

Comunicato stampa

"Olive Oil Conference": a Manchester un evento dedicato all'Olio di oliva extravergine di origine italiana

Roma 5 giugno 2013 – Il 18 e 19 giugno, a Manchester (UK), l'evento "**Olive Oil Conference**", dedicato interamente all'Olio di oliva extravergine di origine italiana.

L'iniziativa, promossa da una struttura inglese (ristorante La Locanda), è organizzata in collaborazione con il Progetto Ho.Re.Ca., l'Ercole Olivario e l'Università dei Sapori di Perugia.

Saranno due giorni di Conferenze sul tema dell'Olio extra vergine di oliva italiano nella cornice di spazi espositivi, eventi degustativi, seminari e workshop. Parteciperanno all'evento come espositori alcuni dei Produttori aderenti al Progetto HORECA e dei vincitori e finalisti dell'Ercole Olivario 2013.



Il primo giorno della conferenza sarà riservato, in particolare, agli operatori economici del settore, come buyers, importatori, distributori, ristoratori, chefs e negozi gourmet, che potranno entrare in contatto con le aziende produttrici presenti, visitando i loro stand e provando i loro oli. In serata una cena di gala curata da quattro grandi chef come Filippo La Mantia, Graziano Cominelli, Graham Campbell e Maurizio Bocchi.

*Olive
Oil
Conference*

Il secondo giorno sarà, invece, anche aperto al pubblico, che potrà provare e acquistare i prodotti e partecipare direttamente a tutte le attività previste in programma. Saranno presenti anche personalità di spicco tra le quali Stefano Vaccari, Direttore Generale per la promozione della qualità agroalimentare del Ministero delle politiche agricole, Paul Griffiths, High Sheriff of Greater Manchester (l'High Sheriff è un funzionario nominato come Custode della Pace in una contea dalla Regina) e l'Ing. Giorgio Mencaroni, Presidente dell'Ercole Olivario e della Camera di Commercio di Perugia.

In tutto questo, un ruolo centrale lo avrà Nigel Haworth, chef del Lancashire, che insieme allo chef Maurizio Bocchi, non solo delizierà i presenti con particolari degustazioni, ma illustrerà le qualità e i benefici dell'Olio extra vergine di oliva mettendo in evidenza anche tutti i suoi possibili abbinamenti nella preparazione dei piatti.

La manifestazione, pertanto, darà modo ai produttori di poter entrare in contatto con buyer e operatori economici della ristorazione e della gastronomia di qualità. In tal senso, infatti, l'evento vedrà il coinvolgimento di soggetti acquirenti interessati ad approfondire non solo l'italianità della nostra produzione ma, soprattutto, il meglio della stessa.

Per tutte le informazioni sull'evento, potete visitare il sito <http://oliveoilconference.co.uk>

Per ulteriori informazioni

Maria Teresa Bruno
Borsa Merci Telematica Italiana
stampa@bmti.it
Tel. 06/44252922 – int. 18