



CONSORZIO PER
LA TUTELA DELL'OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA D.O.P.
RIVIERA LIGURE



[Comunicato Stampa :: Milano 15.04.2019]

Lo Chef Filippo La Mantia presenta l'eccellenza DOP ligure con un menu esclusivo

L'Olio Riviera Ligure DOP a Milano interpretato dalla "cucina familiare" di La Mantia

*Il Consorzio di tutela incontra la ristorazione lombarda per raccontare qualità,
territorio e sicurezza dell'olio DOP*

È partita da Milano la campagna di valorizzazione di uno dei simboli storici dell'olio italiano e della cucina mediterranea nel mondo: **l'olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP**. Sono stati i piatti dello Chef **Filippo La Mantia**, "oste e cuoco" di uno dei locali oggi più frequentati e di tendenza nel capoluogo lombardo, a fare da *trait d'union* tra l'eccellenza certificata dell'olio DOP che ha nell'oliva taggiasca il suo simbolo storico e la ristorazione meneghina. Un comparto che negli ultimi anni ha investito con decisione sulla qualità, puntando sulle **materie prime di eccellenza e certificate**, unica modalità con cui distinguere la cucina italiana e garantire l'identità e i gusti autentici della tradizione e della cultura nazionale a tavola.

È per queste ragioni che il Consorzio che tutela e valorizza l'olio extravergine DOP Riviera Ligure, con la collaborazione della **Fondazione Qualivita**, ha scelto Milano per lanciare la campagna "**Qualità Certificata nell'Alta Cucina**", il progetto nato dall'obiettivo di creare un momento di formazione rivolto agli operatori Horeca, per far conoscere le caratteristiche distintive del prodotto DOP, non solo attraverso l'analisi sensoriale, ma anche tramite il racconto e le ricette di Chef prestigiosi.

Un **menu** figlio del talento e della voglia di esplorare la cucina semplice e ricca che ha reso celebre l'Italia, quello dello Chef La Mantia, che ha presentato, ad un pubblico selezionato di ristoratori e giornalisti milanesi, ricette di degustazione dell'olio Riviera Ligure DOP basate sull'esaltazione della materia prima: dal baccalà in oliocottura, passando per una pasta all'olio DOP dai sapori mediterranei con ricotta, cacio cavallo e finocchietto e una sorprendente fettina di vitellina a bagnomaria, fino ad una versione d'autore del cannolo siciliano accompagnata da una granita all'olio DOP.

"I piatti che ho scelto - ha affermato lo **Chef La Mantia** - nascono da un esplicito riferimento alla tradizione e, in particolare, alla mia esperienza familiare di bambino in cui l'olio extravergine di oliva era il simbolo di una cultura del cibo molto radicata e legata al benessere. La sfida di questo menu, e la sua bellezza, è stata passare dagli oli siciliani della mia infanzia all'extravergine di oliva Riviera Ligure DOP, un prodotto di grande qualità con caratteristiche diverse e molto originali, per riproporre attraverso un percorso differente la cucina familiare in cui mi riconosco".

Per maggiori informazioni

Area Comunicazione Fondazione Qualivita
Geronimo Nerli
M: +39 3394835634
email: eventi@qualivita.it

Visita la pagina ufficiale del progetto:
www.oliolivieraligure.it/psr-2014-2020



Programma di Sviluppo Rurale 2014/2020
Fondo Europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali
Autorità di Gestione PSR Liguria: Regione Liguria - Settore Politiche Agricole e della Pesca
politiche.agricole@regione.liguria.it www.agriliguria.net
RIVIERA LIGURE INCONTRA L'HORECA - Domanda n. 84250167032

Consorzio per la Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Riviera Ligure
Via T. Schiva, 29 - 10100 Imperia
Tel. +39 0183 76 79 24
www.oliolivieraligure.it
Email: info@oliolivieraligure.it

