



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

Comunicato Stampa
Fidenza 13.03.2018

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 Parma e territorio

Dopo Milano e Torino, è proseguito nel locale di Cristina Cerbi il work in progress dell'Olio EVO dedicato a qualità, territorio e sicurezza

Il Consorzio per la tutela dell'Olio DOP Riviera Ligure si è rivolto ai professionisti del bacino parmense 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 principale dei consumatori, la ristorazione parmense ha messo al centro della propria offerta uno degli "alimenti" principe della dieta mediterranea.

Non è certo un caso che il Consorzio di tutela dell'Olio DOP Riviera Ligure abbia scelto il territorio di Parma 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 secondo incontro, nel quale lo Chef milanese **Tano Simonato**, executive di *Tanopassamilolio*, ha allestito un menù ad hoc, in cui l'Olio extravergine di oliva DOP Riviera Ligure è stato protagonista incontrastato, si è svolto a Fidenza, a pochi chilometri da Parma, futura capitale della cultura nel 2020. L'evento si è svolto presso **l'Osteria di Fornio**, guidata dalla Chef **Cristina Cerbi** e dal marito **Luca Caraffini**, in quello che è ritenuto uno dei migliori ristoranti del territorio, definito dalla stampa specializzata italiana ed estera un autentico "luogo di elezione della cucina di buon senso e di alta ragionevolezza".

L'appuntamento di Fidenza, come quelli di Milano e Torino, ha visto 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 al tempo stesso la sostenibilità economica e sociale dell'antichissima filiera ligure dell'olio che vede **nell'oliva taggiasca** il suo simbolo storico. Un progetto che ha affermato una volta di 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

