

saperi > marketing

È olio Dop Riviera Ligure

Buono, versatile, salubre. Lo chef Emanuele Petrosino, del ristorante stellato "I Portici" di Bologna, ha interpretato l'eccellenza simbolo della Riviera Ligure: l'olio, quello a marchio Dop. È stato presentato un inedito abbinamento di materie prime con la cucina emiliano-romagnola

OO M



La Food Valley dell'Emilia-Romagna si è ritrovata a Bologna per assaggiare un'eccellenza dell'olivicoltura nazionale: l'Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP, grazie al progetto di valorizzazione voluto dal **Consorzio di Tutela Olio Dop Riviera Ligure** in collaborazione con la **Fondazione Qualivita**. A raccontare l'olio attraverso una degustazione guidata l'oleologo **Luigi Caricato**.

Scopo dell'appuntamento, creare un momento di **formazione** e **divulgazione** rivolto agli operatori della ristorazione emiliana, per far conoscere le caratteristiche distintive del prodotto DOP, non solo attraverso l'analisi organolettica, ma anche tramite una **degustazione** curata dallo Chef del ristorante stellato *I Portici*, Emanuele Petrosino, "Giovane chef Michelin 2019" che si introduce nello scenario dell'enogastronomia bolognese rinnovando lo storico connubio tra "cultura e coltura" da sempre incentrato sulla qualità delle materie prime da mettere nel piatto.

Si rinnova quindi l'antico **legame tra la Liguria marina e l'Emilia continentale** che nei secoli ha tanto influito sui prodotti agroalimentari di qualità, come testimoniato dal tradizionale metodo di produzione di un'eccellenza come il Prosciutto di

Parma Dop che deve al vento “marino” proveniente dalla regione ligure le condizioni climatiche ideali per l'asciugatura e la stagionatura naturale, in grado di conferirgli il giusto grado di dolcezza e gusto.

«L'olio extra vergine di oliva Dop Riviera Ligure si è rivelato un ingrediente prezioso e versatile – ha affermato lo Chef **Emanuele Petrosino** – sia con ingredienti come il pesce che con i prodotti freschi come gli ortofrutticoli emiliani. Conferisce una nota finale unica, creando un'armonia naturale che si sposa perfettamente con i sapori della **cucina mediterranea**. Il condimento a crudo, inoltre, non altera un olio dal grande profumo che assicura un valore aggiunto su moltissimi piatti».

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.

OO M - 21-05-2019 - Tutti i diritti riservati

oliofficina
MAGAZINE

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](#)