[Comunicato Stampa :: Bologna 20.05.2019]

Lo Chef Emanuele Petrosino del ristorante stellato I Portici interpreta l’eccellenza simbolo della Liguria

**Bologna “la grassa” incontra la leggerezza dell’olio Riviera Ligure DOP**

*Un inedito abbinamento tra la cucina emiliano-romagnola e il prodotto simbolo della Liguria agroalimentare*

La Food Valley dell'Emilia-Romagna si è ritrovata a Bologna per assaggiare un’eccellenza dell’olivicoltura nazionale: l’Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP, grazie al progetto di valorizzazione voluto dal **Consorzio di Tutela Olio DOP Riviera Ligure** in collaborazione con la **Fondazione Qualivita.**

Scopo dell’appuntamento, creare un momento di **formazione** e **divulgazione** rivolto agli operatori della ristorazione emiliana, per far conoscere le caratteristiche distintive del prodotto DOP, non solo attraverso l’analisi organolettica, ma anche tramite una**degustazione** curata dallo Chef del ristorante stellato *I Portici,* Emanuele Petrosino, “Giovane chef Michelin 2019” che si introduce nello scenario dell’enogastronomia bolognese rinnovando lo storico connubio tra “cultura e coltura” da sempre incentrato sulla qualità delle materie prime da mettere nel piatto.

Si rinnova quindi il l’antico **legame tra la Liguria marina e l’Emilia** **continentale** che nei secoli ha tanto influito sui prodotti agroalimentari di qualità, come testimoniato dal tradizionale metodo di produzione di un’eccellenza come il Prosciutto di Parma DOP che deve al vento “marino” proveniente dalla regione ligure le condizioni climatiche ideali per l'asciugatura e la stagionatura naturale, in grado di conferirgli il giusto grado di dolcezza e gusto.

«L’Olio extravergine di oliva DOP Riviera Ligure si è rivelato un ingrediente prezioso e versatile – ha affermato lo Chef **Emanuele Petrosino** – sia con ingredienti come il pesce che con i prodotti freschi come gli ortofrutticoli emiliani. Conferisce una nota finale unica, creando un’armonia naturale che si sposa perfettamente con i sapori della **cucina mediterranea**. Il condimento a crudo, inoltre, non altera un olio dal grande profumo che assicura un valore aggiunto su moltissimi piatti».

|  |  |
| --- | --- |
| **Per maggiori informazioni****Area Comunicazione Fondazione Qualivita**Geronimo NerliM: +39 3394835634email: eventi@qualivita.it | *Visita la pagina ufficiale del progetto: www.oliorivieraligure.it/psr-2014-2020*dati:AREA SEGRETERIA TECNICA:PSR - RIVIERA LIGURE DOP:PROGETTO HORECA:OUTPUT:COMUNICAZIONE:QR_RVL.jpg |