

DOMINGO 15 DICIEMBRE 2024 EN THE WESTIN EXCELSIOR - VIA VITTORIO VENETO, 125

FLOS OLEI 2025 EN ROMA CON LA CATA DE 250 ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y 8 GRANDES CHEFS PARA MOSTRA LA EXCELENCIA DEL ORO VERDE EN LA COCINA

UN DÍA EXTRAORDINARIO DE DEGUSTACIONES PARA CELEBRAR LOS 25 AÑOS DE LA GUÍA CON LOS MEJORES ACEITES EVO DEL MUNDO. ESTE AÑO ITALIA ESTÁ A LA CABEZA CON 13 EMPRESAS PREMIADAS EN THE BEST Y 5 EN HALL OF FAME

Flos Olei 2025 está a la vuelta de la esquina. El esperado evento en Roma dedicado a la presentación de la nueva edición de la guía, programado para el domingo **15 diciembre**, tendrá como protagonistas **80 empresas con más de 250 aceites de oliva virgen extra**, de los **729 presentes en la guía**, procedentes de **Portugal, España, Italia, Croacia, Grecia, Sudáfrica y Brasil**: grandes aceites de oliva virgen extra acompañados por unas **15 bodegas de producción vinícola** de Portugal, España, Italia, Croacia y Sudáfrica, y de **8 chefs**. Una fiesta en la capital italiana para celebrar el 25 aniversario de la guía creada por **Marco Oreggia con la colaboración de Laura Marinelli**, un gran logro que compartir junto a las mejores empresas, profesionales, periodistas del sector y grandes maestros que cada día elogian en la cocina la excelencia del virgen extra.

*«El de Roma es un día dedicado por completo al aceite de oliva virgen extra - explica **Marco Oreggia** - y por eso hemos incluido a los profesionales más importantes del sector, desde el ámbito productivo hasta la comunicación, pasando por el mundo del comercio, con una importante presencia de importadores internacionales. Y por supuesto no podía faltar la combinación con la comida: por este motivo hemos involucrado a una selección de importantes chefs que completaran una platea de alto nivel, para hacer que nuestro evento sea realmente único. Con la presencia de estos artesanos del sabor queremos llamar la atención sobre las múltiples potencialidades del aceite virgen extra en la cocina, jugando con las combinaciones y las numerosas composiciones dulces y saladas creadas por nuestros chefs».*

Comenzamos a las 10.30, con la rueda de prensa de la presentación de la guía y los premios a las empresas de producción de aceite de oliva virgen extra y a los importadores. Continuamos por la tarde (desde las 15.00 hasta las 21.00) con las catas entre los mostradores de degustación, con una experiencia inmersiva en las realidades y en los territorios olivareros más apreciados del mundo. Las elegantes salas del hotel The Westin Excelsior serán el escenario donde los 8 chefs, invitados de excepción al evento, presentarán recetas inéditas inspiradas en las combinaciones con los aceites premiados de la guía. Desde la *Mousse de chocolate blanco y coliflor con esponja de almendras y sal* de **Andrea Dolciotti del Restaurante Briseide** de Roma hasta *Malenca de Vitellone Bianco dell'Appenino Centrale - Chianina Igp con jardinera al aceite evo* del rey toscano de la carne **Simone Fracassi de la Macelleria Fracassi**; pasando por una atmósfera oriental para degustar el *Paocai de col de Saboya* preparado por **Jun Ge de Sinosteria**; y conociendo la línea de productos **Antologia**, las preparaciones con la técnica de *vasocottura* del chef **Alfio Ghezzi**, premiado con el prestigioso galardón Michelin. Y también: **Roberto Bonifazi, Francesco Brandini y Daniele Gizzi de Bottega Tredici** propondrán un *Cordero deshilachado a la brasa con alcachofas, emulsión de menta y pan integral*; **Andrea Perini del Restaurante al 588** de la provincia de Florencia con una *Espuma de yogurt de oveja, col negra, frambuesas y chocolate mezclado con aceite*

evo; y la presencia de **Pierluigi De Luca y Augusto Leoni de La Fornarina** y **Leoni Randolpho** con *Pane di Genzano Igp* y *Porchetta di Ariccia Igp*. Sin olvidar el arte del helado, con **Dario Rossi de la Heladería Greed** que presentará su *GelOlio en pureza con mermelada de bergamota*.

Completando este gran día de degustaciones habrá unas catas guiadas tanto para los expertos como para los apasionados. Empezamos a las 16.00 con la cata dedicada a los premiados **Hall of Fame** de la guía, a cargo de Marco Oreggia, con un recorrido para descubrir los **9 Aceites Virgen Extra** premiados con la máxima puntuación. Continuaremos con las **20 etiquetas** de la categoría **The Best** con Laura Marinelli y Luca Mangoni, que pondrán de relieve los 13 aceites evo italianos, las 3 empresas españolas, las 2 croatas y la griega y brasileña que este año han obtenido este prestigioso reconocimiento.

FLOS OLEI TOUR IN ROME - FECHA Y HORARIOS:

Domingo 15 Diciembre 2024 - Hora 10.30 - 21.00

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

ENTRADA:

- 10.00 euros (vaso + portavasos).
- 20.00 euros (vaso + portavasos + 3 catas con los chefs).
- Gratuito para periodistas y técnicos (enotecas, importadores, oleotecas, restaurantes).

Se recomienda reservar en www.flosolei.com.

PROGRAMA:

- **Hora 10.30 - 13.00:** Rueda de prensa - Presentación de la guía Flos Olei 2025 - Premios
- **Hora 15.00 - 21.00:** Flos Olei Tour in Rome - Cata Libera - Rincón con el Chef
- **Hora 16.00 - 17.00:** Cata guiada de los aceites del Hall of Fame - curso avanzado (a cargo de Marco Oreggia)
- **Hora 17.00 - 18.00:** Cata guiada de los aceites The Best - curso propedéutico (a cargo de Luca Mangoni)
- **Hora 18.00 - 19.00:** Cata guiada de los aceites The Best - curso propedéutico (a cargo de 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