

FLOS OLEI 2018, ROMA CAPITALE MONDIALE DELL'EXTRAVERGINE CON TRE ABRUZZESI

8 Dicembre 2017



ROMA - È tutto pronto per Flos Olei, l'evento, figlio dell'omonima Guida curata da **Marco Oreggia** e **Laura Marinelli**, che fa di Roma, per un giorno, la Capitale mondiale dell'extravergine, portando il gotha della produzione olivicola internazionale.

Sabato 9 Dicembre, dalle ore 15,00 alle 22,00, le splendide sale dell'hotel The Westin Excelsior in via Vittorio Veneto 125, ospiteranno infatti 90 tra i migliori produttori di extravergine del mondo, dando la possibilità, irripetibile, di degustare decine di etichette di altissima qualità.

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.

Gustosa novità di questa edizione è la presenza di 13 grandi chef che valorizzeranno l'extravergine abbinandolo alle loro creazioni.

Questi i protagonisti di una manifestazione unica nel suo genere: **Arcangelo Dandini** del ristorante L'Arcangelo, **Massimiliano Valenti** della Penna d'Oca, **Daniele Cavuoto** delle Asiatique, **Alain Rosica** di Belvedere 1933, **Marco Claroni** dell'Osteria dell'Orologio, **Mirko Mattia** di Livello1, **Andrea Dolciotti** di Pigneto 1870, **Simone Fracassi** di Macelleria Fracassi, **Claudia Massara** di Altrove, **Chiara Caruso** di Cafè Merenda, **Pino Mondello**, **Günther Rohregger** di Günther Gelato Italiano, **Dario Rossi** di Greed Avidi di Gelato.

Golosi e fantasiosi i piatti che il pubblico avrà modo di testare: dall'Uovo in trippa alla romana al Risotto all'olio evo e parmigiano, crudo di anatra affumicata e melograno, passando per gelati dal gusto sorprendente come il Pinzimonio con olio evo, l'Idea di ricotta con olio evo, il Broccolo romanesco con olio evo, Pecorino Romano Dop e alici. Diverse le eccellenze gastronomiche firmate da blasonati artigiani del gusto provenienti da tutta la Penisola, comprese alcune interessanti realtà vitivinicole.

Per i più appassionati la possibilità – con iscrizione sul sito <http://card.flosolei.com/flos-olei-2017/> – di partecipare alle degustazioni guidate dai due curatori della Guida, con protagonisti gli oli inseriti nella The Best.

A precedere l'evento, alle ore 11,00, la presentazione alla stampa di *Flos Olei 2018*, con la premiazione dei produttori presenti nella The Best, nonché delle migliori opere presentate all'AgriCulture Film Festival, il concorso cinematografico nato dalla collaborazione tra Flos Olei e Meet (Movies for European Education and Training).

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.