

OLIO DI QUALITÀ, PIZZERIA LA SORGENTE DI GUARDIAGRELE PREMIATA A ROMA

20 Gennaio 2020

di **Redazione**



GUARDIAGRELE – La pizzeria La Sorgente di Guardiagrele (Chieti) sarà premiata nell’ambito della presentazione della terza edizione di Evoluzione, percorsi per l’extravergine di qualità, per l’impegno mostrato nella valorizzazione e promozione dell’olio evo di qualità.

La premiazione è in programma oggi al Parco dei Principi Grand Hotel & Spa, in via Frescobaldi a Roma, presso Villa Borghese.

Nato dalla partnership fra La Pecora Nera Editore, casa editrice a indirizzo enogastronomico attiva nel Lazio, in Lombardia e in Piemonte, e Oleonauta, società di promozione e valorizzazione dell’olio extravergine di oliva, “Evoluzione, percorsi per l’extravergine di qualità” è un progetto giunto alla terza edizione interamente rivolto agli operatori di settore.

L'evento finale di oggi è strutturato in banchi d'assaggio e verrà garantita la presenza degli operatori di settore, grazie a diverse iniziative, prima fra tutte la possibilità di partecipare gratuitamente a degustazioni guidate sull'olio che si terranno durante la giornata in più orari differenti.