



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

L'olio DOP Riviera Ligure incontra la ristorazione gourmet italiana

Nuova strategia del Consorzio di tutela per rilanciare l'olio DOP Riviera Ligure nel settore horeca: degustazioni, incontri, formazione e piano di marketing digitale

Il nuovo progetto di valorizzazione lanciato dal **Consorzio di Tutela dell'Olio extravergine di oliva DOP Riviera Ligure** rivolto al **settore Horeca** - uno dei comparti chiave di sviluppo per le produzioni di alta qualità - nasce dall'esigenza di favorire un rapporto più proficuo tra le aziende di produzione, gli chef dell'alta ristorazione e la distribuzione gourmet.

In programma tre eventi esclusivi in tre capitali dell'alimentazione italiana: Milano, Torino e Parma. Ad accogliere la campagna **"Qualità Certificata nell'Alta Cucina"** che si terrà nei giorni 6, 7 e 13 marzo saranno rispettivamente il Ristorante *Tano passami l'olio* a Milano, *Les Petites Madeleines* di Torino e *l'Osteria di Fornio* a Fidenza.

Tre ambienti differenti: **Milano** innovativa e dinamica, **Torino** creativa e nobile, **Parma** accogliente capitale della *food valley*. E un comune denominatore, l'olio DOP Riviera Ligure, nell'interpretazione di **Gaetano Simonato, stella Michelin**, uno chef che ha fatto dell'olio extravergine di oliva il cardine del proprio percorso gastronomico, proponendolo a partire dal suo ristorante di Milano e giungendo a fare scuola anche con le sue pubblicazioni di successo.

Per ogni appuntamento è prevista la presenza di **30 operatori del settore horeca** scelti fra chi opera nel contesto della gastronomia di qualità, ristorazione e distribuzione di alto livello, accuratamente selezionati dalla **Fondazione Qualivita**, una realtà che opera a livello nazionale e internazionale da oltre 15 anni per la protezione e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari di qualità a Denominazione di Origine Protetta.

La presentazione è affidata ad **Alberto Schieppati**, direttore editoriale di Artù - una delle maggiori riviste del settore ristorazione - mentre l'analisi sensoriale del prodotto sarà a cura di **Luigi Caricato**, oleologo di fama internazionale.

Grazie al Consorzio di tutela e al **Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020** della Regione Liguria, ai tavoli ci saranno alcune delle **aziende consorziate** che potranno presentare il proprio olio DOP a un consesso di professionisti di alto profilo.

Ad accompagnare la strategia promozionale del Consorzio una **campagna di comunicazione "ad hoc"** sui media di settore. Curata dalla Fondazione Qualivita, avrà l'obiettivo di costruire un nuovo posizionamento ad alto valore per l'eccellenza certificata DOP Riviera Ligure, un prodotto che insieme alla tradizionale oliva Taggiasca si rilancia come simbolo del territorio in grado di dare nuova linfa allo sviluppo economico, sociale e ambientale della riviera.

Per maggiori informazioni

Area Comunicazione Fondazione Qualivita

Geronimo Nerli

M: +39 3394835634

email: eventi@qualivita.it

