

# FORUM **OLIO** SESTA EDIZIONE & RISTORAZIONE

LUNEDÌ 29 MAGGIO 2023

PALAZZO DELLE STELLINE

MILANO, CORSO MAGENTA 61 - SALA LEONARDO



Il tema portante della sesta edizione è incentrato sulla **formazione oliocentrica** e su come sia possibile gestirla e organizzarla al meglio, comprendendo in tale attività tutte le figure professionali coinvolte nell'ambito ristorativo, dagli chef al personale di sala, fino a includere ristoratori, distributori e buyer del canale Horeca.

Per anni si è parlato tanto di formazione, ma di fatto non esiste una progettualità specifica, che punti a qualcosa che non sia confinato alla sola eccezionalità ed episodicità di qualche sparuto incontro, quanto, piuttosto, il frutto di un costante impegno che comprenda una proposta più organica e strutturata.

## FORMAZIONE [OLIOCENTRICA]

### PROGRAMMA

#### ORE 9.00

Accoglienza e inizio dei lavori con proiezioni video

#### ESERCIZI DI ABBINAMENTO. L'OLEOLOGO E LO CHEF

*Siamo davvero in grado di cogliere tutte le peculiarità sensoriali di un olio extra vergine di oliva? Chi insegna a chi? Come avviene la formazione?*

Ecco, proiettate in video, in attesa dell'inizio dei lavori della sesta edizione del *Forum Olio & Ristorazione*, il dialogo tra **Luigi Caricato** e gli chef **Vincenzo Butticè** e **Michelangelo Raiola**.

Conduzione: **Luigi Caricato**, direttore di *Olio Officina*, con **Giuseppe Capano**, chef e maestro di cucina

#### ORE 9,30 — 13,30

#### PRESENTAZIONE DEL PROGETTO EDITORIALE DI OLIO OFFICINA

**Luigi Caricato**, direttore di *Olio Officina*

#### FARE FORMAZIONE NON DEVE ESSERE UNA FORZATURA

*Educare alla necessità di essere costantemente aggiornati implica l'impegno nel creare attività formative interessanti e utili.*

**Luigi Caricato**, direttore di *Olio Officina*, con **Giuseppe Capano**, chef e maestro di cucina, **Roberto Barat**, redattore rivista *Ristoranti* e **Michelangelo Raiola**, chef e docente presso l'*Istituto alberghiero "G. Falcone"* di Gallarate



## UNA FORMAZIONE DI SUCCESSO RICHIEDE UN PROGETTO COERENTE

*Per invogliare gli addetti del settore Horeca, occorre stimolarli su qualcosa di concreto, facendo concepire gli oli, gli aceti e ogni altro condimento non più come un costo, ma come un valore aggiunto in grado di garantire vantaggi e opportunità.*

**Claudio Truzzi**, responsabile qualità Metro Italia,  
**Matteo Scibilia**, chef e patron Ristorante Piazza Repubblica,  
**Francesca Salvagno**, owner Frantoio Salvagno

## FORMARE LE NUOVE GENERAZIONI. COSA MANCA ALLE SCUOLE ALBERGHIERE

*Se di passi in avanti sono stati compiuti negli ultimi due decenni, questi non riguardano certo il modo di presentare l'olio, ma solo l'impiego a crudo e in cottura.*

**Laura Turri**, Consorzio dell'olio Dop Garda

## LA CUCINA "FUORI CASA" A TRAZIONE SALUTISTA

*Formare gli addetti del canale Horeca affinché puntino su una "cucina della salute" è una necessità urgente prima ancora di essere un'opportunità. La società guarda sempre più verso prodotti ad alta valenza nutrizionale e salutistica. Tra questi si impone l'olio extra vergine di oliva, disponibile anche in versioni arricchite da vitamine, in grado di agire sul benessere psicofisico delle persone.*

**Francesca Petrini**, Fattoria Petrini

## COME VIENE GESTITA LA FORMAZIONE ALL'INTERNO DI UNA STRUTTURA COMPLESSA E MULTIFORME COME IL PALAZZO DI VARIGNANA

*Produrre olio e nel contempo fare accoglienza attraverso le proprie strutture ricettive e ristorative implica la piena conoscenza, nel dettaglio, di tutte le necessità di chi sta dalla parte dell'olio, producendolo, e di chi l'olio lo utilizza e lo propone ai clienti dei propri ristoranti. Gestire la formazione del personale è la chiave interpretativa per organizzare al meglio una formazione efficace e concreta.*

