



## LA QUALITÀ HA UN CUORE FREDDO

Roma, 12 giugno 2017

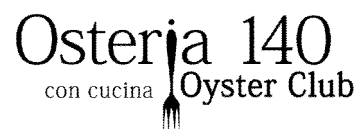
“La qualità ha un cuore freddo” è l’iniziativa che il Consorzio di Garanzia degli oli extra vergini di alta qualità CEQ e Vinòforum hanno lanciato ieri sera durante l’omonima manifestazione romana che, dal 3 giugno, ospita gli amanti della buona tavola sul lungo Tevere della Farnesina a Roma. Copiosa l’affluenza dei visitatori della manifestazione all’iniziativa del Consorzio, che si sono avvicinati incuriositi dalla novità di una proposta che vuole stravolgere il modo di gestire e utilizzare l’olio extra vergine di oliva.

“Produrre un extra vergine di qualità richiede molta professionalità e attenzione in campo e in frantoio e soprattutto la disponibilità ad accettare rendimenti più bassi, anticipando la raccolta, in nome di una qualità nutrizionale elevata” è quanto è stato sottolineato da CEQ nell’introdurre gli obiettivi dell’iniziativa. “Produrre bene non è sufficiente” ha aggiunto CEQ “ perché il tempo consuma la parte più nobile e preziosa del prodotto e lo fa senza sconti soprattutto quando abbassiamo la guardia, pensando erroneamente che possiamo lasciarlo incustodito. Luce, ossigeno e temperatura non idonea trasformano un extra vergine di alta qualità in uno banale, quando non mediocre, fino a declassarlo alla categoria inferiore, tanto più velocemente quanto più intensa è la sua esposizione e è per questo che lanciamo un modo nuovo di conservare l’extra vergine”.

Dopo una breve introduzione alle tecniche ufficiali di assaggio, i partecipanti hanno potuto apprezzare tre abbinamenti con proposte studiate per l’occasione dal **Ristorante Bacocco** che ha preparato una “panzanella con palamita, totani, cozze e sorbetto di pomodoro. abbinata ad un extra vergine di “*Dolce di Rossano*”, cultivar calabrese dalle spiccate note erbacee, dal **Ristorante Pigneto 1870**, con un “Gazpacho coda di Rospo e stracciatella di bufala”, abbinato ad un extra vergine di “*Ogliarola garganica*”, cultivar pugliese con nuances di erba e carciofo e dal **Ristorante le Casette di Campagna** che ha proposto “stracci di roast beef con patate schiacciate alla cenere” abbinato ad un extra vergine di “*Caninese*”, cultivar laziale con spiccate note di erba e mandorla verde.

“Cerchiamo ristoratori virtuosi che vogliono collaborare con noi e aggiungersi al primo nucleo di ristoranti romani che hanno deciso di mantenere integro per i loro clienti, il patrimonio di antiossidanti che i produttori sono riusciti ad ottenere” è quanto è stato ricordato in chiusura dal Consorzio.

Tecnica e creatività da una parte e maniacale selezione e cura degli ingredienti dall’altra, è il comune denominatore dei primi ristoranti romani che hanno voluto scommettere sull’iniziativa e che hanno partecipato ad un approfondito corso di formazione sugli extra vergini di alta qualità e sulle modalità di conservazione e presentazione al cliente. Dalla prossima settimana presso **Iodio Fish Restaurant, Osteria di Monteverde, Osteria 140, Lola al Villa Flaminia, Urbana 47, Casette di Campagna, il Bacocco e il Pigneto 1870**, sarà possibile incontrare tre varietà di extra vergini italiani conservati al buio e al fresco in bottigliette scure da 100 ml, secondo il protocollo CEQ e consigliati in abbinamento alle proposte degli chef.



consorzio  
extravergine  
di qualità

Corso Trieste, 65 00198 Roma  
T 06 8559858, 06 85381250  
F 06 84086295  
info@ceqitalia.com  
segreteria@pec.ceqitalia.com

