

MEDOLIVA

Fiera dell'extravergine di qualità del Mediterraneo e della sua filiera

arezzo
18/20
maggio
2012



Cooking Show a Medoliva 2012



Fin dalla sua prima edizione nel 2008 Medoliva si è posta l'obiettivo fondamentale di trasmettere al maggior numero di persone il valore dell'Olio extravergine di qualità.

L'olio vero è un prodotto incredibile, ingrediente fondamentale nelle preparazioni di tutte le cucine dei paesi del Mediterraneo ed elemento cardine di una sana e corretta alimentazione.

E per conoscere l'olio fino in fondo e per gustarlo appieno non c'è nessun testimone migliore degli chef, che lo conoscono, lo amano e lo sanno valorizzare nei loro piatti capaci di stupire ed emozionare.

Ecco come nasce il cooking show di Medoliva, uno spettacolo divertente, intrigante, coinvolgente che ha come protagonisti gli oli di qualità del Mediterraneo e che vede gli chef esprimersi in duetti spettacolari nel palco di una delle più importanti fiere del settore.

Ma il cooking show è anche il palco giusto per chi l'olio lo conosce come consumatore ed ama semplicemente con passione la cucina: non professionisti ma amanti dell'olio che potranno misurarsi con questo prodotto presentando "il loro modo di vedere l'olio extravergine di qualità".

Soggetti organizzatori:

Provincia di Arezzo Servizio Promozione e Camera di Commercio di Arezzo

in collaborazione con:

Consorzio per la tutela dell'Olio Extravergine di oliva Toscano IGP

Consorzio Stra.Vi.Sa.

Federazione Italiana Cuochi di Arezzo

Associazione Toscana Sommelier – AIS Arezzo

Associazione Italiana Conoscere l'Olio di Oliva – AICOO Arezzo

Venerdì 18 maggio – Ore 14,30 -18,30

GiovanOil - L'olio extravergine del Mediterraneo e la sfida dei più giovani

I giovani oggi amano preparare piatti, amano i prodotti autentici e la tradizione ma amano anche interpretarla a modo loro.

Medoliva ospita il primo concorso per giovani non professionisti amanti della cucina e dell'olio di qualità che presentano ad una giuria composta da Cuochi, sommelier, giornalisti di settore e "le mamme" una ricetta eseguita sul posto, protagonista l'olio di qualità del Mediterraneo del Club Medoliva.

Protagonisti: 10 giovani amanti di cucina "under 35"

olio: Gli Oli del Club Medoliva 2012

Presenta: Andrea Lucatello – Radio Capital

Giuria: Chef professionisti, sommelier, giornalisti di settore ed esperti di enogastronomia.

Sabato 19 maggio – Ore 10,00-14,30



Concorso Regionale Olio Toscano e Futuri Chef

In collaborazione con Consorzio dell'Olio Extravergine di oliva Toscano IGP.

Il toscano da sempre è sinonimo di qualità nell'olio extravergine,



MEDOLIVA

Fiera dell'extravergine di qualità del Mediterraneo e della sua filiera

arezzo
18/20
maggio
2012



gli chef amano l'olio toscano ed insegnano ad usarlo, a crudo, nelle basi, nei condimenti. Gli studenti degli istituti alberghieri affrontano una sfida ardua all'olio extravergine, pilastro della cucina italiana. Si sfidano pertanto in una gara di bravura con gli oli certificati del consorzio IGP toscano.

Protagonisti: Olio toscano IGP, 10 giovani chef degli Istituti alberghieri toscani

Presenta: Francesco Berardinelli

Giuria: 3 Chef professionisti, 3 giornalisti di enogastronomia.

Domenica 20 maggio – Ore 10,30-13,30 e ore 15,30-18,30

Gli Chef professionisti presentano al pubblico le loro ricette con i prodotti del territorio e gli oli del Club Medoliva 2012.

Mattina - Ore 10,30-13,30

Tre chef della nostra provincia, *Emiliano Rossi (Osteria del Teatro)*, *Fabio Fastelli (Ristorante Zaira)* e *Shady Hasbun (Le Rotte Ghiotte)* presentano le loro creazioni interpretando **i prodotti del territorio e i piatti delle loro cucine**. Le Terre di Arezzo infatti sono uno scrigno di grandi prodotti, ancora questa terra mantiene una autenticità nei sapori, nel paesaggio, nell'accoglienza tutta profondamente toscana.

Gli Chef del territorio aretino interpreteranno le materie prime nelle loro preparazioni realizzate con mano sapiente, partendo dalla tradizione ma con una visione moderna rendendoli unici e innovativi.

Pomeriggio - Ore 15,30-18,30

Tre chef della ristorazione nazionale presentano **la Cucina del nostro paese in abbinamento agli oli del Mediterraneo del Club Medoliva**.

Tre chef prestigiosi presentano le loro creazioni a tema Olio extravergine di qualità del Mediterraneo, dal Nord al Sud un viaggio nei sapori di tre artisti della ristorazione italiana. La cucina, luogo legato più di ogni altro alle esperienze più vere della vita, porta a stringere profondi rapporti di amicizia, e qui sul palco di Medoliva gli chef non salgono soli ma insieme a degli amici, due artigiani delle carni di eccellenza italiani, ed uno chef dell'alta ristorazione.

Filippo La Mantia e Simone Fracassi rappresentano un connubio esplosivo tra cucina siciliana e carne Chianina I.G.P.

Mentre Enrico Bartolini e Franco Cazzamali presenteranno una cucina di territorio in nome però della ricerca e dell'innovazione con la carne Piemontese I.G.P.

Francesco Berardinelli si esibirà con il suo amico Ciaccio Ludovico presentando una cucina che non è “moderna” ma molto istintiva e basata sui prodotti del territorio.

Amicizie vere, che danno vita a preparazioni innovative e stimolanti.

Performance avviate in nome delle produzioni di altissima qualità selezionate, che si muovono a ritmo perfetto come gli ingranaggi di un orologio... e per evitare che un ingranaggio si blocchi? Nessun problema... tutto è a base dei migliori oli del Mediterraneo!

Protagonisti: Emiliano Rossi, Fabio Fastelli, Shady Hasbun, Filippo La Mantia e Simone Fracassi, Enrico Bartolini e Franco Cazzamali, Francesco Berardinelli e Ciaccio Ludovico.

Olio: Olio del Club Medoliva 2012

Presenta: Leonardo Romanelli

