



Al via la V edizione di Taste the Difference, l'evento dedicato al mondo dell'olio

Il 7 aprile 2024 all'Hotel Albani di Firenze si incontreranno medici, assaggiatori, produttori e ristoratori per una giornata dedicata alla cultura dell'EVO di qualità e alle sue differenze. Domenica 7 aprile presso l'Hotel Albani a Firenze, torna Taste the Difference, evento interamente dedicato al mondo dell'olio extravergine di oliva, organizzato ogni anno da A.I.R.O. - Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio e giunto alla sua V edizione. L'obiettivo è quello di riunire ogni anno tutti i protagonisti di questo mondo per raccontarne la varietà e le differenze, che lo qualificano. L'evento si svolgerà in coincidenza con la giornata mondiale della salute, per questo grazie alla collaborazione con il Dott. Giacomo Trallori ci sarà un convegno sui benefici dell'olio dal titolo: "L'olio tra cultura e medicina" moderato dalla giornalista Fabiola Pulieri, intervengono autorità del mondo medico e non solo per cercare di spiegare il perché si parli con tanta insistenza delle proprietà salutistiche dell'olio extravergine di eccellenza. Parteciperanno: Pierluigi Stefano, cardiocirurgo - Simone Mininni, Cardiologo - Giacomo Trallori, Gastroenterologo - Massimo Mattei, Politico - Marco Vichi, Scrittore e Paolo Hendel, Attore. Inizio della Tavola Rotonda ore 10.00 coi saluti di Stefania Saccardi, Assessore all'Agricoltura della Regione Toscana e Dario Stefano, Senatore della Repubblica Italiana. Ore 12.30 assaggio di tre oli extravergini scelti da Sonia Donati, Presidente del "Pomario" e Filippo Falugiani, rappresentante di AIRO. Nel primo pomeriggio invece si svolgerà la Tavola Rotonda dal titolo "Il racconto dell'invisibile alla quale parteciperanno professionisti che "lavorano con il naso" (assaggiatori di vino, selezionatori di caffè, profumieri e assaggiatori di olio) che saranno chiamati ad illustrare come si costruisce un prodotto a partire dal suo profumo. A fine del convegno ci sarà un confronto basato sull'assaggio di alcuni oli. Modererà il giornalista Stefano Tesi. Infine nella seconda parte del pomeriggio, si terrà la premiazione del Concorso Produttori e la presentazione della Selezione A.I.R.O., la scelta dei 6 migliori oli, selezionati fra i vincitori del Concorso a cui parteciperà per noi il direttore Antonio Balenzano. I 6 oli saranno selezionati in base a Eleganza, Aromaticità, Complessità oltre al Miglior olio DOP d'Italia e al Miglior olio IGP d'Italia. Da quest'anno è stata introdotta anche la categoria Miglior olio degli Chef eletto dagli Chef premiati nelle passate edizioni e dagli Ambasciatori dell'Olio AIRO. La giornata si concluderà con un aperitivo, dove sarà possibile assaggiare gli oli vincitori in abbinamento ad alcune preparazioni dei nostri Ambasciatori dell'Olio, e con la presentazione della Rassegna I Ristoranti dell'Olio A.I.R.O.

A.I.R.O.

Nata nel 2013, su iniziativa del ristoratore Filippo Falugiani e dei produttori Marta e Matteo Mugelli, e inizia la sua attività con il primo concorso dedicato alla figura di Marco Mugelli, esperto elaiotecnico a livello mondiale, al quale è dedicato l'operato dell'associazione. Oggi il concorso si è evoluto nell'evento Taste the difference. L'Associazione conta oggi più di 600 soci, di cui oltre 200 aziende produttrici di olio e più di 70 ristoranti in tutto il mondo. L'obiettivo di A.I.R.O. è quello di promuovere la cultura dell'olio extravergine di oliva di qualità, portandolo sulle tavole di quei ristoranti in grado di valorizzarne l'utilizzo, attraverso strumenti quali carte degli oli, piatti in abbinamento ecc. Ne supporta, altresì, la



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

divulgazione con pubblicazioni e corsi di formazione rivolti a produttori e appassionati. Infine, partecipa e organizza manifestazioni e convegni.