

IVG

“Extra Vergine”, l’evento sull’eccellenza ligure tra genesi e ironia

di **Redazione**

18 Marzo 2021 - 17:01



Ponente. Un nuovo progetto creativo e un unico, grande assaggio corale. Cento assaggiatori in tutta Italia (e non solo), una guida esperta e Andrea Di Marco on stage per uno show ironico e competente per guardare all’olio come non si è mai fatto. L’olio extra vergine è tra le bandiere del Made in Italy, l’alimento chiave della nostra tradizione gastronomica e culturale. Un patrimonio che allo stesso tempo viene celebrato e dato per scontato, vittima delle contraffazioni che subisce nel mondo, talvolta della disinformazione.

Tutto questo in un evento online il prossimo 29 marzo, alle ore 11.30.

“Un extra vergine è come l’anima gemella: va cercato con passione, coinvolgimento dei sensi e con la guida saggia dell’intelletto. Imparare a raccontarlo con competenza, oggi, è necessario. Perché giova alla salute dei consumatori e del Paese, per un futuro sostenibile e un’economia etica, ancorata al territorio”.

“Cosa significa Extra Vergine? Lo sappiamo scegliere, davanti allo scaffale? Ne riconosciamo la cultura, le sfumature organolettiche, i criteri per utilizzarlo in cucina, i modi infiniti con cui le produzioni si esprimono di territorio in territorio? Razione K - conosci il tuo cibo e Unaprol - Consorzio Olivicolo Italiano, con il contributo artistico di Andrea Di Marco, hanno pensato a un progetto di divulgazione tutto nuovo per permettere di rispondere a queste domande anche a chi non se le è mai fatte, ma dovrebbe iniziare a

farlo. Cento assaggiatori da tutta Italia sono attesi lunedì 29 marzo, alle 11,30 su razionek.net per sperimentare le sorprese sensoriali dell'olio extra vergine accompagnati da due guide d'eccezione".

"Andrea di Marco trasformerà la "ricerca dell'olio giusto" in letteratura, anzi cinema, e sarà protagonista in un'inedita lezione di assaggio tra segreti e tecniche ufficiali. Insieme a Francesco Petacco, agronomo e assaggiatore, insegneranno a ritrovare uno sguardo nuovo su un prodotto cardine dell'economia agricola italiana, che merita di essere raccontato e acquistato con intelligenza".