

Incontro formativo tra Consorzio olio di Calabria e Federazione italiani cuochi



Nell'ambito della convenzione stipulata tra il Consorzio di Tutela e Valorizzazione Olio di Calabria Igp e la Federazione Italiana cuochi Regione Calabria, il 13 febbraio si è svolto il primo incontro formativo di Degustatore Olio EVO organizzato da Associazione Provinciale Cuochi Cosentini e rivolto agli chef, tenuto dal Panel Dott. Thomas Patrizio Vatrano e incentrato sugli abbinamenti più interessanti dell'olio extravergine di oliva. Nelle prossime settimane verranno realizzati altri incontri con nuovi temi d'interesse.

“Questo è il primo di una serie di incontri allestiti assieme alla Federazione Italiani Cuochi Regione Calabria per diffondere la cultura e l'utilizzo di Olio di Calabria Igp in cucina. L'incontro formativo di Degustatore Olio EVO, organizzato da Associazione Provinciale Cuochi Cosentini e rivolto agli chef, rappresenta il primo passo in direzione di una maggiore consapevolezza del valore di una delle eccellenze gastronomiche della Calabria e consente ai partecipanti di acquisire importanti informazioni rispetto al giusto utilizzo di Olio di Calabria Igp nella preparazioni di piatti importanti”, ha rimarcato il presidente del Consorzio di Tutela e Valorizzazione Olio di Calabria Igp Massimo Magliocchi.

La convenzione tra il Consorzio Tutela e Valorizzazione Olio

di Calabria Igp e la Federazione Italiani Cuochi Regione Calabria prevede la mutua collaborazione tra le parti al fine di divulgare una corretta informazione sul consumo di Olio di Calabria IGP e di promuovere all'utilizzo dello stesso presso gli associati. L'accordo prevede la promozione di iniziative atte a favorire la conoscenza delle qualità organolettiche dell'Olio Extravergine di Oliva Calabria IGP, quali l'organizzazione di attività dimostrative e l'organizzazione di corsi di formazione gratuiti sulle caratteristiche del suo utilizzo in cucina.

Il Consorzio si impegna a fornire agli associati Olio di Calabria IGP a costi molto vantaggiosi rispetto ai prezzi di mercato e a tutti i ristoranti aderenti sarà consegnato un attestato di adesione e un adesivo da apporre alla porta d'ingresso del locale recante l'indicazione dell'utilizzo in cucina di Olio di Calabria IGP. Le iniziative, riservate esclusivamente agli aderenti, costituiscono un valore aggiunto notevole che arricchisce la propria attività e allo stesso tempo favorisce il consumo di un prodotto di eccellenza territoriale.