



CEQ Italia: appuntamento al Forum Olio e Ristorazione

Roma, 30 settembre 2020 – Lunedì 5 ottobre torna per la sua terza edizione il Forum Olio e Ristorazione presso il Palazzo delle Stelline a Milano. Una *full immersion* ricca di partecipanti per confrontarsi su svariati temi aventi come filo conduttore “il carrello degli oli”.

All’evento porterà la sua testimonianza anche il direttore del Consorzio CEQ Italia, Mauro Meloni, con l’intervento “**Scegliere gli extra vergini in funzione della qualità e degli impieghi**”. La pandemia ha costretto tutti a cambiare i propri comportamenti e anche la ristorazione è in completa trasformazione per venire incontro alle nuove esigenze di distanziamento e a una domanda in profonda evoluzione. In attesa che la normalità torni al più presto, l’olio extra vergine, da sempre anonimo nelle oliere, ha l’opportunità per riscattare quell’attenzione, da parte di ristoratori e consumatori, mai ricevuta nel passato.

La manifestazione, visibile anche in streaming sui canali social di Olio Officina, si chiuderà con la premiazione della prima edizione del concorso Milan International Olive Oil Award.

Per il programma completo consultare il sito

<https://www.olioofficina.com/>



Campagna finanziata con il contributo della Unione
Europea e dell’Italia. Regg. Ue 611 e 615/014 e s.m.i.

Via Francesco Redi, 4
00161, Roma
T. 0659879428
relazioni_esterne@ceqitalia.com
segreteria@pec.ceqitalia.com