



**OLIO**

17 novembre 2014 16:44

**Grande successo per Oleide  
Tra show cooking e laboratori**

Incontri tecnici, degustazioni e show cooking hanno animato il centro di Spello (Pg) che ha ospitato Oleide, la rassegna che ha messo al centro l'olio extravergine di oliva, tra le eccellenze del Made in Italy

Si sono spenti i riflettori di **Oleide**, l'evento di Spello (Pg) che ha come filo conduttore l'olio, e che ha saputo celebrare in grande stile uno dei prodotti che meglio rappresenta nel mondo l'Italia delle eccellenze e delle tipicità e che, oggi più che mai, si conferma protagonista

Cliente: **Italia a Tavola**

Data: **17 novembre 2014**

dell'alimentazione, della tradizione, della cultura e dell'economia italiana.

Oltre agli incontri tecnici e ai momenti di approfondimento legati all'utilità della cultura di rete nelle imprese, che hanno avuto molto successo, Oleide ha catturato l'attenzione dei visitatori grazie ad un laboratorio del gusto e altre iniziative tematiche come l'Osteria diffusa nei ristoranti della città con menu degustazione a 20 euro.



Il palco del "Villaggio Oleide" è stato animato dai cooking show presentati nell'ambito della Disfida della Bruschetta, una vera e propria gara tra le ricette a base d'olio extravergine d'oliva che meglio interpretano la tradizione culinaria dei territori.

A vincere la seconda edizione delle Disfida della bruschetta firmata Oleide è stata la BCC di San Giovanni Rotondo (FG) che, con le tradizionali orecchiette alla poverella, ha conquistato il giudice di gara Beppe Bigazzi prevalendo sulle altre due finaliste: BCC di Anghiari e Stia, che ha preparato i tortelli di patate, e Banca Don Rizzo Credito Cooperativo della Sicilia Occidentale con i tipici spaghetti alla bottarga. Tutti i piatti sono stati realizzati in collaborazione con gli chef dell'Università dei Sapori di Perugia.

A presentare la disfida è stato il noto conduttore televisivo Paolo Notari. E mentre il simpatico Augusto Tocci, volto noto de La Prova del Cuoco, ha interagito con il pubblico alla scoperta dei sapori tipici del territorio di Anghiari e Stia, al giornalista e gastronomo Giuseppe Bigazzi è spettato il compito di decretare il vincitore assoluto della goliardica disfida italiana ispirata non soltanto al buon olio ma ai prodotti tipici e alla tradizione enogastronomica del territorio.



"Oleide" ha portato a Spello uno spaccato delle eccellenze italiane. Sono arrivate dal Cilento, dalla Toscana, dalla Puglia, dalla Sicilia e dal Lazio, oltre che dall'Umbria, tanti prodotti tipici che caratterizzano la tavola e l'enogastronomia italiana: legumi, tartufo, formaggi, pasta, miele, confetture, vino e, naturalmente, olio extravergine di oliva.

L'olio infatti, oggi più che mai, si conferma protagonista dell'alimentazione, della bellezza, della tradizione, della cultura e dell'economia dell'Italia, e dall'Umbria, una delle regioni italiane a più alta vocazione olivicola, nasce l'idea di celebrarne il valore in forma quasi epica, coinvolgendo e mettendo in rete alcuni dei territori italiani che si distinguono per la coltivazione e la produzione di olio extravergine di oliva.

Cliente: **Italia a Tavola**

Data: **17 novembre 2014**



«Siamo l'unica banca - ha commentato **Maurizio Del Savio** (nella foto accanto), direttore BCC Spello e Bettona - che, invece di fare da sponsor a qualche manifestazione, è prima di tutto una cooperativa e fa parte di una sistema di 400 banche con 1 milione e 200mila soci, che tra di loro di fatto non hanno nessun collegamento, nessun modo di conoscersi, si tratta quasi sempre di piccole imprese, piccole iniziative. Ma è un mondo ricchissimo di persone, di culture, di idee. Vorremmo quindi creare un mercato per metterli in contatto tra di loro».

[Oleide olio Spello show cooking ricetta bruschetta Maurizio Del Savio](#)