

FORUM

OLIO & RISTORAZIONE

PROGRAMMA

OTTAVA EDIZIONE

da un'idea di Luigi Caricato

a cura di Olio Officina

Illustrazione di Dorian Strologo



LUNEDÌ
19 MAGGIO 2025
ORE 9.30 – 18.00

TEMA PORTANTE:

A SCUOLA D'OLIO

PALAZZO CASTIGLIONI – SALA COLUCCI
MILANO, CORSO VENEZIA 47

Fermata metro M1 Palestro

oliofficina.it

PROGRAMMA



ORE 9.30

**Accoglienza,
con proiezioni videoclip a tema**

In attesa della registrazione dei partecipanti e prima dell'inizio dei lavori in *sala Colucci* è possibile prendere visione di una serie di filmati

A cura di Olio Officina

ORE 10.00

Saluto di benvenuto

**IL RUOLO DI EPAM-FIPE
E CONFCOMMERCIO NEL VEICOLARE
UNA CORRETTA CULTURA
E FRUIZIONE DI PRODOTTO
ATTRAVERSO I PUBBLICI ESERCIZI**

Carlo Squeri, Direttore *Epam - Fipe* Milano, Associazione Pubblici Esercizi;
Luigi Caricato, direttore di *Olio Officina*;
Matteo Scibilia, chef e consigliere
Epam - Fipe Milano

ORE 10.15

**A SCUOLA D'OLIO. PERCHÉ C'È
SEMPRE QUALCOSA DI NUOVO DA
APPRENDERE E DA TRASMETTERE**

Presentazione della ottava edizione
del **Forum Olio & Ristorazione**

Luigi Caricato, direttore di *Olio Officina*,
in dialogo con gli chef **Giuseppe Capano**
e **Matteo Scibilia**

ORE 10.30

**A SCUOLA D'OLIO. VERSO UNA
FORMAZIONE PERMANENTE A
PARTIRE DALLE SOLIDE BASI
DA PORRE PRESSO LE SCUOLE
ALBERGHIERE**

I riscontri di un premio assegnato agli studenti per sensibilizzare intorno alla migliore presentazione degli oli in sala e all'utilizzo più efficace e performante degli oli in cucina. L'esperienza del *Consorzio dell'olio Dop Garda* nel coinvolgimento degli istituti professionali per i servizi alberghieri e della ristorazione.

Maria Viola Bonafini, responsabile tecnico del *Consorzio dell'olio Dop Garda*;
Carlo Bresciani, chef e patron del ristorante *Antica Cascina San Zago*, presidente della giuria del *Premio Garda Dop*; **Matteo Scibilia**, chef e componente della giuria

ORE 11.00

**IDEE, LINEE GUIDA, ESEMPI E
CONSIGLI D'USO PER VALORIZZARE
OLI E CONDIMENTI NELLE SALE E
NELLE CUCINE PROFESSIONALI**

Presentazione del libro *L'olio al ristorante*, edito da **Olio Officina**, alla presenza degli autori

Luigi Caricato in dialogo con **Giuseppe Capano**, chef e maestro di cucina;
Alessia Cipolla, architetto, fondatrice di *Studio Archipass* e *La costruzione del Gusto*; **Antonello Maietta**, past president *Associazione italiana sommelier*;
Ilaria Legato, brand designer, **Mauro Olivieri**, architetto e food designer, fondatore *Studio laboratorio Maio*

ORE 11.45

COMPRAVENDITA DEGLI OLI NEL CANALE FOOD&BEVERAGE. DINAMICHE E PROSPETTIVE

Come avvengono gli acquisti. Con quale criterio si selezionano le aziende e gli oli. Quali sono le difficoltà nell'approvvigionarsi. Perché gli oli destinati alla sala sono sacrificati rispetto a quelli da impiegare in cucina. Che prospettive di mercato si possono prevedere.

Cristiana Mela, owner *Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia*; **Giorgio Guglielmetti**, direttore acquisti *Longino & Cardenal*; **Mario Benhur Tondini**, owner della società di distribuzione alimentare *Tondini*, nonché consigliere d'amministrazione di *Cateringross* e presidente di *Edizioni Catering*; **Eva Collini**, owner *L'Evo di Eva*, Torino; **Luigi Franchi**, direttore di *sala&cucina*; **Roberto Barat**, redattore rivista *Ristoranti*

ORE 12.30

SPAZIO ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA. COSA DICONO E COSA FANNO RISTORATORI E CHEF

Il racconto della propria personale esperienza per un approccio sempre più virtuoso e performante.

Carlo Bresciani, chef e patron ristorante *Antica Cascina San Zago*, Salò; **Gianni Gala**, patron ristorante *Da Giulia*, Milano; **Giancarlo Morelli**, chef e patron ristorante *Pomiroeu*, Seregno; **Stefania Moroni**, patron ristoranti *Il Luogo di Aimo e Nadia*, *Voce*, *BistRo*, Milano; **Mario Nava**, patron *Fatti di Frutta*, Vimercate; **Tano Simonato**, chef e patron ristorante *Tano passami l'olio*, Milano; **Domenico Virgilio**, chef e patron trattoria *La Barca*, Rho

ORE 13.15

PREMIO OLIO OFFICINA-EPAM FIPE PER LA MIGLIORE VALORIZZAZIONE DEGLI OLI IN SALA E IN CUCINA

Consegna dei riconoscimenti, con presentazione da parte dello chef **Matteo Scibilia**, ai ristoratori e chef **Carlo Bresciani**, **Gianni Gala**, **Giancarlo Morelli**, **Stefania Moroni**, **Mario Nava**, **Tano Simonato**, **Domenico Virgilio**

ORE 13.30

Pausa oliocentrica

ORE 14.00 - 17.30

I MIGLIORI OLI IN COMMERCIO SECONDO LE GIURIE DEL MIOOA 2025

La premiazione della sesta edizione del **Milan International Olive Oil Award**.

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



**CONTRIBUISCONO
ALLA REALIZZAZIONE
DEL FORUM OLIO
& RISTORAZIONE 2025,
OTTAVA EDIZIONE,
I SEGUENTI PARTNER**



SOSTENITORI



MEDIA PARTNER

RISTORANTI
di bargiomale



sala&cucina
MAGAZINE DI ACCOGLIENZA E RISTORAZIONE



Olio Officina Srl via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

🌐 www.olioofficina.it ✉ posta@olioofficina.com

