

saperi > inoltre

Prosegue il tour dell'olio Dop Riviera Ligure, a Torino lo chef Giuseppe Lisciotto, di Les Petites Madeleines, ha interpretato l'eccellenza simbolo della Liguria

Il Consorzio di tutela ha incontrato la ristorazione torinese per raccontare qualità, territorio e sicurezza del prodotto con attestazione di origine: "si tratta di un ingrediente trasversale, che può valorizzare ogni ricetta, dall'antipasto al dolce", ha affermato il giovane chef

OO M



Sta proseguendo con successo il tour italiano dell'olio extravergine di oliva Riviera Ligure Dop che ancora una volta porta sotto la Mole il racconto della sua eccellenza secolare grazie al progetto di valorizzazione voluto dal Consorzio di Tutela Olio Dop Riviera Ligure in collaborazione con la Fondazione Qualivita. Lunedì 13 è stata la volta di Torino.

Obiettivo del viaggio, creare un momento di formazione rivolto agli operatori Horeca torinesi, per far conoscere le caratteristiche distintive del prodotto DOP, non solo attraverso l'analisi organolettica, ma anche tramite un'adeguata degustazione esclusiva curata dallo Chef del ristorante Les Petites Madeleines Giuseppe Lisciotto, nuovo giovane talento che si inserisce nel grande panorama enogastronomico di una Torino sempre più segnata dalla presenza di Chef di alto valore professionale e dall'attenzione alla qualità delle materie prime.

“L'olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP – ha affermato lo Chef Giuseppe Lisciotto – è un valore aggiunto della nostra cultura gastronomica. Un ingrediente trasversale, che può valorizzare ogni ricetta, dall'antipasto al dolce. Io l'ho utilizzato in quattro modalità diverse: quattro piatti per un menu compiuto, in cui l'Olio Riviera Ligure DOP si vede e si sente completando le ricette”.

Per far scoprire le numerose sfumature del gusto dell'extravergine Riviera Ligure DOP il Consorzio di Tutela organizza, per il week-end del 15-16 giugno, “Oliveti Aperti” un inedito evento alla scoperta del mondo rurale della Riviera Ligure fatto di oliveti, frantoi, aziende agricole, agriturismi, cucina tipica e di panorami mozzafiato chiusi tra le colline dei secolari muretti a secco e i pendii a picco sul mare.

Si ringrazia per la notizia e la foto Geronimo Nerli

OO M - 14-05-2019 - Tutti i diritti riservati



Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata

presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]

Tutti i diritti sono riservati - [Disclaimer](#) - [Privacy](#)

Realizzato da Aerostato - [Newsletter inviate con MailCom](#)