



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

Comunicato Stampa
Torino 07.03.2018

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

L'Olio DOP Riviera Ligure incontra i ristoratori a Les Petites Madeleines di Torino

Nel capoluogo piemontese, la seconda tappa di un work in progress basato su qualità, territorio e sicurezza

Continua il viaggio dell'Olio extravergine di oliva DOP Riviera Ligure. Dopo Milano, si è scelta **Torino** per lanciare il nuovo progetto di valorizzazione di uno dei grandi simboli del Made in Italy agroalimentare: **l'Olio extravergine di oliva DOP Riviera Ligure**. In un momento in cui l'origine delle materie prime si afferma come esigenza prioritaria dei consumatori, la ristorazione torinese ha messo al centro della propria offerta uno degli "alimenti" principe della dieta mediterranea.

Torino, ormai identificata come la "Capitale del gusto", sta vivendo un grande risveglio enogastronomico, trainato da alcuni Chef di alto valore professionale. Non è un caso che il Consorzio per la tutela dell'Olio extravergine di oliva DOP Riviera Ligure abbia scelto il capoluogo piemontese per comunicare il valore delle proprie produzioni con la campagna "**Qualità Certificata nell'Alta Cucina**", delineata 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 **25 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.

L'evento torinese, che ha visto lo Chef **Tano Simonato** impegnato nella presentazione di un menù ad hoc, in cui l'Olio EVO DOP Riviera Ligure è stato protagonista incontrastato, si è svolto presso il ristorante gourmet dell'Hotel Turin Palace, Les Petites Madeleines, che ha come Chef il bravo Stefano Sforza. Uno chef emergente, la cui brigata è stata a disposizione di Tano Simonato per la realizzazione del menù. Nel corso dell'evento, ogni piatto è stato preparato e presentato dallo Chef, evidenziando le caratteristiche distinte dell'Olio DOP Riviera Ligure, utilizzato come ingrediente di alto valore in ogni singola portata.

Da Torino, la campagna ha un'altra tappa significativa a Fidenza, presso l'Osteria di Forno, guidata da Cristina Cerbi e Luca Caraffini. Tre appuntamenti che vedono l'Olio EVO DOP Riviera Ligure raccontare come la **certificazione DOP** e i **controlli qualitativi** che l'accompagnano, diano la garanzia del contenuto e dell'origine e quindi di un olio sano e sicuro, garantendo allo stesso tempo la sostenibilità economica e sociale della filiera ligure dell'olio, che ha **nell'oliva taggiasca** il suo simbolo storico. Un progetto che afferma una volta di più l'Olio extravergine di oliva DOP come risorsa per il territorio e come condimento principe 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

