

È molisano il ristorante premiato dal Concorso nazionale Turismo dell'Olio

Il Molise trionfa al Concorso nazionale Turismo dell'Olio, l'iniziativa promossa dall'Associazione nazionale Città dell'Olio. Ad aggiudicarsi il primo premio assoluto nella categoria "Ristoranti/Osterie" è l'Oyster fish di Termoli in provincia di Campobasso con l'esperienza "Mare forza olio", un format di cene a tema che affiancano alle proposte culinarie attività informative e formative, teorico-esperienziali e sensoriali. Il ristorante Oyster Fish è stato aperto nel 2018 in Largo Pie di Castello, proprio ai piedi del Castello Svevo di Termoli, di epoca federiciana (XIII sec. d.C) in un contesto romantico e pieno di fascino. La chef Solly Tomasone, pugliese di origine, ha ereditato questa passione dalla nonna e, lavorando a fianco di grandi chef, ha perfezionato l'arte i suoi piatti unici ed inconfondibili grazie all'apporto dell'Olio nelle sue varie declinazioni (dall'antipasto al dolce).

L'obiettivo di "Mare Forza Olio" è quello di diffondere la cultura olio-enogastronomica e le straordinarie declinazioni gourmet dell'Olio Evo nella cucina marinara, anche attraverso degustazioni guidate da esperti capi panel, corsi di degustazione per ristoratori e clienti, menù ed eventi a tema olio, corsi di formazione fino alla vendita di prodotti a base olio d'oliva.

La giuria di esperti ha anche dato un "Premio speciale Gelaterie" alla Gelateria Yo-Go di Termoli per l'esperienza: "Dessert d'OrgOLIO" una declinazione gourmet dell'olio extravergine d'oliva prodotto da una cooperativa sociale di donne vittime di violenza. Dall'atelier del gusto di Yo-Go nascono diversi dessert gourmet e fra i più apprezzati c'è "Pecorino d'orgOLIO": un connubio tra il sapore forte e deciso del pecorino molisano, la dolcezza del datterino giallo privo di acidità e la cremosità del gelato all'olio EVO.

"Il Concorso Turismo dell'Olio è nato come una scommessa. E oggi possiamo dire di averla vinta. Congratulazioni ai vincitori ma anche a tutti i partecipanti. Questa è una vittoria collettiva che ha il gusto della ripartenza - ha dichiarato Michele Sonnessa Presidente delle Città dell'Olio - nella prossima edizione ci saranno tante novità: la competizione sarà estesa a tutto il territorio e non solo riservata alle Città dell'Olio; metteremo online un nuovo portale www.turismodelolio.com in grado di raccontare al meglio il mondo dell'oleoturismo; realizzeremo con il contributo di UNAPROL un corso di formazione per le aziende che parteciperanno al Concorso. Ci attende una seconda edizione esplosiva grazie anche al coinvolgimento di Bene Assicurazioni, main sponsor del nostro Concorso che ringrazio per aver creduto in questo progetto".

"Festeggiamo con gli amici di Oyster fish e di Yo-Go, perché questa vittoria premia soprattutto la loro passione e il loro spirito di sacrificio. Noi come Coordinamento regionale delle Città dell'Olio molisane abbiamo sempre creduto molto in loro e nel loro modo di fare cultura del cibo mettendo l'olio Evo al centro - ha dichiarato il Vice Presidente delle Città dell'Olio Nicola Malorni - chi arriva a Termoli si accorge subito che olio e territorio qui sono indissolubilmente legati. Ecco perché nella cucina di questo



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

ristorante c'è Termoli con i suoi edifici storici, il suo porto e le sue tradizioni pittoresche come i pescherecci, i trabocchi e le attrazioni annuali dei pirati. Termoli è una città perfetta per ogni tipo di viaggio e di viaggiatore. Venire a Termoli e innamorarsi del suo olio, è un'esperienza che consigliamo a tutti".

"Una vittoria importante che riempie di orgoglio le Città dell'Olio molisane - ha dichiarato Antonio Franco Paglia, Coordinatore regionale delle Città dell'Olio del Molise - e dimostra che i nostri olivicoltori sono pronti a mettersi in gioco e a misurarsi con la costruzione di un'offerta turistica capace di integrare prodotto e paesaggio, identità e territorio".