

GRAN GALÀ DELL'ORO VERDE, ALL'ALBERGHIERO DI PESCARA SI CELEBRA L'EXTRAVERGINE D'ABRUZZO



PESCARA . L'oro verde d'Abruzzo, l'olio extravergine d'oliva, raccontato attraverso 22 aziende del Consorzio Aprutino-Pescarese, per imparare a conoscerne sfumature e odori, apprezzandone sapori e gusti, colori e varietà, e soprattutto scoprendone le qualità e le caratteristiche più autentiche.

È il Gran Galà dell'Oro Verde in programma oggi, a partire dalle ore 17, nell'Officina del Gusto

dell'Istituto Alberghiero "Filippo De Cecco" di Pescara alla presenza, tra gli altri, di un'autorità di livello internazionale come **Marino Giorgetti**.

"Un'occasione unica per valorizzare un alimento che è un asse portante della nostra dieta mediterranea, ma anche uno straordinario strumento di marketing territoriale e di turismo gastronomico", dice in una nota la dirigente scolastica **Alessandra Di Pietro**.

"Il Gran Galà dell'Oro Verde - aggiunge la preside - nasce dalla sinergia tra sistema della Formazione, mondo della Produzione agroalimentare e Istituzioni che condividono obiettivi e strategie comuni: promuovere, attraverso la valorizzazione di un prodotto tipico e identitario, la cultura gastronomica del nostro territorio e nello stesso tempo veicolare, attraverso itinerari legati all'olio, la conoscenza dei luoghi, dei paesaggi, dell'arte".

"L'iniziativa vede coinvolti, tra gli altri, la Camera di Commercio Pescara-Chieti, il Consorzio Olio Dop Aprutino Pescara, l'Associazione 'Le Città dell'Olio' e la Conpait, Confederazione nazionale dei Pasticcieri e sarà anche l'occasione per il nostro primo Open Day, ovvero ospiteremo studenti, famiglie, cittadini e Associazioni per far conoscere e toccare con mano la professionalità e la ricchezza dei percorsi formativi della nostra scuola, la bellezza e la versatilità dell'olio, dunque di una materia prima fondamentale e di assoluta eccellenza, il tutto anche attraverso una splendida mostra fotografica del reporter e fotografo **Marco Lussoso**, per poi presentare la nostra prima Guida del Gusto".

Il Gran Galà dell'Oro Verde si aprirà con l'inaugurazione della mostra fotografica "Olio! L'Oro d'Abruzzo" a cura di Marco Lussoso; alle 18 assaggi di olio "Dal frutto all'olio" a cura di Marino Giorgetti; e alle 19 presentazione de "Le Guide del Gusto" a cura della dirigente Di Pietro.

Nel corso dell'evento ci saranno le degustazioni a base di olio, piatti dolci e salati, preparati dagli studenti.