

Forum olio & ristorazione

OOt

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

❖ 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

sostenitori



MASSERIE
di SANT'ERAMO



azienda agricola
La Cavagnina



sponsor



sostenitore extra



consorzi e organizzazioni



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



ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI
Regione Lombardia e Liguria