

Nuovo appuntamento per “I giorni dell’Olio – Evo Experience”, tappa a Corigliano-Rossano



Nuova tappa e altro importante appuntamento nel calendario di degustazioni organizzato dal Consorzio Olio di Calabria Igp per far conoscere il sapore unico dell’olio calabrese. Nei giorni scorsi, il Consorzio si è mosso in direzione Corigliano-Rossano. Presso Tenuta Ciminata Greco e Frantoio Geraci, i presenti hanno potuto assaporare l’olio ad Indicazione Geografica Protetta direttamente all’interno delle aziende in cui lo si produce.

In ogni appuntamento, i frantoi della regione aprono le loro porte a visitatori e appassionati, offrendo un’esperienza immersiva tra tradizione, cultura e sapori autentici.

“I Giorni dell’Olio – Evo Experience” prevede una serie di attività pensate per coinvolgere e affascinare i partecipanti. Tra queste le visite, appunto, per scoprire i segreti della produzione dell’olio extravergine di oliva Igp. Le guide esperte illustrano ogni fase del processo, dalla raccolta delle olive alla spremitura e imbottigliamento. Ma anche le degustazioni che sono uno dei momenti clou dell’evento. Gli esperti del Consorzio guidano i partecipanti attraverso un percorso sensoriale alla scoperta delle diverse caratteristiche organolettiche dell’olio di Calabria IGP, evidenziando le note fruttate, amare e piccanti che lo contraddistinguono. “Un’occasione unica per incontrare i produttori locali e ascoltare le loro storie. I partecipanti possono approfondire le conoscenze sulle varietà di olive

utilizzate e sulle tecniche di coltivazione adottate, apprezzando il lavoro e la passione che si celano dietro ogni bottiglia di olio”, ha voluto sottolineare il presidente del Consorzio, Massimino Magliocchi. “Iniziativa finanziata dal FEASR – PSR Calabria 2014/2020 Misura 3 – Intervento 3.2.1. – CUP J88H24001270003”