

Comunicato Stampa 07/2012

CONCLUSIONE IN GRANDE STILE PER MEDOLIVA 2012

GIORNATA FINALE TRA CHEF STELLATI E DEGUSTAZIONI UNICHE

E I BUYER INTERNAZIONALI DECRETANO IL SUCCESSO DELLA MANIFESTAZIONE ARETINA

(Arezzo, 20 maggio 2012) - Chiusura in grande stile per Medoliva 2012, con una giornata ricca di eventi e di momenti importanti. Affollati come sempre i Master nel corso dei quali sono stati affrontati temi dell'innovazione del comparto, le tecniche di confezionamento, il design del prodotto e la comunicazione. Grande attenzione è stata riservata, inoltre, all'aspetto nutrizionale che già nei giorni scorsi era stato al centro di vari convegni. E così, il professor Maurizio Servili, docente Dipartimento di Scienze Economico-estimative e degli Alimenti dell'Università di Perugia, ha illustrato l'importanza della tracciabilità qualitativa dell'olio extravergine di oliva e si è discusso delle oltre 500 cultivar presenti in Italia. Nei giorni scorsi, invece, mentre Pier Luigi Rossi, docente di Scienza dell'Alimentazione presso l'Università di Bologna, spiegava l'importanza del consumo dell'extravergine per il nostro patrimonio genetico, Carlo Hausmann, direttore dell'Azienda Romana Mercati, illustrava una novità assoluta: una crema all'olio extravergine di oliva (Sabina DOP, per l'esattezza) spalmabile e perfettamente in grado di sostituire il classico (e meno salubre) burro.

Ma a proposito dell'uso dell'extravergine nelle preparazioni in cucina, quella di domenica è stata la giornata dei superchef che si sono alternati sul palco della zona cooking per una serie di performances che hanno suscitato l'entusiasmo del pubblico. Tre grandi interpreti dell'alta cucina come Filippo La Mantia, Enrico Bartolini, Francesco Berardinelli e Ludovico Ciaccio, simpaticamente stimolati dalla verve del giornalista Leonardo Romanelli, hanno preparato in diretta piatti dove l'olio extravergine ha giocato un ruolo da protagonista. Il tutto con l'amichevole partecipazione di alcuni grandi nomi della produzione alimentare di eccellenza: Simone Fracassi e Franco Cazzamali.

“L'area cooking curata dalla Provincia di Arezzo è stato uno degli spazi più visitati della manifestazione – sottolinea Andrea Sereni, Presidente di Arezzo Fiere e Congressi – ma credo di poter dire che la terza edizione di Medoliva sia stata caratterizzata da un buon successo di base sotto tutti gli aspetti. Un segnale importante e soprattutto uno stimolo per iniziare a preparare l'edizione 2014”.

“Fa piacere evidenziare la soddisfazione dei buyer internazionali da noi invitati – conclude Raul Barbieri, direttore di AFC – concordi nel dire che questa è una delle poche fiere al mondo dove è possibile trovare tutti gli attori della filiera olivicola, dalle aziende ai produttori di tecnologia, dai vivaisti agli esperti del settore. Quelle di Medoliva sono state tre giornate all'insegna della cultura dell'extravergine ma anche del business, senza dimenticare che gli oltre 3.000 visitatori hanno potuto godere del privilegio unico di poter degustare qui 200 tra i migliori extravergine al mondo”.