



**Olio extravergine di oliva 100% italiano:  
fino all'8 giugno Eataly dedica ampio spazio a degustazione e acquisto consapevole**

Torino, 26 maggio 2022 – **Fino all'8 giugno Eataly dedica ampio spazio all'olio extravergine di oliva italiano.** “Preservare e promuovere il meglio del nostro patrimonio enogastronomico vuol dire promuovere il Made in Italy e, indubbiamente, sull'olio extravergine di oliva c'è ancora molto lavoro da fare - **spiega Nicola Farinetti, Amministratore Delegato di Eataly.** - L'Italia vanta il maggior numero di olio extravergine a denominazione in Europa (42 Dop e 7 Igp) e il più vasto tesoro di biodiversità del mondo con 533 varietà differenti di olive. Un indotto rappresentato da circa 400 mila aziende agricole nazionali tra cui tante piccole realtà produttive che portano avanti tradizioni centenarie, producono oli di assoluta qualità e in maniera sostenibile.”

**Il valore di questo patrimonio unico dipende da tutti i protagonisti della filiera produttiva ed è importante imparare a conoscerlo per fare un acquisto più consapevole.** Nella scelta d'acquisto ci aiuta un'attenta lettura dell'etichetta, che può dare al consumatore le informazioni sulle caratteristiche della filiera di produzione, tra tutte che le olive siano coltivate in Italia. Inoltre, devono essere olive di qualità raccolte nel giusto momento di maturazione, la lavorazione deve avvenire rispettando la materia prima e la spremitura delle olive deve avvenire a freddo vicino al luogo in cui vengono raccolte. La presenza di marchi di qualità riconosciuti dall'Unione Europea, come Dop e Igp, rappresenta un'ulteriore garanzia di qualità.

Grazie alla collaborazione con Qualivita e i Consorzi di tutela Olio Toscano Igp, Olio Dop Riviera Ligure, Sabina Dop, Garda Dop e l'Associazione Anapoo (Associazione nazionale assaggiatori professionisti olio di oliva), **fino all'8 giugno presso tutti gli Eataly sarà possibile partecipare ad un ricco palinsesto di eventi e degustazioni in compagnia dei produttori stessi** e, solo nei giorni del 27, 28 e 29 maggio, sarà possibile beneficiare di un piccolo sconto per un acquisto multiplo pensato con i produttori per avvicinare le persone a questi oli di grandissima qualità.

**Eataly propone solo olio extravergine d'oliva 100% italiano, dalle principali Dop e Igp, compresi gli oli dei Presidi Slow Food:** oltre 100 oli diversi da nord a sud, isole comprese, per permettere ai consumatori di poter spaziare tra tutte le sfumature di profumi e sapori di un tesoro 100% italiano. Un viaggio attraverso cultivar, zone di produzione, unicità e abbinamenti consigliati perché ogni olio è differente e unico allo stesso tempo.

**Tutti i reparti olio di Eataly sono stati allestiti con materiali di comunicazione volti ad orientare il consumatore all'acquisto della bottiglia giusta** per comporre la propria “olioteca”: un'opportunità per provare oli di alta qualità da utilizzare in base alle diverse occasioni e sceglierli in base ai diversi abbinamenti e utilizzi in cucina.