**Chiara Del Vecchio**, product manager direttore sviluppo divisione food di Palazzo di Varignana

## COME SI STRUTTURA L'IMPEGNO DI UN'AZIENDA OLEARIA NELL'AMBITO DELLA RISTORAZIONE

*Il dialogo tra chi l'olio lo produce e chi invece ne fruisce in una cucina professionale è già un'esperienza di formazione per entrambi. Si acquisiscono nuovi saperi e competenze condivisi, si cresce insieme e si sviluppano nuove idee. La formazione piace quando la si sperimenta in un contesto di reciproca collaborazione.*

**Cristiana Mela**, owner Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia  
e **Paolo Scaccabarozzi**, executive chef Hotel Rosa Grand,  
Milano

## IL RISTORANTE COME INCUBATORE DI NUOVE ABITUDINI DI CONSUMO

*Fare formazione significa dare luogo a nuovi stimoli e spingere i professionisti del canale Horeca verso la creazione di ulteriori esigenze, aprendo a soluzioni inaspettate, con opportunità che gratifichino sia gli operatori del settore, sia gli stessi fornitori di beni alimentari.*

**Antonello Maietta**, sommelier, past president Ais,  
**Gloria Ceresa**, senior partner MCS & Partners,  
**Anna Cane**, presidente gruppo olio di oliva Assitol,  
**Giovanni Morselli**, owner Le Prandine,  
**Emanuele Italiano**, owner Colle San Leo,  
**Cesare Marinoni**, presidente Associazione Fornai Milano

## QUALE APPROCCIO CON L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA. LE SCELTE DI CHI RICOPRE NEL CONTEMPO IL RUOLO DI CHEF E RISTORATORE

*In che modo si selezionano gli oli? Con quali criteri si decide di utilizzare gli extra vergini a crudo e in cottura? Come avviene la formazione del personale di una trattoria?*

**Luigi Franchi**, direttore sala&cucina, **Paolo Reina**, chef  
e patron Antica Trattoria del Gallo, Gaggiano (Milano)

## COME GESTIRE L'OLIO DI LENTISCO AL RISTORANTE

*Non è un olio facile, tanto più perché poco conosciuto e utilizzato, soprattutto in Italia. La vera sfida è proporlo ai ristoratori, prima ancora che ai consumatori.*

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

**ORE 13.30****PAUSA OLIOCENTRICA****Buffet pane e olio**a cura dell' **Associazione Fornai Milano****ORE 14.00 — 18.30****COME SI CONIUGA L'OLIO PIEMONTESE  
E VALDOSTANO NELL'AMBITO  
DELLA RISTORAZIONE  
E DELLA CUCINA REGIONALE**

*Sì, esiste anche l'olio extra vergine di oliva prodotto all'estremità nord ovest dell'Italia. Esisteva in realtà già in passato una olivicoltura in un territorio così complesso e arduo per l'olivo, ma ora torna con grande determinazione e con il favore del clima, ed è una riscoperta che suscita curiosità.*

**Marco Giachino**, presidente *Consorzio di tutela dell'olio extra vergine di oliva del Piemonte e della Valle d'Aosta*, e **Antonino De Maria**, agronomo

**I MIGLIORI OLI IN COMMERCIO  
SECONDO LE GIURIE DEL MIOOA 2023**

*La premiazione della quarta edizione del Milan International Olive Oil Award*



**Luigi Caricato** in dialogo con gli imprenditori olivicoli e oleari, che ritireranno i rispettivi premi

**OLIO MUSICALE**

*Presentazione della tredicesima edizione di Olio Officina Festival*

**Luigi Caricato**, direttore di *Olio Officina*



**CONTRIBUISCONO  
ALLA REALIZZAZIONE DEL FORUM  
OLIO & RISTORAZIONE 2023,  
SESTA EDIZIONE,  
I SEGUENTI PARTNER:**

## SPONSOR



## SOSTENITORI



LE PRANDINE



## MEDIA PARTNER



Ristoranti

**sala&cucina**  
MAGAZINE DI ACCOGLIENZA E RISTORAZIONE