



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

*Comunicato Stampa
Milano 06.03.2018*

Lo Chef stellato Tano Simonato e il Consorzio di tutela insieme per formare i professionisti Horeca

L'Olio DOP Riviera Ligure incontra la cucina gourmet di Milano

Milano, Torino e Parma sono le sedi di un work in progress basato su qualità, territorio e sicurezza

È stata **Milano nella nuova veste di laboratorio internazionale della cucina contemporanea** ad aver lanciato il nuovo progetto di valorizzazione di uno dei grandi simboli del made in Italy agroalimentare: **l'olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure**. In un momento in cui l'origine delle materie prime si afferma come esigenza principale dei consumatori, la ristorazione meneghina ha messo al centro della propria offerta uno degli "alimenti" principi della dieta mediterranea.

Grazie al grande risveglio gastronomico post-Expo, non è un caso che il Consorzio che tutela e valorizza l'Olio extravergine DOP Riviera Ligure abbia scelto il capoluogo lombardo per comunicare il valore delle proprie produzioni con la campagna "**Qualità Certificata nell'Alta Cucina**" declinata per la ristorazione e la distribuzione gourmet. Un progetto nato dall'esigenza di soddisfare la ricerca della qualità e dell'eccellenza da parte dei consumatori a cui il Consorzio di tutela vuole rispondere favorendo il rapporto tra le aziende a produzione DOP e il settore Horeca.

Per ogni appuntamento una degustazione tecnica con **30 operatori professionali**, scelti fra chi opera nel contesto della gastronomia di qualità, ristorazione e distribuzione di alto livello, accuratamente selezionati dalla **Fondazione Qualivita**, una realtà attiva 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.

Il primo dei tre incontri, nei quali lo **Chef Tano Simonato** ha allestito un menù ad hoc in cui l'Olio EVO della Riviera Ligure DOP è stato protagonista incontrastato, si è svolto proprio presso il suo ristorante milanese, *Tano passami l'olio*, diventato negli anni un punto di riferimento indiscusso per gli amanti dell'olio extravergine di qualità. Nel corso dell'evento, ogni piatto è stato preparato e presentato dallo Chef evidenziando le caratteristiche distintive dell'olio DOP Riviera Ligure, utilizzato come ingrediente di alto valore in ogni singola portata.

Da Milano, la campagna avrà altre due tappe significative: Torino e Parma. Location esclusive come il ristorante Les Petites Madeleines, dell'Hotel Turin Palace, e l'Osteria di Fornio, a Fidenza. Tre appuntamenti, che vedranno l'Olio EVO DOP Riviera Ligure raccontare come la **certificazione DOP** e i **controlli qualitativi** che l'accompagnano danno la garanzia del contenuto e dell'origine e quindi di un olio sano e sicuro, garantendo allo stesso tempo la sostenibilità economica e sociale dell'antichissima filiera ligure dell'olio che ha **nell'oliva taggiasca** il suo simbolo storico.

Un progetto che vuole affermare una volta in più l'olio extravergine DOP come maggiore risorsa per il territorio e come condimento principe della produzione di numerose ricette dell'eccellenza culinaria che ha reso l'Italia celebre in tutto il mondo.

Per maggiori informazioni

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

Area Comunicazione Fondazione Qualivita

Geronimo Nerli

M: +39 3394835634

email: eventi@qualivita.it



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

Consorzio per la Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Riviera Ligure
Via T. Schiva, 29 - 18100 Imperia
Tel. +39 0183 76 79 24

