

L'Oleoteca di oliofficina

visioni oliocentriche



Fiera Milano Rho
12 - 15 Novembre
2024
AREA EVENTI
PADIGLIONE 2
F29 G30

NELL'AMBITO DEL **SIMEI**, LA PIÙ PRESTIGIOSA
**MANIFESTAZIONE FIERISTICA DEDICATA ALLE
MACCHINE E AI SERVIZI PER IL SETTORE ENOLOGICO
E BEVERAGE, OLI E CONDIMENTI COMPRESI,
OLIO OFFICINA**, L'OSSERVATORIO SUL MONDO DEGLI
OLI DA OLIVE DIRETTO DA LUIGI CARICATO, È PRESENTE
NELLO SPAZIO DENOMINATO "**L'OLEOTECA DI OLIO
OFFICINA**" CON DIVERSE PROPOSTE

IL PROGRAMMA DEGLI INCONTRI

DIALOGHI INTORNO ALL'OLIO

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

MARTEDÌ 12 NOVEMBRE

Ore 15.00 – 16.00

LA GRANDE INCOGNITA DEI FAMIGERATI MOSH E MOAH PRESENTI NEGLI OLI

Sono tanti gli interrogativi a cui si darà risposta, intanto: cosa sono i Mosh e i Moah? Perché questi idrocarburi finiscono nell'olio e negli alimenti? Cosa succede quando si riscontra questa contaminazione? Come finiscono nei prodotti alimentari? Chi si sta occupando e in che modo di questo problema? Cosa fare nel frattempo, in attesa che vengano stabiliti limiti legali ufficiali?

Igor Calderari, *Assitol*

Liliana Folegatti, esperta oli, grassi e derivati, *Team Chimica*, tecnologia e sicurezza alimentare presso Innovhub – Stazioni Sperimentali per l'Industria

La mostra **Forme Design**, con l'esposizione delle più originali e inusuali bottiglie e confezioni di oli e aceti realizzati in Italia e nei principali Paesi produttori. La mostra, legata al contest **Forme dell'Olio** e **Forme dell'Aceto**, è visibile **tutti i giorni dell'evento** secondo gli orari di apertura: **dalle 9 alle 18**

Ore 11.30 – 12.30

GLI OLI PER LE CONSERVE E GLI AROMATIZZATI

Tutto quello che serve sapere, e cosa fare, per realizzare prodotti di qualità e che abbiano anche una lunga shelf-life. Di solito ci si limita a utilizzare oli senza una specifica profilazione, quando invece la scelta della materia prima da utilizzare diventa fondamentale per un'ottima riuscita della formulazione.

Tullia Gallina Toschi, Università di Bologna

Cristiana Mela, owner *Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia*

Ore 12.30 – 13.30

PREMIAZIONE MICA MILAN INTERNATIONAL CONDIMENTS AWARD

Il concorso ideato da Olio Officina e volto a valorizzare le molteplici produzioni di condimenti, salse e conserve che guardano a un'attenta cura degli ingredienti, a partire dall'olio utilizzato. L'obiettivo principale consiste nel sensibilizzare i consumatori, gli operatori professionali del canale HoReCa e della distribuzione, ad aprirsi a una nuova visione di tali prodotti.

Luigi Caricato, direttore di *Olio Officina*

Ore 15.00 – 16.00

LA CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGICA DEGLI OLI DA OLIVE: È FORSE IL CASO DI RINNOVARLA?

C'è chi avanza l'ipotesi di istituire un "super extra vergine", e comunque di introdurre parametri più selettivi per un prodotto di alta qualità certificata. Nel frattempo, c'è anche da osservare che da quando è stata introdotta la categoria merceologica dell'olio extra vergine di oliva sono trascorsi ormai 64 anni, ed è forse il tempo di cambiare, visto che gli oli degli anni '60 non coincidono con i profili degli extra vergini odierni.

Valentina Cardone, owner *Laboratorio Chemiservice*

Dora Desantis, responsabile qualità *Agridè*

Serena Mela, owner *Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia*

L'Oleoteca
di oli**o**fficina
visioni oliocentriche



Fiera Milano Rho
12 - 15 Novembre
2024
AREA EVENTI
PADIGLIONE 2
F29 G30

oli**o**fficina



Ore 11.30 – 12.30

CONTENITORI PER GLI OLI. COME SI SVILUPPA IL DESIGN E IL PACKAGING

Un tema quanto mai attuale, anche perché, per costruire il valore e allontanare i panni del prodotto commodity, è necessario puntare sia sulla veste e sull'abbigliamento, sia sulla funzionalità stessa dei contenitori, in modo da renderli efficienti e performanti, nonché in grado di prolungare il più a lungo possibile la stessa shelf-life degli extra vergini.

