

Al via il progetto che prevede anche un contest I grandi chef testimonial dell'olio Dop della Liguria

IL CASO

Milena Arnaldi / IMPERIA

Una campagna social con un contest dedicato a giovani chef, il progetto Horeca ristorazione e - ancora - oliveti aperti e attività di formazione negli Istituti alberghieri con più di 2500 studenti coinvolti. Quattro aree e un unico obiettivo, quello di promuovere e

valorizzare un'eccellenza ligure come l'olio Dop: l'attività porta la firma del Consorzio di tutela dell'olio (circa 600 aziende attive, 542 patti di filiera siglati e un quantitativo potenziale di olio certificato Dop di 6900 quintali in questa campagna) attraverso il Psr della Regione con un investimento di 95 mila euro su tre progetti e un contributo del 30 per cento del Consorzio stesso. In più ad affiancare il percorso ci sarà la Fondazione Quali-

ta. Si parte il 15 aprile con la qualità dell'olio Dop Riviera ligure nell'alta cucina, attraverso il racconto e le ricette di chef famosi: Filippo La Mantia (Oste e Cuoco), Giuseppe Lisciotto (Les Petites Madeleines), Emanuele Petrosino (I Portici) e Maurilio Garola (La Ciau del Tornavento). Quattro eventi esclusivi di degustazione che faranno tappa rispettivamente a Milano il 15 aprile, Torino il 13 maggio, Bologna il 20 maggio, Treiso (Cuneo) il 3 giugno.

«Come Fondazione crediamo molto nel rilancio della denominazione geografica del comparto olio - spiega Mauro Rosati direttore generale Qualivita - Nel panorama italiano è forse uno dei più arretrati: nei formaggi, nella carne, nell'orto

frutta c'è stato negli ultimi anni un grande utilizzo delle denominazioni. Nel mondo il consumatore è sempre più attento ai prodotti del territorio, anche nella grande distribuzione, mentre quando andiamo ad acquistare l'olio non ci importa quale olio sia». Ripartire dalla ristorazione, dai giovani per arrivare a divulgare la cultura dell'olio anche sui social: «Siamo convinti che il settore della ristorazione sia l'ambasciatore naturale di tutti i prodotti di eccellenza del made in Italy legati al food - aggiunge Carlo Siffredi, presidente del Consorzio di tutela - Dobbiamo far passare che l'olio Dop è ben diverso dal "generico" e si basa su una storia forte, una tradizione e una qualità certificata». —

© BY NC ND AL OLIVI DIRITTI RISERVATI

