

## Ristorazione protagonista dell'ultima giornata di Olio Capitale

Grande successo di pubblico per tutte le degustazioni organizzate oggi da Olio Capitale. A partire da quelle della mattina dedicate all'abbinamento extravergine-cioccolato, presentato dal maestro cioccolatiere **Giuseppe Faggiotto**. Protagonisti il cioccolato di **Peratoner** e l'evo di **Parovel**, presentato direttamente da **Elena Parovel**.

"Abbiamo proposto una crema spalmabile alle nocciole, un tartufino "stellare" e l'inedito cioccolatino Olio Capitale. Tutti prodotti preparati in modo artigianale con grande passione e con la giusta dose di innovazione - ha spiegato **Faggiotto** -. È stato molto bello giocare con questi ingredienti per i visitatori di Olio Capitale".

### DOMANI A OLIO CAPITALE LA FIRMA DEL PRIMO MANIFESTO INTERNAZIONALE DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Domani, lunedì 18 marzo, è l'ultimo giorno di apertura di Olio Capitale, sempre con orario 10- 19. Una giornata dedicata al mondo della ristorazione e dei ristoratori. Momento clou la firma del primo "**Manifesto dell'olio extravergine d'oliva**" da parte dei giovani chef dell'Alpe Adria. L'evento avrà inizio alle **ore 14.30** con un dibattito pubblico tra alcuni tra i più prestigiosi chef dell'associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe e i produttori, per definire le linee guida di un programma che coinvolgerà gli addetti ai lavori per arrivare a una produzione mirata, ovvero per confermare uno dei cardini del manifesto: l'olio extravergine d'oliva è un ingrediente e non solo un condimento.

Organizzata da **Emanuele Scarello** (2 stelle Michelin) e già presidente italiano dell'associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe e introdotta dal presidente della Camera di commercio Venezia Giulia **Antonio Paoletti**, l'iniziativa vedrà la partecipazione del presidente dei Jre della Croazia **Teo Fernetich** e di quello della Slovenia **Uroš Fakuč**, e di **Alberto Tonizzo** per il Friuli Venezia Giulia. Assieme a loro anche **Paolo Zoppolatti**, volto noto per le sue partecipazioni televisive alla "Prova del cuoco".

### RISTORAZIONE, INNOVAZIONE E COMPETENZE DIGITALI

Altro capitolo importante di questa ultima giornata di Olio Capitale il talk show in programma alle **ore 10.30** intitolato "**Ristorazione 4.0, nuovi scenari tra qualità e sostenibilità**", curato dalla Federazione italiana pubblici esercizi (Fipe) e dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio. Sono previsti gli interventi 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**, di **Carlo Antonio Feruglio** della Giunta della Camera di Commercio Venezia Giulia e di **Gaetano Simonato** del ristorante Tano Passami l'Olio di Milano (1 stella Michelin).

Pensare ai pubblici esercizi come a un settore investito marginalmente dalla digitalizzazione, significa ignorare una realtà che ormai guarda all'innovazione tecnologica e ai suoi strumenti come a un fatto acquisito dalla nostra società. Ma qual è il livello di utilizzo della tecnologia nei pubblici esercizi? Il pubblico esercizio risulta un settore forte sul prodotto (scelta e preparazione delle materie prime) ma molto debole sulla gestione, il marketing e l'innovazione, sia nel back office che nel front office. Solo il 40% delle imprese di ristorazione utilizza strumenti di gestione dei processi interni. Si tratta prevalentemente di applicazioni per la gestione delle comande (17%) o di soluzioni per la fatturazione



elettronica (13%). Appena il 7% ricorre alle tecniche del cosiddetto menu engineering e il 6% ad applicazioni per la gestione on line delle prenotazioni. Per quanto riguarda la tecnologia di relazione con il cliente risulta evidente come l'attività in cui i ristoratori risultino più digitali, sia quella che ha a che fare con le recensioni. L'81% legge le recensioni sui siti e il 27% spinge i clienti a scrivere recensioni. Il 41% dei ristoranti non ha alcun account social. Una ristorazione destinata quindi a essere sempre più 4.0 senza dimenticare i valori fondamentali della qualità del prodotto, della tradizione e della sempre più necessaria sostenibilità ambientale.

