

MEDOLIVA

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

arezzo
18/20
maggio
2012

Comunicato Stampa 06/2012

UNA DOMENICA IN GRANDE STILE PER MEDOLIVA 2012

AD AREZZO ARRIVANO I SUPER CHEF E AL CONCORSO MEDOLIVA TRIONFO PER GLI OLI EXTRAVERGINE DI UMBRIA, LAZIO E SPAGNA

Momento di premiazioni alla terza edizione di **Medoliva**, la fiera internazionale dell'extravergine di qualità che si svolge in questo weekend negli spazi di Arezzo Fiere e Congressi. Il momento clou della seconda giornata è stato infatti quello che ha visto decretare le migliori etichette che hanno partecipato al Concorso Medoliva, una delle grandi novità di questa terza edizione. Oltre 200 gli iscritti, 40 i finalisti, praticamente il gotha della produzione mondiale, per aggiudicarsi i 4 riconoscimenti: il premio speciale "La Filiera" e i premi per le tre categorie Fruttato Intenso, Medio e Leggero.

La vittoria è andata a due Aziende italiane (ad una delle due ben due riconoscimenti) e a una spagnola. L'Azienda Agraria Viola (Umbria) si è aggiudicata il Premio Speciale "La Filiera", mentre all'Azienda Agricola Alfredo Cetrone (Lazio) premio per la categoria Fruttato Intenso, e Medio, a conferma del momento davvero favorevole dell'olivicoltura laziale. Infine all'Azienda Pagos De Familia Marqués De Griñón, premio per la categoria Fruttato Leggero (Castilla la Mancha).

La giornata di sabato è stata particolarmente interessante e ricca di eventi. Il Consorzio Olio Toscano IGP ha organizzato il concorso "Olio Toscano e futuri chef" che ha visto in gara quattro istituti alberghieri della regione per una divertente sfida tra giovani talenti dei fornelli, in pratica il futuro della ristorazione italiana. Il vincitrice della sfida si chiama Giulia Pelicci, dell'IPSAAR Leopoldo II di Lorena (Grosseto), con tortino di patate e pecorino di Manciano.

Straordinario il successo dei Master che hanno toccato argomenti come l'olivicoltura superintensiva, il management, l'extravergine nella nutrizione e nella prevenzione dell'invecchiamento. Notevole affluenza anche per i minicorsi di degustazione con uno speciale tasting sugli oli di Giordania, Marocco e Palestina.

E mentre i più piccoli si divertono a interpretare i ruoli di tanti personaggi nell'area riservata ai bambini, dove imparano a fare merenda con pane ed extravergine, gli adulti si affollano nella zona cooking. Dopo il grande successo della gara riservata ai semplici appassionati, dove una giuria selezionata ha premiato il piatto di Giovanni Dall'Amura, un filetto di spigola alle zucchine con tartare di pomodoro ed extravergine che ha decretato il successo del giovane informatico napoletano.

MEDOLIVA

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

arezzo
18/20
maggio
2012

Ma la zona cooking oggi vive la sua giornata più importante. A Medoliva arrivano infatti i re dei fornelli, chef superstar che impreziosiranno l'ultima giornata con grandi piatti in grado di esaltare al meglio l'utilizzo dell'extravergine in cucina. Un trio d'eccezione, ognuno accompagnato da un artigiano del food di eccellenza. Sul palco di Medoliva si alterneranno infatti Filippo La Mantia, principe incontrastato del Majestic di via Veneto a Roma, con al suo fianco Simone Fracassi, il guru della chianina. Quindi Enrico Bartolini, del Devero Hotel di Brienza, giovanissimo stellato Michelin, che potrà contare sulla complicità di Franco Cazzamali, per tutti il re del quinto quarto. E infine Francesco Berardinelli, che divide il suo talento tra la Toscana e gli States, che duetterà con Ciaccio Ludovico chef dell'Hotel Baglioni di Firenze.

Un appuntamento da non perdere per una domenica tutta da gustare.

L'ingresso alla Fiera è gratuito e osserva i seguenti orari: 9,30 - 18,30.

È possibile preregistrarsi sul sito www.medoliva.it per ottenere via mail la tessera d'ingresso.