

活動將於 2019 年 12 月 7 日星期六 11:00 至 22:00 舉行
在羅馬 THE WESTIN EXCELSIOR 酒店 VIA VITTORIO VENETO, 125

FLOS OLEI TOUR 羅馬發表會

在首都舉辦的

特級初榨橄欖油日

有超過 80 款世界上最好的特級初榨橄欖油

15 位優秀的主廚採用特級初榨橄欖油烹調的美味食譜

品油技巧的研討會

提供給初學者和專業人士

FLOS OLEI TOUR 羅馬發表會即將到來, 活動將於 12 月 7 日星期六 (上午 11 點至晚上 10 點) 舉行, 這是世界上最好的特級初榨橄欖油的盛會, 在首都的 THE WESTIN EXCELSIOR 酒店 (Via Vittorio Veneto, 125), 有世界各地超過 80 個橄欖油生產商參與。FLOS OLEI 指南 - 目前是第 11 版, 由國際專家 Marco Oreggia 先生 (也是出版商) 和記者 Laura Marinelli 女士共同編輯, 這活動將有許多頂級的公司參與, 義大利和國際卓越的產品 (主要是特級初榨橄欖油, 但也有葡萄酒和美食) 在品嚐的展示檯。

為了增添活動的光彩, 將有 15 位優秀的主廚向大眾展示專為此盛會烹飪的菜餚, 並將與在指南中獲得獎項的油品相搭配。主廚團隊包括: Alain Rosica 的 Belvedere 餐廳創立於 1933 年; Alberto Mereu 的 F'orme Osteria 餐廳; Alessandro Fabbri 和 Fabio D'Antoni 的 D'Antoni 糕點店; Dario Rossi 的 Greed Avidi 冰淇淋店; Dino Ragno 的 Casale dei Golosi 糕點店; Emanuele Paoloni 的 Aqualunae 餐廳; Fabio Rossi 的 Casa Coppelle 餐廳; Francesco 和 Alessandro Mori 的 Osteria Fratelli Mori 餐廳; Francesco Minutillo 和 Luca Salatino 的 Proloco Trastevere 餐廳; Geppy Sferra 的 Gelato d'Essai - Ristorante di Gelato 冰淇淋店; Marco Claroni 的 Osteria dell'Orologio 餐廳; Pasquale Di Muccio、Marco 和 Salvio Passariello 的 Chiancheria Gourmet 餐廳; Simone Fracassi 的 Macelleria Fracassi 餐廳; Wang Pingjiao 的 Dao 道中國餐廳; 和烏克蘭基輔 Silpo 餐廳的執行主廚 Marco Cervetti, 是 Flos Olei 年度最佳餐廳的得主, 將推薦 l'Olive Oil Bortsh, 這是重現烏克蘭著名的傳統菜餚。總體來說美味的菜單, 主要在增強特級初榨橄欖油在餐桌上的餐點, 如油榨朝鮮薊佐杏仁和甘草奶油醬, 特

級初榨橄欖油麵包佐番茄與羅馬式脆雞或 Santo Domingo 的有機可可冰淇淋灑上些許的 Maldon 鹽佐各種特級初榨橄欖油。

在下午 3 點至 6 點之間提供四門品油技巧的課程, 以高級或基本的模式, 由 Marco Oreggia 和 Laura Marinelli 深入指導課程活動, 他們將以 Hall of Fame 名人堂和 The Best 榮譽榜的排名為特色。

«如往常一樣, Marco Oreggia 指出, 我們試圖創造一個“特級初榨橄欖油日”, 將世界上最好的特級初榨橄欖油帶到首都, 為其愛好者和在場的大批國際進口商等業內人士, 提供交流的時刻。其目的是提高特級初榨橄欖油的文化意識, 它不僅僅是一個食材, 而是地中海農業食品歷史和遺產的支柱, 這是我們無法盡數談論的。在羅馬的活動之後, 我們將在整個 2020 年在世界各地開展豐富的 Flos Olei Tour 知識活動, 在重點城市和國際市場展開許多的活動»。

12 月 7 日的羅馬活動也將是一個機會, 由 Flos Olei 指南在羅馬頒發特別獎。這是一個 20 年的紀念獎項, 授予那些 20 年來一直是 Flos Olei 專案一部分的公司, 其前身是 L'Extravergine, 也是由 Marco Oreggia 先生所評選的。這些都來自義大利 8 個不同區域的 11 家優秀的橄欖企業: Giachi Oleari 莊園 (Toscana)、Franci 莊園 (Toscana)、Gabrielloni 莊園 (Marche)、Gaudenzi 莊園 (Umbria)、Battaglini 莊園 (Lazio)、Marina Colonna 莊園 (Molise)、De Carlo 莊園 (Puglia)、Mandranova 莊園 (Sicilia)、Feudo Disisa 莊園 (Sicilia)、Lombardo 莊園 (Sicilia)、Fratelli Pinna 莊園 (Sardegna)。還將頒發其他的特別獎項, 頒發給那些對特級初榨橄欖油的發展做出貢獻的人或組織, 獲得特別獎項: 記者 Anna Scafuri、大型進口經銷商 Lucini Italia、Michael Fox (美國)。

FLOS OLEI TOUR 羅馬發表會

時程表和入場預訂請至: www.flosolei.com/evento/flos-olei-tour-in-rome-2020/

- 20.00 歐元 (杯子 + 杯架 + 3 次的主廚品嚐)。
- 50.00 歐元 (杯子 + 杯架 + 3 次的主廚品嚐 + Flos Olei 指南)。
- 10.00 歐元, 擁有食品和葡萄酒行業的協會卡。
- 記者和經營者 (經銷商、餐館、橄欖油商店、葡萄酒商店) 免費。

日期和時間:

2019 年 12 月 7 日星期六 - 上午 11 點至晚上 10 點

羅馬 THE WESTIN EXCELSIOR 酒店 - Via Vittorio Veneto, 125 - 00187 羅馬 (義大利)



Via Positano, 100 - 00134 羅馬 (義大利)

電話及傳真: +39 06.7197254

電子郵件: marco.oreggia@gmail.com - 網站: www.flosolei.com - 網路商店: www.flosolei.com/shop