



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



[Comunicato Stampa :: Treiso (CN) 03.06.2019]

Un Menu stellato dello Chef Maurilio Garola interpreta l'eccellenza simbolo della Liguria

Olio Riviera Ligure DOP e prodotti tipici delle Langhe, il connubio perfetto

Il Consorzio di tutela incontra la ristorazione delle langhe per raccontare qualità, territorio e sicurezza del prodotto DOP

Arriva a Treiso, nel cuore delle Langhe, il percorso di valorizzazione dell'Olio extravergine di oliva **Riviera Ligure DOP** dedicato alla **ristorazione**, voluto dal **Consorzio di Tutela** in collaborazione con la Fondazione Qualivita.

Un **connubio speciale** quello, tra la cucina di terra piemontese e l'armonia e la finezza delle note fruttate dell'Olio Riviera Ligure DOP che unisce due aree con un legame storico molto forte e una vocazione comune per le materie prime di qualità.

Scopo dell'incontro, creare un momento di formazione che racconti le note distintive di un prodotto che simboleggia le base della cucina italiana agli operatori Horeca piemontesi, attraverso un doppio momento: la degustazione sensoriale e l'assaggio degli aspetti gustativi nelle ricette di un grande chef. Un menu esclusivo di degustazione affidato per l'occasione allo **Chef Maurilio Garola**, patron del ristorante stellato "La Ciau del Tornavento".

«Apprezzo moltissimo l'Olio Riviera Ligure DOP – ha detto lo **Chef Maurilio Garola** – che utilizzo in abbondanza nei miei ristoranti, come fanno del resto numerosi miei colleghi qui nelle Langhe. Non bisogna infatti coprire il gusto delle materie prime e questo olio EVO si rivela ideale. È delicatissimo proprio come le sue olive Taggiasche. Per concludere il pasto – ha spiegato – mi è piaciuto proporre l'idea della pasticceria mignon che riesce a raccontare bene le note distintive dell'Olio DOP: cioccolatino con 62% di cacao extra-amaro, stemperato e riempito con Olio Riviera Ligure DOP. Quando si rompe l'involucro di cioccolato, si gusta un'esplosione inaspettata di delicatezza e l'olio si libera e avvolge il palato».

Per maggiori informazioni

Area Comunicazione Fondazione Qualivita

Geronimo Nerli
M: +39 3394835634
email: eventi@qualivita.it

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



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
politiche.agricole@regione.liguria.it www.agriliguri.net
RIVIERA LIGURE INCONTRA L'HORECA - Domanda n. 84250167032

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
www.oliolorivieraligure.it
Email: info@oliolorivieraligure.it

