

FLOS OLEI 2018: A ROMA SI CELEBRA L'EXTRAVERGINE, TRE ABRUZZESI TRA I MIGLIORI PRODUTTORI AL MONDO

29 Novembre 2017



ROMA – È l'evento dalla portata internazionale che, da quasi dieci anni, celebra l'extravergine di qualità in tutte le sue forme. Stiamo parlando di Flos Olei, la manifestazione, figlia dell'omonima Guida curata da **Marco Oreggia** e **Laura Marinelli**, che andrà in scena sabato 9 dicembre a Roma, dalle ore 15,00 alle 22,00, nelle splendide sale dell'hotel The Westin Excelsior, in via Vittorio Veneto, 125.

L'azienda agricola **Tommaso Masciantonio**-Trappeto di Caprafico di Casoli (Chieti), Forcella di Città Sant'Angelo (Pescara) e l'azienda agricola **Marina Palusci** di Pianella (Pescara) rappresenteranno l'Abruzzo nei banchi d'assaggio in cui saranno presenti oltre 80 tra i migliori produttori di olio al mondo, per decine di etichette disponibili in degustazione.

A omaggiare l'oro verde della tavola saranno poi 13 grandi chef che abbineranno le loro

creazioni, dolci e salate, all'extravergine. Da classici come l'Uovo in trippa alla romana, firmato da **Arcangelo Dandini** del ristorante L'Arcangelo, o il Tozzotto di mare, di **Massimiliano Valenti** de La Penna d'Oca, a proposte dal sapore etnico come il Mini tacos di tonno con maionese ponzu affumicata, stracciatella e polvere di olive, di **Daniele Cavuoto** de Le Asiatique, o il Fagottino croccante di mais, brasato nero speziato, maionese all'evo con coriandolo e avocado di **Alain Rosica** di Belvedere 1933.

E ancora i piatti fantasiosi di **Marco Claroni** de L'Osteria dell'Orologio, di **Mirko Mattia** di Livello1, di **Andrea Dolciotti** di Pigneto 1870, di **Simone Fracassi** di Macelleria Fracassi e di **Claudia Massara** di Altrove.

Per finire i golosi dessert di **Chiara Caruso** di Caffè Merenda e i sorprendenti gelati di **Pino Mondello**, **Günther Rohregger** di Günther Gelato Italiano e **Dario Rossi** di Greed Avidi di Gelato. Non mancheranno inoltre diversi artigiani del gusto, produttori di eccellenze gastronomiche che saranno esaltate dall'accostamento con l'olio. A completare questo entusiasmante percorso nel gusto il capitolo vino, con la presenza di alcune interessanti cantine.

“Siamo certi che un evento come Flos Olei – sottolinea in una nota Marco Oreggia, curatore ed editore della Guida – possa avvicinare il grande pubblico alla tematica extravergine. In questi anni abbiamo lavorato per rendere la manifestazione il più stimolante possibile e non rivolta esclusivamente a un pubblico di esperti. Quest'anno abbiamo incrementato la presenza di grandi chef e l'offerta food in generale, sicuri che l'abbinamento cibo-olio rappresenti per il consumatore una chiave di lettura comprensibile e dal forte appeal. Allo stesso tempo questo ci dà l'opportunità di sensibilizzare ulteriormente i protagonisti della ristorazione, negli ultimi tempi finalmente più attenti nella scelta dell'extravergine”.

Come di consueto ci sarà la possibilità – con iscrizione sul sito <http://card.flosolei.com/flos-olei-2017/> – di degustare, nei seminari tenuti dai due curatori della Guida, gli oli premiati dalla The Best, la classifica che quest'anno ha visto le aziende italiane prevalere con ben 12 riconoscimenti. Tre le sessioni previste, in modalità propedeutica o avanzata.

Una grande novità è rappresentata dalla proiezione di 22 cortometraggi (tra i 647 giunti da 81 Paesi di tutto il mondo) iscritti all'AgriCulture Film Festival, il concorso cinematografico nato dalla collaborazione tra Flos Olei e Meet (Movies for European Education and Training), avente come tematica le interrelazioni tra cultura, agricoltura, produzione alimentare e biodiversità.

A precedere l'evento, alle ore 11,00, la presentazione alla stampa di Flos Olei 2018, nona edizione della guida al mondo dell'extravergine, che vedrà la premiazione dei produttori presenti nella The Best, nonché delle migliori opere presentate ad AgriCulture Film Festival.

Il biglietto d'ingresso alla manifestazione è acquistabile sul sito www.flosolei.com; per gli operatori l'entrata è gratuita, con procedura di accredito sullo stesso sito.