



Ristorazione 4.0: nuovi scenari tra qualità e sostenibilità

Proseguono gli eventi targati Città dell'Olio alla XIII edizione di Olio Capitale 2019 dedicati alla cultura dell'olio extravergine di oliva. Lunedì 18 marzo alle ore 10.30 presso l'*Oil Room del Salone degli oli extravergini* tipici e di qualità di Trieste ospiterà, infatti, un vero e proprio "talk show" organizzato dall'Associazione nazionale Città dell'Olio in collaborazione con la Federazione italiana pubblici esercizi (Fipe). Titolo dell'evento, condotto dal giornalista enogastronomico Paolo Massobrio, "Ristorazione 4.0: nuovi scenari tra qualità e sostenibilità". Sono previsti gli interventi del presidente della Camera di Commercio della Venezia Giulia Antonio Paoletti, del presidente dell'Associazione nazionale Città dell'Olio Enrico Lupi, del direttore generale della Fipe Roberto Calugi, del capo panel e vice presidente Onaoo Marcello Scoccia e di Gaetano Simonato chef del Ristorante Tano Passami l'Olio Milano - 1 stella Michelin. Si parlerà del ruolo della digitalizzazione quale strumento di marketing per le attività del pubblico esercizio e dunque di una ristorazione destinata a essere sempre più 4.0 senza dimenticare però i valori fondamentali della qualità del prodotto, della tradizione e della sempre più necessaria sostenibilità ambientale. Al termine del talk show è prevista una degustazione degli oli extravergine guidata da Emanuele Battista, esperto assaggiatore di OLEA.