Mauro Olivieri, food designer

Alessia Cipolla, architetto e designer

Andrea Uchino, design director *Berlin Packaging*

Gian Luca Zuccarello, commercial manager *Premium Glass Division Gruppo Saida*

Ore 15.00 – 16.00

LA CORRETTA CONSERVAZIONE DELL'OLIO LUNGO LA CATENA DISTRIBUTIVA

Da qui la proposta di un approccio nuovo e più confacente alla natura chimico-fisica degli extra vergini, in modo da favorirne una maggiore stabilità dei parametri originari al momento dell'imbottigliamento.

Mauro Meloni, direttore *Ceq e Unifol*

Claudio Truzzi, responsabile qualità *Metro Italia*

Paolo Mileti, responsabile qualità *Nicola Pantaleo Spa*

Ore 11.30 – 12.30

LA VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ SENSORIALE E L'ETICHETTATURA DEGLI OLI DA OLIVE

Temi nevralgici, visto che comportano da una parte l'obbligatorietà del panel test quale discriminante merceologica, e dall'altra, prospetta invece tutta l'ardua complessità cui vanno incontro le aziende nel comporre un'etichetta, la quale da un lato dovrebbe favorire le aziende nella comunicazione verso i consumatori, eppure, considerando lo stato della realtà, le aziende di fronte all'etichettatura sono come ingessate, immobilizzate dalla paura di incorrere in sanzioni, che si ripetono frequentemente, e che pongono un serio e irrisolto problema nelle relazioni tra organismi di controllo, agenzie di marketing e design e aziende olearie, con il risultato che le bottiglie d'olio, ad oggi, di fatto, non comunicano nulla di interessante e di propositivo al consumatore, per paura di esporsi a sanzioni e sequestri. Un problema che va necessariamente risolto.

Marcello Scoccia, presidente Onaoo

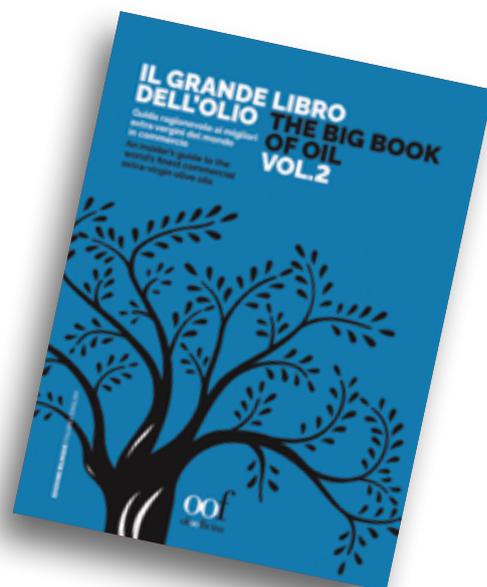
Maria Viola Bonafini, responsabile tecnico *Consorzio di tutela dell'olio Dop Garda*



Fiera Milano Rho
12 - 15 Novembre
2024
AREA EVENTI
PADIGLIONE 2
F29 G30

NELL'AMBITO DELLA TRENTESIMA EDIZIONE DEL **SIMEI**, SARÀ DISPONIBILE, FRESCO DI STAMPA, IL **SECONDO VOLUME DE IL GRANDE LIBRO DELL'OLIO**, INSIEME A MOLTI ALTRI TITOLI DELLA NOSTRA CASA EDITRICE, COMPRESI TUTTI I NUMERI DELLA **RIVISTA DEI CONDIMENTI OOF MAGAZINE**

L'Oleoteca
di oliofficina
visioni oliocentriche



oof

oliofficina

osservatorio permanente sul



mondo degli oli da olive e sui condimenti, fondato nel 2010 dall'oleologo Luigi Caricato - si sviluppa su più campi operativi, sia come casa editrice, pubblicando libri e riviste, sia come organizzazione di eventi, tra cui, a milano, **Olio Officina Festival** (la quattordicesima edizione in programma dal 27 febbraio all'1 marzo 2025) e il **Forum olio & ristorazione** (ottava edizione, maggio 2025), nonché come programmazione di contest sul design (forme dell'olio, forme dell'aceto, forme design-designer dell'anno) e sulla qualità degli oli e dei prodotti affini (milan international olive oil award e milan international condiments award). sul web le attività di olio officina sono presenti sul portale **oliofficina.it**

Olio Officina Srl via Francesco Brioschi 86 - 20141 Milano

Redazione via Giovanni Rasori 9 - 20145 Milano www.oliofficina.it redazione@oliofficina.it