

UN FILO D'OLIO, QUALITA' DELL'ORO D'ABRUZZO: DEGUSTAZIONE A PESCARA

31 Maggio 2017

di Redazione



PESCARA – Il ristorante Cantinetta Di Sipio, l'area ristò di Caffè Berardo, in Corso Umberto I a Pescara, ospita l'evento "Un Filo d'Olio: qualità e proprietà dell'oro d'Abruzzo".

L'iniziativa, volta a valorizzare e promuovere i prodotti selezionati ed appartenenti ai regimi di qualità, si inserisce nell'ambito del progetto "L'Oro d'Abruzzo" e si deve all'oleificio Goccia d'Oro di Penne.

L'evento vedrà la partecipazione di importanti nomi del settore oleario: l'oleologo e ricercatore **Lorenzo Cerretani**, la ricercatrice di Scienze e tecnologie alimentari della Facoltà di Bioscienze dell'Università di Teramo, **Carla Di Mattia**, e **Silvano Ferri** presidente del Consorzio di Tutela della Dop Aprutino Pescara.

Durante l'evento si svolgeranno cooking show e degustazioni che abbineranno l'olio al cibo.

Alla manifestazione sarà presente anche il sottosegretario alla giustizia, senatrice **Federica Chiavaroli**.