

FORUM OLIO & RISTORAZIONE

TERZA EDIZIONE

da una idea di Luigi Caricato a cura di Olio Officina



LUNEDÌ
5 OTTOBRE 2020

Palazzo delle Stelline
Corso Magenta 61 - Milano

Sala Manzoni, primo piano
(una nuova sala, più ampia, per esigenze legate al distanziamento)

Inizio lavori: ore 9.30
Chiusura lavori: ore 17.00

Il tema portante:
**IL CARRELLO
DEGLI OLI**

Al termine dell'incontro, dopo le ore 17, seguirà la premiazione della prima edizione del concorso **Milan International Olive Oil Award**

PROGRAMMA

L'ANTICAMERA

Accoglienza e raccomandazioni

L'accesso è libero, ma su prenotazione, per garantire un afflusso controllato. Sarà data massima priorità agli operatori della ristorazione (buyer, ristoratori, chef, assistenti di sala) e ai giornalisti. Si prega la massima puntualità, in modo da gestire al meglio l'attività di prevenzione sanitaria.

All'ingresso sarà effettuata la misurazione della temperatura corporea.

È obbligatorio indossare la mascherina.

È disponibile gel sanificante all'ingresso della sala.

Si ricorda di mantenere sempre la distanza interpersonale minima di un metro.



ORE 9.00

UN VIAGGIO PER IMMAGINI

In attesa dell'inizio del Forum, la proiezione di due video: *L'olio secondo i millennials*, frutto della collaborazione tra IED e Olio Officina, con la partecipazione del creative director Antonio Mele; e *Le Forme dell'Olio - Le Forme dell'Aceto*, con il packaging e design in rassegna.

Ore 9.30 - 17.00
**LA TERZA EDIZIONE
DEL FORUM**

ORE 9.30

Inizio dei lavori, con saluto di benvenuto. I dieci anni di Olio Officina raccontati in 5 minuti

Luigi Caricato, ideatore e direttore di Olio Officina.

ORE 9.35

Perché il tema portante è incentrato sul carrello degli oli

Introduzione ai lavori della terza edizione del Forum

Luigi Caricato, direttore di Olio Officina.

ORE 10.00

Essere ristoratori e chef e confrontarsi professionalmente con l'intera gamma degli oli da olive

Cosa significa valorizzare le materie prime, nel caso specifico tutti gli oli derivanti dall'oliva, e in particolare gli extra vergini, e scegliere i vari oli in funzione dei differenti impegni e delle variabilità di costo?

Matteo Scibilia, chef e patron Osteria della Buona Condotta di Ornago, socio Euro-Toques, e **Domenico Virgilio**, chef e patron del Ristorante La Barca di Rho, socio Federazione italiana cuochi.

ORE 10.15

**La teoria del "come".
L'olio dal punto di vista del ristoratore**

Verranno esaminate tutte le ragioni a sostegno del perché sia opportuno investire in una selezione accurata degli oli extra vergini di oliva e, più in generale, dei condimenti e dei correttori di gusto, da collocare in un "carrello degli oli".

Luigi Caricato, direttore di Olio Officina e Massimo Occhinegro, esperto di marketing.

ORE 10.30

Il food delivery e le soluzioni tecnologiche innovative per qualificare l'utilizzo dell'olio extra vergine di oliva nei ristoranti in tempi di emergenza sanitaria

Cosa comporta per un ristoratore gestire il delivery in tempi di emergenza sanitaria e come è possibile gestire l'eventuale vendita per asporto degli oli ai clienti. Quali sono gli aspetti amministrativi, igienico-sanitari e di sicurezza alimentare da seguire.

Antonella Carbone e **Giorgia Antonia Leone**, Centro Studi Diritto Alimentare.

ORE 10.50

L'olio e i suoi utilizzi nella ristorazione: scenario e opportunità

Il ruolo dell'olio nel canale Horeca: che uso ne fanno i ristoratori, quali sono le richieste del mercato e le opportunità per il settore, che maturità e profondità di conoscenza hanno i professionisti del canale Horeca rispetto a questo prodotto.

Valentina Murtinu, category manager Metro Italia; **Claudio Truzzi**, responsabile qualità Metro Italia.



5 OTTOBRE 2020

Palazzo delle Stelline, Corso Magenta 61, Milano, Sala Manzoni (primo piano)

ORE 11.20

La presenza dell'olio extra vergine di oliva in tutte le tradizioni culinarie

Tutto oggi è possibile. Non esistono muri che dividono e separano. Anche una cucina che si fonda sul territorio, come quella emiliana, che sicuramente non prevedeva un tempo (per mancanza della materia prima) l'olio ricavato dalle olive, oggi accoglie questo alimento/condimento/ingrediente al suo interno, in perfetta armonia, senza tradire la tradizione ma facendola interagire con una nuova visione. L'esempio concreto di come, nell'*Osteria di Fornio*, si seleziona l'olio e con quali criteri viene presentato.

