

FORUM

# OLIO & RISTORAZIONE

NONA EDIZIONE

da un'idea di Luigi Caricato

a cura di Olio Officina

## L'OLIO CHE PARLA AI SENSI

Illustrazione: Dorian Stroligo - Graphic design: ABCCommunication

Lunedì  
25 maggio 2026  
ore 9.30 - 18.00

[olioofficina.it](http://olioofficina.it)

Conf  
com



Confcommercio  
Milano Lodi Monza Brianza

MILANO - PALAZZO CASTIGLIONI  
CORSO VENEZIA, 47



EPAM  
FIPE MILANO

# PROGRAMMA

Ore 9.30

## Accoglienza

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

Ore 10.00

## Saluto di benvenuto

**Michele Berteramo**, vicepresidente Epam – Fipe Milano, Associazione Pubblici Esercizi; **Luigi Caricato**, direttore di Olio Officina; **Matteo Scibilia**, chef e consigliere Epam – Fipe Milano

Ore 10.15

## L'olio che parla ai sensi. Presentazione della nona edizione del Forum Olio e ristorazione

**Luigi Caricato**, direttore di Olio Officina, in dialogo con il vicepresidente Epam – Fipe Milano **Michele Berteramo**, **Adele Bonaro**, esperta di neuromarketing e gli chef **Giuseppe Capano** e **Matteo Scibilia**

Ore 10.45

## Comunicazione, neuromarketing e cultura digitale per rilanciare l'olio nei ristoranti

Presentazione del libro *L'olio che parla ai sensi. Come il neuromarketing crea valore nel mercato digitale*, di Adele Bonaro, edito da Olio Officina, alla presenza dell'autrice.

**Luigi Caricato** in dialogo con l'esperta di neuromarketing **Adele Bonaro**

Ore 11.15

## Digitale, analogico. Comunicare con i cinque sensi all'interno di un ristorante

La sala è il luogo in cui si crea e si stabilisce il legame più forte, saldo e duraturo tra cliente, personale e ristorante. La più grande sfida del momento è conciliare i linguaggi del passato con quelli del futuro, anticipando e indirizzando le tendenze. Come è possibile incuriosire gli avventori di un locale e raggiungere un pubblico giovane adottando uno stile inedito, che metta insieme le esigenze della contemporaneità con quelle di una ristorazione che non rinunci mai alla qualità né tantomeno a una legittima remunerazione.

**Adele Bonaro**, autrice del libro *L'olio che parla ai sensi*, **Stefano Semerano**, maître e sommelier dell'olio del *Ristorante Ostuni Palace Hotel*

Con una testimonianza di **Ilaria Legato**, autrice del libro *Io sono naso. Come usare il potere del logo olfattivo nel branding e nel marketing turistico*

Ore 11.45

## Alos, un progetto di design applicato all'esperienza dell'olio Evo nella sala di un ristorante

Un sistema modulare di mise-en-place per favorire l'ingresso in scena, sulle tavole dei ristoranti, di un manufatto che promuova un consumo più consapevole e godibile dell'olio extra vergine di oliva.

**Frenz Cuttica**, architetto e designer, **Daniela Ferrando**, copywriter

Ore 12.15

## La sala e la cucina, il ruolo della formazione per giungere alla massima efficienza e profitto

Non basta la presenza sul campo, in sala e cucina: è necessario puntare a una formazione permanente, a partire dalle solide basi da porre presso le scuole alberghiere, per proseguire con le accademie e i corsi tematici.

**Matteo Scibilia**, chef e consigliere Epam – Fipe Milano, **Giuseppe Capano**, chef e maestro di cucina, **Anna Cane**, presidente gruppo olio d'oliva Assitol, **Maria Viola Bonafini**, responsabile tecnico del Consorzio dell'olio Dop Garda, **Giuseppe Di Magli**, operatore del settore alberghiero, **Antonio Menna**, buyer Metro Italia

Ore 12.45

## A crudo e in cottura, senza disdegnare la frittura. Quali idee innovative sono possibili per valorizzare al meglio oli e condimenti nelle sale e nelle cucine professionali

Cosa si può inventare di nuovo, come selezionare i migliori oli extra vergini di oliva, come utilizzare al meglio gli oli in funzione dei vari impieghi, come scegliere collaboratori all'altezza.

**Luigi Caricato**, **Matteo Scibilia** e **Giuseppe Capano** in dialogo con **Anna Cane**, presidente gruppo oliva Assitol, **Stefano Semerano**, maître e sommelier dell'olio del *Ristorante Ostuni Palace Hotel*, **Lino Gagliardi**, chef e patron *Osteria La Rampina*, San Giuliano Milanese, **Claudio Rugna**, sommelier e ristoratore, *Ristorante Costa*, Cinisello Balsamo

Ore 13.15

## Premio per la migliore valorizzazione degli oli in sala e in cucina

Consegna dei riconoscimenti a **Stefano Semerano**, maître e sommelier dell'olio del *Ristorante Ostuni Palace Hotel*; **Lino Gagliardi**, chef e patron *Osteria La Rampina*, San Giuliano Milanese; **Claudio Rugna**, sommelier e ristoratore, *Ristorante Costa*, Cinisello Balsamo

Ore 13.30

## Pausa oliocentrica

Toast di formaggio di capra con mirtillo e olio extra vergine di oliva

A cura dello chef **Matteo Scibilia**

Ore 14.00 - 17.00

## I migliori oli in commercio secondo le giurie del MIOOA 2026

Premiazioni dei migliori oli extra vergini di oliva d'Italia e del resto del mondo

Ore 17.30

## Gastrorama. Il cibo attraverso

Il mondo del cibo e delle bevande attraverso studi, idee, progetti, storie, racconti, indagini, dossier, interviste, opinioni, ingredienti, ricette, visioni e prospettive artistiche, letterarie e scientifiche. Presentazione della rivista quadrimestrale di carta edita da Olio Officina

**Luigi Caricato**, direttore di Olio Officina Magazine e *Gastrorama*

Illustrazione locandina: Dorian Strologo

Regia: Luca Sarni