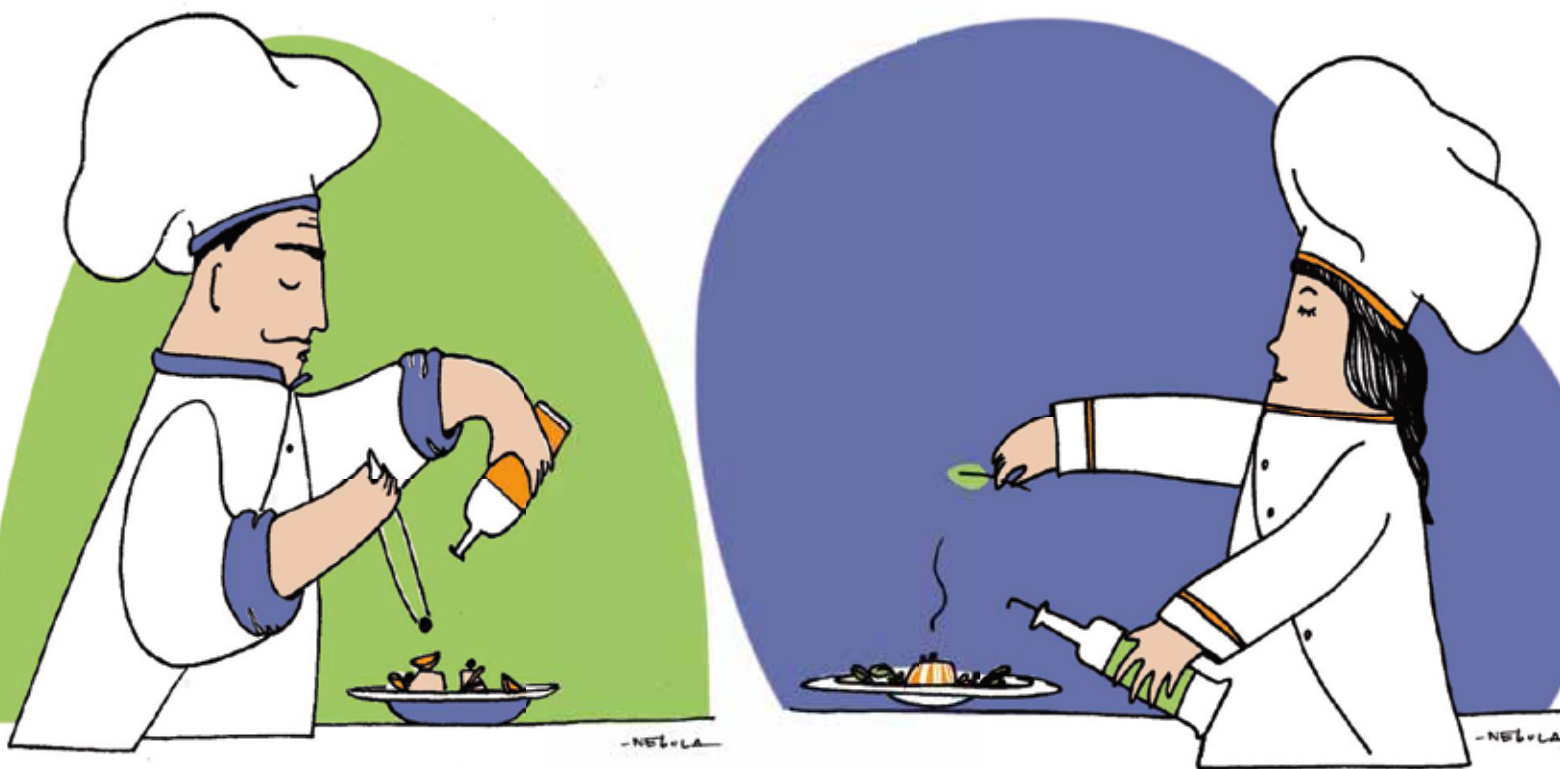
oof
oliofficina

OLIO & RISTORAZIONE

Non un costo, ma un valore aggiunto

**Primo forum dedicato 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 28 maggio 2018
Palazzo delle Stelline, Sala Leonardo
Corso Magenta 61 ~ Milano**

IL PROGRAMMA

Inizio dei lavori ore 9.30

Termine dei lavori: ore 17.00

Conduce: Luigi Caricato

Ore 9.30

IL RUOLO STRATEGICO DELLA FORMAZIONE

La formazione, chiave di volta per valorizzare gli oli da olive nella ristorazione

(Video intervista)

Tony May

Presidente Italian Culinary Foundation, New York

Gli utilizzi dell'olio in cucina.

Come gestire la formazione dei ristoratori

Giuseppe Capano

Maestro di cucina e scrittore

L'impiego corretto degli oli da olive. Il ruolo delle scuole di cucina

Daniela Ficetola

Ceo NOlab Academy, Milano

Matteo Scibilia

*Cuoco Osteria della Buona Condotta
e docente Scuola Atelier dei Sapori*

Ore 10.00

L'INCONTRO TRA DOMANDA E OFFERTA

**Il codice degli abbinamenti. Presentazione del numero 4 di OOF
International Magazine**

Luigi Caricato

Direttore di Olio Officina

Lorenzo Cerretani

Oleologo

Case history / Schinosa. Le aziende agricole e la ristorazione.

