



12 月 15 日星期日在羅馬 THE WESTIN EXCELSIOR 飯店, VIA VITTORIO VENETO, 125

2025 年 FLOS OLEI 在羅馬品嚐 250 款特級初榨橄欖油 與 8 位偉大的主廚講述這廚房中卓越的綠色黃金

慶祝 25 週年的非凡品油日

最佳特級初榨橄欖油世界指南。義大利今年也是處於領先的地位

13 款特級初榨橄欖油榮獲 The Best 榮譽榜排名和 5 款特級初榨橄欖油入選名人堂

2025 年的 Flos Olei 即將到來。備受期待的活動定於 12 月 15 日星期日在羅馬舉行，專門介紹新版的指南，指南中共有 729 款特級初榨橄欖油，屆時將有來自葡萄牙、西班牙、義大利、克羅埃西亞、希臘、南非和巴西的 80 家莊園展示超過 250 款的特級初榨橄欖油：優質的特級初榨橄欖油將由來自葡萄牙、西班牙、義大利、克羅埃西亞和南非約 15 家葡萄酒莊園以及 8 名主廚提供支援。一場為慶祝由 Marco Oreggia 與 Laura Marinelli 合作創作 25 週年指南的首都派對，這是一項特殊的成就，將與頂級莊園、專業人士、行業傳播者和大師們共同分享，每天慶祝廚房中卓越的特級初榨橄欖油。

《在羅馬這一天是完全致力於特級初榨橄欖油 - Marco Oreggia 解釋 - 因此，我們確保其包括此領域最重要的參與者，從生產到傳播，透過世界貿易，並具有重要意義的國際進口商存在。但與食物的搭配是不能缺少的：因此，我們邀請了一群重要的主廚來完成此高水準的活動，使我們活動真正的獨一無二。有了這些偉大品味工匠的存在，我們希望讓人們關注到特級初榨橄欖油在廚房中的許多潛力，嘗試組合以及我們主廚創造的眾多甜味和鹹味的組合》。

於上午 10 點 30 分開始，舉行指南的新聞發布會，並為生產橄欖油的莊園和進口商舉行頒獎典禮。下午 3 點至晚上 9 點，我們繼續在品油區進行品嚐的行程，如在全球最受歡迎的橄欖種植區獲得身臨其境的體驗。The Westin Excelsior 飯店優雅的場地，也將成為本次活動特邀嘉賓 8 位主廚的舞台，他們將展示與指南中獲獎的橄欖油搭配啟發的新食譜。您可以選擇羅馬 Briseide 餐廳 Andrea Dolciotti 製作的白巧克力慕斯以及花椰菜、杏仁和鹽的海綿蛋糕，以及 Toscana 大區肉類之王 Fracassi 肉販店 Simone Fracassi 製作來自中亞平寧山脈 Malenca 的 Vitellone Bianco - Chianina Igp 搭配莊園特級初榨橄欖油；穿越東方風情，品嚐 Jun Ge 的 Sinosteria 準備的白菜泡菜；明星廚師 Alfio Ghezzi 的罐裝菜餚也出現在 Antologia 的產品線中。還有：Roberto Bonifazi、Francesco Brandini 和 Daniele Gizzi 的 Bottega Tredici 將推薦烤手撕羊肉搭配朝鮮蓴、貓薄荷液和全麥麵包；來自 Firenze 省 588 號餐廳的 Andrea Perini 製作的慕斯，由羊優酪乳、黑甘藍菜、覆盆子和巧克力製成，配上特級初榨橄欖油；來自 La Fornarina 的 Pierluigi De Luca 和 Augusto Leoni 以及 Leoni Randolpho 將與 Genzano Igp 的麵包和 Ariccia Igp 的烤豬一起出席。不要錯過冰淇淋的藝術，Gelateria Greed 的 Dario Rossi 將展示他純正的 Gelolio 配佛手柑果醬。

為了結束這美好的品嚐日，將為鑑賞家和愛好者提供品油的指導。我們從下午 4 點開始，由 Marco Oreggia 編輯的指南名人堂排名開始一段探索獲得最高評分的 9 款特級初榨橄欖油之旅。隨後我們繼續與 Laura Marinelli 和 Luca Mangoni 一起討論 The Best 榮譽榜排名的 20 款特級初榨橄欖油，其中將重點介紹今年獲得這項夢寐以求認可的 13 家義大利特級初榨橄欖油莊園、3 家西班牙莊園、2 家克羅埃西亞莊園以及希臘和巴西莊園。

羅馬 FLOS OLEI 之旅 - 日期和時間：

2024 年 12 月 15 日星期日 - 上午 10 點 30 分至晚上 9 點

羅馬 The Westin Excelsior 飯店 - Via Vittorio Veneto, 125 - 00187 羅馬 (義大利)

入口：

- 10 歐元 (杯子 + 杯套)。
- 20 歐元 (杯子 + 杯套 + 搭配主廚品嚐 3 次)。
- 記者和經營者免費 (酒類商店、進口商、橄欖油商店、餐廳)。

建議預訂於 www.flosolei.com。

計劃：

- 上午 10 點 30 分至下午 1 點：新聞發布會 - 介紹 Flos Olei 2025 指南 - 頒獎典禮
- 下午 3 點至晚上 9 點：羅馬 Flos Olei 之旅 - 自由品嚐 - 與主廚交流
- 下午 4 點至下午 5 點：引導品嚐名人堂的特級初榨橄欖油 - 進階課程
(由 Marco Oreggia 編輯)
- 下午 5 點至下午 6 點：引導品嚐 The Best 榮譽榜的特級初榨橄欖油 - 預備課程
(由 Luca Mangoni 編輯)
- 下午 6 點至晚上 7 點：引導品嚐 The Best 榮譽榜的特級初榨橄欖油 - 預備課程
(由 Laura Marinelli 編輯)



marco oreggia

E.V.O. srl

Via Positano, 100 - 00134 羅馬 (義大利)

Tel. & Fax: +39 06.7197254

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