Cristina Cerbi, chef *Osteria di Fornio*.

ORE 11.40

L'olio Evo a tavola e in cucina, ruoli e dinamiche. Dalla realizzazione del menu alla creazione della "carta degli oli" e all'allestimento del "carrello"

Le esigenze di chi produce e commercializza l'olio extra vergine di oliva e quelle di chi deve gestirlo in sala e in cucina. Come valorizzare una materia prima preziosa e versatile che si presta a molteplici impieghi e che può essere proposta anche in vendita dal ristoratore.

Chiara Del Vecchio, direttrice Risorse umane e Dipartimento Food di *Palazzo di Varignana*, con un contributo video degli chef **Roberto Cortesi** e **Francesco Manograsso** intorno alla creazione dei menu e dei maître **Francesca Raviola** e **Massimiliano Sercecchi** intorno alla presentazione degli oli extra vergini in sala.

ORE 12.00

La riabilitazione e valorizzazione delle confezioni monodose

In tempo di *Covid-19* le nuove misure di prevenzione impongono l'adozione di nuove soluzioni. È un cambio di passo epocale, seppure nato da esigenze imposte da situazioni emergenziali. Una autentica rivoluzione per il servizio a tavola, perché è in tal modo possibile valorizzare i piccoli formati e proporre al ristoratore la vendita per asporto.

Anna Cane, presidente del *Gruppo Oliva di Assitol*; **Andrea Carrassi**, direttore generale di *Assitol*.

ORE 12.20

Scegliere gli extra vergini in funzione della qualità e degli impieghi

La selezione della qualità attraverso un bollino che ne garantisce il valore valutato secondo parametri di alto profilo. La gestione interna della qualità.

Mauro Meloni, direttore *Ceq Italia* - Consorzio garanzia extra vergini di qualità.

ORE 12.50

Non solo il carrello degli oli, spazio anche al carrello del pane

Il pane e l'olio sono due materie prime fondamentali, ma spesso vengono trascurate dai ristoranti, perché vissute quale corollario ed elemento marginale, quando invece sia gli oli, sia i pani, sono la cifra distintiva e caratterizzante di un ristorante.

La paura è che rappresentino un costo, quando al contrario apporterebbero un guadagno per il ristoratore.

Palmino Poli, delegato alla presidenza *Assitol* e **Giovanni Bizzarri**, presidente *Aibi Assitol*, **Cesare Marinoni**, presidente *Associazione Fornai Milano*.

ORE 13.15

L'assaggio dell'olio e l'abbinamento in presa diretta

Una dimostrazione pratica di come si possa concepire una fattiva collaborazione in forma di dialogo e confronto tra un oleologo e uno chef, a partire dalla materia prima olio extra vergine di oliva in relazione agli altri alimenti. **Caricato** degusterà gli oli e **Capano** dirà come li utilizzerrebbe in cucina, e viceversa.

Giuseppe Capano, maestro di cucina, **Luigi Caricato**, direttore di *Olio Officina*.

ORE 13.30

PAUSA OLIOCENTRICA

Pausa oliocentrica con i banchi d'assaggio delle aziende partner del **Forum Olio & Ristorazione**

ORE 14.00

La cucina della salute. L'olio come alternativa al sale

Presentazione del volume *Senza sale*, edito da *Tecniche Nuove*, alla presenza dell'autore, il maestro di cucina **Giuseppe Capano**, in dialogo con **Luigi Caricato**.

ORE 14.20

Un menu con l'olio extra vergine fulcro e filo conduttore

La cultura dell'olio di qualità, ottenuto dalle olive, nel Regno Unito. Un esempio di come procedere nella costruzione di un menu con l'olio extra vergine di oliva protagonista di primo piano in un ristorante di cucina italiana all'estero.

Maurizio Bocchi, chef e patron *La Locanda*, Gisburn, Lancashire.

ORE 14.50

Progettare e pianificare la presenza di un "carrello" per i ristoranti. Il punto di vista del designer

L'esempio concreto di un "carrello" appositamente realizzato per gli aceti e destinato ai ristoranti segna un cambio di passo determinante. Il nuovo approccio concepisce l'aceto in una ottica completamente inedita, non più come condimento fine a se stesso ma quale ingrediente che come tale contribuisce a cambiare il gusto di un piatto e giustifica pertanto la presenza stessa sul carrello.

Mauro Olivieri, architetto e designer; con la presenza di **Elda Mengazzoli**, dell'acetificio *Mengazzoli*.



