

FLOSOLEI TOUR ⁱⁿROME

Il prossimo **10 Dicembre 2016** si svolgerà a Roma, nelle eleganti sale del **The Westin Excelsior Rome - Via Vittorio Veneto 125**, una vera e propria celebrazione dell'extravergine di qualità, un evento che durerà l'intera giornata e che coinvolgerà giornalisti, operatori, ospiti prestigiosi dall'Italia e dall'estero, ma anche il pubblico dei consumatori.

Si chiama **Flos Olei Tour in Rome** ed è un evento legato alla presentazione del volume "Flos Olei guida al mondo dell'extravergine", una guida - curata da **Marco Oreggia** e **Laura Marinelli** - dedicata alle migliori aziende di produzione olearia di tutto il mondo e ai loro oli extravergine di oliva selezionati attraverso un concorso internazionale.

Alla presentazione del libro (ore 11.00) seguirà la premiazione delle aziende e, nel pomeriggio (dalle 15.00 alle 22.00), un evento aperto al pubblico con i migliori extravergine del mondo abbinati ad alcune eccellenze alimentari. Ci saranno non solo olio, ma vini prelibati dal mondo e specialità da degustare. Inoltre lezioni di degustazione dell'olio e Master Class di cucina con chef di fama internazionale e ingredienti di prima scelta.

L'idea è quella di realizzare un approfondimento sull'utilizzo dell'olio extravergine di oliva in cucina, sviluppando un intero menù che preveda, dall'antipasto al dolce, l'elaborazione di cinque ricette che hanno come ingrediente l'olio e che siano basate ognuna su una materia prima principale. L'obiettivo è dare una dimostrazione dei diversi abbinamenti cibo-olio, con preparazioni che richiedono oli con una diversa intensità di fruttato (leggero-medio-intenso).

Saranno cinque le Master Class, che si svolgeranno nella **Sala Giardino** del The Westin Excelsior Rome. Ai fornelli si alterneranno Chef e Testimonial di rilevanza internazionale: **Arcangelo Dandini**, **Angelo Troiani**, **Alessandro Circiello**, **Vasilis Leonidou** e **Michele Martinelli**, con la regia del rinomato Ateneo Italiano della Cucina "**Coquis**" che interverrà con il suo staff. In particolare segnaliamo quella condotta da **Alessandro Circiello** (ore **17.30 - 18.15**), chef noto al pubblico televisivo, esperto di alimentazione e **Presidente della Federazione Italiana Cuochi Regione - Lazio**, il quale realizzerà una ricetta che avrà come ingredienti la **Pasta Asciutta e Il Pecorino Toscano Dop**.

Successivamente nella **Sala Fori** (ore **19.30 - 20.30**) i **Presidenti delle Delegazioni Provinciali della Federazione Italiana Cuochi - Regione Lazio**, coordineranno una presentazione di prodotti tipici delle diverse province del territorio laziale, con l'intento di promuovere e valorizzare le eccellenze della nostra regione. Per la delegazione di Frosinone ci sarà **Antonio Cristini**, per città di Latina **Luigi Lombardi**, per Rieti **Elia Grillotti** e per la capitale Roma **Graziella Sangemi**.

I soci della Federazione Italiana Cuochi potranno accedere all'evento gratuitamente presentando all'ingresso la tessera della Federazione o registrandosi al sito www.flosolei.com.

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: shop.flosolei.com