

OLIO: DIBATTITO DEL CEQ SU SISTEMA DI QUALITA' NAZIONALE E RILANCIO DELLA FILIERA DOMANI A OLIO OFFICINA FOOD FESTIVAL

Roma, 24 Gennaio 2013 - “Il sistema di qualità nazionale e il rilancio della filiera italiana dell’olio di oliva” è il tema dell’incontro che il Ceq, Consorzio extravergine di qualità, organizza, come preannunciato nella conferenza stampa di presentazione a Milano, domani 25 Gennaio nell’ambito di Olio Officina Food Festival. La seconda edizione della manifestazione interamente dedicata all’olio d’oliva si terrà a Palazzo delle Stelline, a Milano il 25 e 26 gennaio.

All’evento, che avrà inizio alle ore 10, presso la sala Bramante, parteciperanno il presidente e il direttore del Ceq Elia Fiorillo e Mauro Meloni, Giuseppina Romano, presidente dell’Interprofessione Olio di Oliva, Massimo Occhinegro, esperto di marketing internazionale e i tre chef Matteo Scibilia, Virginia Rossi e Sandra Zini. Al centro del dibattito, l’impatto dell’alta qualità del SQN (Sistema Qualità Nazionale) sugli attori della filiera, fino alla ristorazione e ai consumatori.

Il Ceq partecipa a Olio Officina Food Festival con un ricco programma di eventi. Sia domani che sabato, a partire dalle ore 10, presso il Chiostro delle Stelline, ci sarà l’esposizione e la presentazione di extra vergini nazionali, che durerà tutta la giornata fino alle 18.

Sabato, alle ore 11:30, presso la sala San Carlo Borromeo, il Capo panel, Maria Luisa Ambrosino, condurrà i presenti alla scoperta del patrimonio di fragranze degli oli di alta qualità italiani e illustrerà le tecniche per selezionare, conservare e abbinare gli oli di qualità in cucina. A partire dalle ore 12, invece, sempre nella sala San Carlo Borromeo, ci sarà “Extra vergini in progress. La multifunzionalità degli oli in cucina” un incontro con lo chef Luigi Capano e Maria Luisa Ambrosino che condurranno i presenti in un assaggio guidato di tre tipologie di oli di alta qualità differenti e di tre finger food preparati dallo chef con tali oli.



