

**A ROMA, SABATO 7 DICEMBRE 2019 DALLE ORE 11.00 ALLE 22.00  
PRESSO THE WESTIN EXCELSIOR VIA VITTORIO VENETO, 125**

## **FLOS OLEI TOUR IN ROME NELLA CAPITALE IN SCENA L'EXTRAVERGINE DAY**

**PRESENTI OLTRE 80 TRA I MIGLIORI PRODUTTORI DA TUTTO IL MONDO  
15 GRANDI CHEF OMAGGIANO L'ORO VERDE CON GUSTOSE RICETTE  
WORKSHOP SULLE TECNICHE DI DEGUSTAZIONE  
PER PRINCIPIANTI E ASPIRANTI PROFESSIONISTI**

Si avvicina l'appuntamento con **Flos Olei Tour in Rome**, il grande evento dedicato ai migliori extravergine del mondo che **sabato 7 dicembre** (dalle ore 11.00 alle 22.00) vedrà sfilare, presso l'hotel **The Westin Excelsior** della capitale (in Via Vittorio Veneto, 125), **oltre 80 produttori** provenienti da ogni latitudine. Figlia della guida Flos Olei - giunta all'11<sup>a</sup> edizione e curata dall'esperto internazionale **Marco Oreggia** (che ne è anche editore) e dalla giornalista **Laura Marinelli** - la manifestazione vedrà infatti la partecipazione di una nutrita rosa di aziende top level, italiane e straniere, con le loro eccellenze (in primis olio extravergine, ma anche vino e prelibatezze gastronomiche) disponibili in banchi di assaggio.

A dare lustro all'evento saranno **15 grandi chef** che presenteranno al pubblico dei piatti creati appositamente per l'occasione e ai quali verranno abbinati gli oli premiati dalla guida. Un team del gusto composto da: Alain Rosica del **Ristorante Belvedere dal 1933**; Alberto Mereu di **F'orme Osteria**; Alessandro Fabbri e Fabio D'Antoni di **Pasticceria D'Antoni**; Dario Rossi di **Greed Avidi di Gelato**; Dino Ragno del **Casale dei Golosi**; Emanuele Paoloni di **Aqualunae Bistrot**; Fabio Rossi di **Casa Coppelle**; Francesco e Alessandro Mori di **Osteria Fratelli Mori**; Francesco Minutillo e Luca Salatino di **Proloco Trastevere**; Geppy Sferra di **Gelato d'Essai - Ristorante di Gelato**; Marco Claroni dell'**Osteria dell'Orologio**; Pasquale Di Muccio con Marco e Salvio Passariello di **Chiancheria Gourmet**; Simone Fracassi della **Macelleria Fracassi**; Wang Pingjiao di **Dao Chinese Restaurant**; e Marco Cervetti, executive chef del ristorante **Silpo** di Kiev, in Ucraina, vincitore del premio speciale Flos Olei *Il Ristorante dell'Anno* che proporrà *l'Olive Oil Bortsh*, rivisitazione storica del famoso piatto ucraino. Nel complesso un menu goloso, pensato per esaltare al meglio l'oro verde della tavola, con creazioni come il *Carciofo in oliocottura su crema di mandorle e liquirizia*, il *Panino all'olio extravergine e pomodoro con pollo croccante alla romana* o il *Gelato al cacao bio di Santo Domingo con spolverata di sale maldon e variegatura di olio evo a crudo*.

Completano l'offerta della manifestazione (tra le ore 15.00 e le 18.00) quattro **corsi sulle tecniche di degustazione**, in modalità avanzata o propedeutica: momenti di approfondimento proposti dagli stessi Marco Oreggia e Laura Marinelli che vedranno protagonisti gli oli delle classifiche Hall of Fame e The Best.

*«Come di consueto - sottolinea **Marco Oreggia** - cerchiamo di dar vita a una sorta di "extravergine day", portando nella capitale il meglio della produzione olivicola mondiale e proponendo momenti di interesse sia per il pubblico di appassionati che per quello degli addetti ai lavori, come il folto gruppo di importatori internazionali abitualmente presente. L'obiettivo è fare cultura dell'olio, sensibilizzando su quello che è molto più di un semplice ingrediente, ma un pilastro della storia e del patrimonio agroalimentare del Mediterraneo, di cui non si parla abbastanza. Dopo l'evento di Roma, che dà il via al Flos Olei Tour, porteremo durante tutto il 2020 questo bagaglio di conoscenze in giro per il mondo, con numerose iniziative nelle città strategiche per i mercati internazionali».*

L'evento romano del 7 dicembre sarà anche l'occasione per conferire dei riconoscimenti speciali targati Flos Olei Tour in Rome. Il primo è il premio **20 Years**, assegnato a quelle aziende che da ben due decenni fanno parte del progetto Flos Olei e del suo predecessore L'Extravergine, sempre firmato da Marco Oreggia. Si tratta di 11 aziende d'eccellenza provenienti da 8 regioni differenti della nostra penisola: Giachi Oleari (Toscana), Frantoio Franci (Toscana), Gabrielloni (Marche), Frantoio Gaudenzi (Umbria), Azienda Agricola e Frantoio Battaglini (Lazio), Marina Colonna (Molise), Azienda Agricola De Carlo (Puglia), Azienda Agricola Mandranova (Sicilia), Feudo Disisa (Sicilia), Azienda Agricola Lombardo (Sicilia), Società Agricola Fratelli Pinna (Sardegna).

Ci saranno poi altri **Special Awards**, conferiti a persone o realtà che hanno contribuito alla crescita del movimento extravergine, tra cui il Premio Speciale - Giornalista ad Anna Scafuri e il Premio Speciale - Importatore Grande Distribuzione a Lucini Italia - Michael Fox (Stati Uniti).

## FLOS OLEI TOUR IN ROME

**Programma e Ingresso con prenotazione su:** [www.flosolei.com/evento/flos-olei-tour-in-rome-2020/](http://www.flosolei.com/evento/flos-olei-tour-in-rome-2020/)

- 20.00 euro (bicchiere + porta-bicchiere + 3 degustazioni con gli chef).
- 50.00 euro (bicchiere + porta-bicchiere + 3 degustazioni con gli chef + Guida Flos Olei).
- 10.00 euro con tessera di associazioni del settore enogastronomico.
- Gratuito per giornalisti e operatori (buyer, ristoranti, oleoteche, enoteche).

### Data e Orari:

Sabato 7 Dicembre 2019 - Ore 11.00 - 22.00

The Westin Excelsior Rome - Via Vittorio Veneto, 125 - 00187 Roma (Italia)



**E.V.O. srl**

Via Positano, 100 - 00134 Rome (Italy)

Tel. & Fax: +39 06.7197254

E.mail: [marco.oreggia@gmail.com](mailto:marco.oreggia@gmail.com) - Web: [www.flosolei.com](http://www.flosolei.com) - Shop: [www.flosolei.com/shop](http://www.flosolei.com/shop)