



DOMENICA 15 DICEMBRE 2024 AL THE WESTIN EXCELSIOR - VIA VITTORIO VENETO, 125

FLOS OLEI 2025 A ROMA CON 250 OLI EXTRAVERGINI IN DEGUSTAZIONE E 8 GRANDI CHEF PER RACCONTARE L'ECCELLENZA DELL'ORO VERDE IN CUCINA

UNA GIORNATA STRAORDINARIA DI ASSAGGI PER CELEBRARE I 25 ANNI
DELLA GUIDA AI MIGLIORI OLIO EVO AL MONDO. ANCHE QUEST'ANNO L'ITALIA
IN TESTA CON 13 AZIENDE NELLA CLASSIFICA THE BEST E 5 NELLA HALL OF FAME

Countdown per **Flos Olei 2025**. L'attesissimo evento di Roma dedicato alla presentazione della nuova edizione della guida, in programma domenica **15 dicembre**, avrà come protagoniste **80 aziende con oltre 250 oli extravergini**, dei **729 presenti in guida**, provenienti da **Portogallo, Spagna, Italia, Croazia, Grecia, Sudafrica e Brasile**: grandi extravergini che verranno affiancati da circa **15 cantine di produzione vinicola** provenienti da Portogallo, Spagna, Italia, Croazia e Sudafrica, e da **8 chef**. Una festa, quella della Capitale, per celebrare il 25esimo anniversario della guida ideata da **Marco Oreggia in collaborazione con Laura Marinelli**, un traguardo speciale da condividere insieme alle aziende top level, ai professionisti, ai comunicatori del settore e ai grandi maestri che ogni giorno celebrano in cucina l'eccellenza dell'extravergine.

*«Quella di Roma è una giornata interamente dedicata all'Extravergine - spiega **Marco Oreggia** - e in quanto tale abbiamo fatto in modo che comprendesse i più importanti attori del settore, dal comparto produttivo alla comunicazione, passando per il mondo del trade, con un'importante presenza di importatori internazionali. Ma non poteva mancare l'abbinamento con il cibo: per questo motivo abbiamo coinvolto una selezione di importanti chef che andranno a completare un parterre di alto livello, per rendere davvero unico il nostro evento. Con la presenza di questi grandi artigiani del gusto vogliamo accendere i riflettori sulle molteplici potenzialità dell'extravergine in cucina, giocando sugli abbinamenti e sulle numerose combinazioni dolci e salate ideate dai nostri chef».*

Si parte alle ore 10.30, con la conferenza stampa di presentazione della guida e le premiazioni delle aziende di produzione olearia e degli importatori. Si prosegue nel pomeriggio (dalle 15.00 alle 21.00) con il percorso di degustazione tra i banchi di assaggio, per un'esperienza immersiva nelle realtà e nei territori olivicoli più apprezzati del mondo. Le eleganti sale dell'hotel The Westin Excelsior saranno inoltre il palcoscenico dei corner degli 8 chef, ospiti d'eccezione dell'evento, che presenteranno ricette inedite ispirate dall'abbinamento con gli oli premiati nella guida. Si potrà spaziare dalla *Mousse di cioccolato bianco e cavolfiore con spugna di mandorle e sale* di **Andrea Dolciotti del Ristorante Briseide** di Roma alla *Malenca di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale - Chianina Igp con giardiniera all'olio evo* del re toscano della carne **Simone Fracassi della Macelleria Fracassi**; passando per le atmosfere orientali da assaporare con il *Paocai di cavoloverza* preparato da **Jun Ge di Sinosteria**; e approdando alla linea di prodotti **Antologia**, le preparazioni in vasocottura dello chef stellato **Alfio Ghezzi**. E ancora: **Roberto Bonifazi, Francesco Brandini e Daniele Gizzi di Bottega Tredici** proporranno un *Agnello sfilacciato alla brace con carciofi, emulsione alla mentuccia e pane integrale*; **Andrea Perini del Ristorante al 588** della provincia di Firenze una *Spuma di yogurt di pecora, cavolo nero, lamponi e*

cioccolato mantecato all'olio evo; e **Pierluigi De Luca e Augusto Leoni de La Fornarina e Leoni Randolpho** saranno presenti con *Pane di Genzano Igp e Porchetta di Ariccia Igp*. Da non perdere l'arte del gelato, con **Dario Rossi della Gelateria Greed** che presenterà il suo *GelOlio in purezza con marmellata al bergamotto*.

A completare questa grande giornata di assaggi ci saranno, per intenditori e appassionati, delle degustazioni guidate. Partiamo alle ore 16.00 con quella dedicata alla classifica **Hall of Fame** della guida, a cura Marco Oreggia, per un percorso alla scoperta dei **9 Extravergini** premiati con il massimo del punteggio. Proseguiamo con quelle dedicate alle **20 etichette** della categoria **The Best** con Laura Marinelli e Luca Mangoni, che metteranno in luce i 13 oli evo italiani, le 3 aziende spagnole, le 2 croate e quella greca e brasiliana che quest'anno hanno ottenuto questo ambito riconoscimento.

FLOS OLEI TOUR IN ROME - DATA E ORARI:

Domenica 15 Dicembre 2024 - Ore 10.30 - 21.00

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

INGRESSO:

- 10.00 euro (bicchiere + porta-bicchiere).
- 20.00 euro (bicchiere + porta-bicchiere + 3 degustazioni con gli chef).
- Gratuito per giornalisti e operatori (enoteche, importatori, oleoteche, ristoranti).

Consigliata la prenotazione su www.flosolei.com.

PROGRAMMA:

- **Ore 10.30 - 13.00:** Conferenza stampa - Presentazione della guida Flos Olei 2025 - Premiazioni
- **Ore 15.00 - 21.00:** Flos Olei Tour in Rome - Degustazione Libera - Corner con Chef
- **Ore 16.00 - 17.00:** Degustazione guidata degli oli della Hall of Fame - corso avanzato (a cura di Marco Oreggia)
- **Ore 17.00 - 18.00:** Degustazione guidata degli oli della The Best - corso propedeutico (a cura di Luca Mangoni)
- **Ore 18.00 - 19.00:** Degustazione guidata degli oli della The Best - corso propedeutico (a cura di Laura Marinelli)



marco oreggia

E.V.O. srl

Via Positano, 100 - 00134 Roma (Italia)

Tel. & Fax: +39 06.7197254

E.mail: marco.oreggia@gmail.com - Web: www.flosolei.com - Shop: www.flosolei.com/shop