



«Evoluzione», oggi a Roma l'evento per sensibilizzare all'utilizzo dell'olio extravergine di qualità

Oggi a Roma si terrà la seconda edizione di «Evoluzione», l'appuntamento espositivo finalizzato a sensibilizzare e formare gli operatori, e soprattutto i ristoratori, i cuochi e i pizzaioli, all'utilizzo dell'olio extravergine di qualità. La manifestazione, in programma presso il Parco dei Principi Grand Hotel & Spa, prevede 44 banchi di assaggio di aziende olivicole. La kermesse, riservata esclusivamente ad operatori ha una natura b2b. Nel programma dell'evento sono previsti cinque seminari di approfondimento tenuti da esperti del settore quali Indra Galbo, Maurizio Servili, Matia Barciulli, Antonio Giuseppe Lauro, Barbara Alfei e Giulio Scatolini. Il calendario dell'iniziativa prevede inoltre gli incontri «I Dialoghi dell'Olio» condotti da Maurizio Pescari e Alberto Grimelli che ospiteranno Gianfranco De Felici del Coi (Consiglio Oleicolo Internazionale), capo panel esperto in analisi sensoriale, lo chef Giuseppe Capano che presenterà il libro «Semplicità in cucina» e Tom Mueller, giornalista autore di «Extraverginità: Il sublime e scandaloso mondo dell'olio di oliva». La promozione dell'extravergine di qualità nella ristorazione sarà il tema del dibattito conclusivo.

FONTE : IL MESSAGGERO