5 OTTOBRE 2020

Palazzo delle Stelline, Corso Magenta 61, Milano, Sala Manzoni (primo piano)

ORE 15.20

Il rapporto olio e ristorazione. Idee e proposte secondo l'Associazione professionale cuochi italiani

L'olio extra vergine di oliva esaminato dal punto di vista di chi sta nel ristorante e deve gestire le varie materie prime alimentari in cucina e relazionarsi con i clienti in sala.

Vincenzo Buttice, chef e titolare del ristorante *Il Moro* e del nuovo format *ATrattoria* di Monza; **Francesca Bodini**, di *FB Comunicazione*, responsabile comunicazione *APCI*.

ORE 15.50

L'olio pensato su misura

Proiezione video Lancio prodotto *I Dedicati Gourmet* di *Olitalia*. Ad ogni piatto il suo olio. È il compimento per la sala, quando il cliente ne versa un filo per conferire sapidità e profumo, e un punto di forza in cucina, programmato anche in funzione dei vari impieghi. Per un ristorante è fondamentale che un olio si leghi perfettamente a ogni ingrediente, le scelte non possono essere lasciate al caso.

Sessione a cura di *Olitalia*, alla presenza del giornalista **Luigi Franchi**, direttore responsabile del mensile *Sala&Cucina*, **Marcello Scoccia**, assaggiatore professionista, e **Gianni Tognoni**, sales & marketing director di *Olitalia*, con la proiezione di un videoclip con i cuochi di *JRE*, *Jeunes Restaurateurs d'Europe*, per il lancio del prodotto *I Dedicati Gourmet* di *Olitalia*.

ORE 16.30

L'olio della Basilicata per la ristorazione

Una regione ad alta vocazione olivicola, che a partire dalla olivagione 2020, oltre alla Dop *Vulture*, potrà avvalersi di una nuova attestazione di origine: l'Igp *Olio lucano*.

Come si gestiscono i profili sensoriali e le peculiarità degli oli della Basilicata con le molteplici applicazioni in cucina e a tavola.

Stefania D'Alessandro, capo panel *Regione Basilicata*; **Claudio Cufino**, presidente *Comitato promotore Igp Olio lucano*. In videoconferenza dagli Uffici di Potenza del *Dipartimento Politiche Agricole e Forestali*.

ORE 17.00

La comunicazione efficace. Come raccontare l'olio al cliente in sala e allo chef in cucina?

Qual è il compito del giornalismo di settore? Limitarsi alla pura cronaca o farsi promotore di nuove tendenze?

Luigi Caricato dialoga con il redattore di *Ristoranti* **Roberto Barat**, il direttore di *Sala&Cucina* **Luigi Franchi**, e la direttrice di *Linkiesta Gastronomika* **Anna Prandoni**.



Milan International Olive Oil Award

ORE 17.00

ACCOGLIENZA

L'accesso è libero, ma, per comprensibili ragioni legate al distanziamento fisico, è rivolto solo ai premiati che hanno preventivamente confermato la presenza e ai giornalisti accreditati. L'afflusso sarà controllato in modo da gestire al meglio l'attività di prevenzione sanitaria.

ORE 17.30

PREMIAZIONE

Al termine dei lavori della terza edizione del **Forum Olio & Ristorazione**, la premiazione della prima edizione del concorso **Milan International Olive Oil Award**.

ORE 18.30

IL SALUTO. CON UN ARRIVEDERCI A FEBBRAIO 2021

Al termine della Premiazione del **Milan International Olive Oil Award**, la presentazione, per brevi linee, della decima edizione di **Olio Officina Festival 2021** (Milano, Palazzo delle Stelline, 4-6 febbraio 2021). Tema portante: **L'OLIVO RINASCE - OLIVE REBORN**

Nel corso della terza edizione del **Forum Olio & Ristorazione** e della premiazione del **MIOOA 2020** vengono effettuate riprese fotografiche e video. Il pubblico presente può essere ripreso e pertanto la stessa presenza implica il consenso e l'automatica accettazione relativa alla pubblicazione e diffusione della propria immagine.

L'evento sarà visibile anche in streaming sui canali social di *Olio Officina*.

Condimenti per il palato & la mente

OLIO OFFICINA FESTIVAL 2021

decima edizione

MILANO

PALAZZO DELLE STELLINE

4 - 6 FEBBRAIO 2021

L'OLIVO RINASCE OLIVE REBORN

Ideazione e direzione **Luigi Caricato**





**Contribuiscono
alla realizzazione del *Forum Olio
& Ristorazione 2020*,
terza edizione, i seguenti partner:**

SPONSOR



**SOSTENITORE
EXTRA**



SOSTENITORI



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

IN COLLABORAZIONE CON

ORGANIZZAZIONI



ISTITUZIONI



REGIONE BASILICATA

MEDIA PARTNER



Ristoranti

GASTRONOMIKA

**sala&cucina
MAGAZINE DI RISTORAZIONE**

**oof
oliofficina**



**ottava edizione
eighth edition**