Affrontare un segmento di mercato con proposte dedicate

Maria Francesca Di Martino

Schinosa, Aziende Agricole Di Martino, Trani

L'olio nei bar e nelle enoteche con cucina

Goffredo Giacoia

Larky Bar, Milano

L'olio nella ristorazione collettiva

Daniela Capogna

Consigliere dell'Ordine dei Tecnologi alimentari di Lombardia e Liguria

Ore 10.30

DALLA PARTE DEGLI CHEF

Il senso di responsabilità. Quando si sceglie una materia prima, ciascuno deve agire per il miglior risultato possibile

Carlo Romito

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

L'olio protagonista in cucina, a crudo e in cottura. La scelta degli oli fa la differenza

Giampaolo Schiavo

Patron Agriturismo Il Ronco, Sindaco revisore Euro Toques

Case history. La pluriennale esperienza di successo del marchio Laudemio e l'istituzione di un Premio riservato all'alta cucina per promuovere la cultura del consumo consapevole basato sulla qualità

Diana Frescobaldi

Presidente Consorzio Laudemio

I cuochi per l'olio. Il punto di vista di chi sta in cucina

Sonia Re

Direttore generale APCI, Associazione Professionale Cuochi Italiani

Vincenzo Butticè

Ristorante Il Moro, Monza

Andrea Provenzani

Ristorante Il Liberty, Milano

Ore 11.30

IL CONTO ECONOMICO

Olio, quanto mi costi. Analisi del conto economico. Conviene davvero scegliere oli di qualità?

Mauro Meloni

Direttore Ceq, Consorzio extra vergini di qualità

Massimo Occhinegro

Esperto di marketing

Ore 12.00

L'OLIO IN SALA

Il carrello e la carta degli oli. Prende il via la cerimonia di presentazione degli extra vergini

Anna Cane

Presidente gruppo oliva di Assitol

Sonia Re

Direttore generale APCI, Associazione Professionale Cuochi Italiani

Il contributo della sommellerie per una corretta presentazione degli oli extra vergini di oliva in sala

Antonello Maietta

Presidente nazionale Ais, Associazione Italiana Sommelier

Ore 12.30

L'OLIO IN CUCINA

Giusto, sbagliato. L'utilizzo degli oli in cucina, oltre i luoghi comuni

Lorenzo Cerretani

Oleologo

L'utilizzo dell'olio in pizzeria. L'ingrediente che fa la differenza

Silvio Poletto

Segretario generale Apes, Associazione Pizzaioli Europei e Sostenitori

Ore 13.00

NESSUNO TRASCURI LE SCUOLE ABERGHIERE

**A scuola d'olio. Le esperienze dei Consorzi di tutela
Dop Riviera Ligure e Dop Garda**

Giorgio Lazzaretti

Direttore Consorzio Dop Riviera Ligure

Laura Turri

Presidente Consorzio olio Dop Garda

Ore 13.30

L'OLIO PER L'INTRATTENIMENTO

**Pane olio e fantasia. Ovvero: l'olio dell'accoglienza,
prima delle ordinazioni**

Palmino Poli

Presidente Aibi-Assitol

Anna Cane

Presidente gruppo oliva di Assitol

Giuseppe Capano

Maestro di cucina e scrittore

Michele Quarantani

Consigliere nazionale vicario di Fippa, Federazione italiana panificatori, pasticceri e affini per la Lombardia

Ore 14.00

BREAK OLIOCENTRICO

Pane, olio e fantasia all'atto pratico

Degustazione di pani con oli a cura di Aibi, Assitol e Fippa

Ore 15.00

L'OLIO A MEZZO STAMPA

Come viene comunicato l'olio su stampa specializzata e generalista

Luigi Caricato in conversazione con

Luigi Franchi (sala&Cucina)

Roberto Barat (Ristoranti)

Andrea Ragusa (Artù)

Ore 15.30

I DEDICATI

La r-evolution degli oli. Olitalia, una case history di successo

Modera: Luigi Franchi, Direttore di sala&cucina

Ciro Coppola

Pizzaiolo, fiduciario Associazione Verace Pizza Napoletana per la Lombardia

Daniel Canzian

Chef patron ristorante Daniel, Milano, affiliato Jre Italia

Marcello Scoccia

Consulente tecnico Olitalia

Anna Baccarani

Trade Marketing Manager Olitalia

Ore 16.30

IL PRIMO PASSO

Prima edizione Forum Olio & Ristorazione. Conclusioni

Luigi Caricato

Direttore di Olio Officina

Juan A. Peñamil Alba

Direttore e ceo Mercacei

Claudio Truzzi

Responsabile Qualità Metro Italia

Daniele Tirelli

Presidente Retail Institute Italy; fondatore Amagi, società di ricerche di mercato

Ore 17.00

L'ANTICIPAZIONE

Nostra Signora Pubblicità

L'ottava edizione di Olio Officina Festival, in programma a Milano dal 31 gennaio al 2 febbraio 2019, avrà come tema portante "Nostra Signora Pubblicità", con l'occasione, oltre ad alcune anticipazioni, sarà proiettato il videoclip di Masserie di Sant'Eramo: The art of healthy eating

IN COLLABORAZIONE CON



ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI
Regione Lombardia e Liguria



AZIENDE SPONSOR



AZIENDE SOSTENITRICI EXTRA



AZIENDE SOSTENITRICI



CONSORZI



CONSORZIO PER
LA TUTELA DELL'OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA D.O.P.
RIVIERA LIGURE



ORGANIZZAZIONI



MEDIA PARTNER



Ristoranti



PARTNER



ACQUA UFFICIALE



OLIO & RISTORAZIONE

Non un costo, ma un valore aggiunto

**Primo forum dedicato 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

oof
oliofficina

Inizio dei lavori ore 9.30. Per prenotarsi, o per ricevere informazioni, telefonare allo 02 8465223 o scrivere a posta@olioofficina.com

Magazine: www.olioofficina.it
Globe: www.olioofficina.net
Edizioni: www.olioofficina.eu
Festival: www.olioofficina.com