

<http://www.italiaatavola.net/articolo.aspx?id=37137>

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
 Martedì 18 Novembre 2014 | aggiornato alle 8.50 | 35638 articoli in archivio

laT ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE LUXURY

LA SQUADRA | NETWORK | ABBONAMENTI | PUBBLICITÀ | CONTATTI

Cerca per codice o parole chiave

Fatti trovare con la pubblicità di Google.

Inizia ora

Con un credito di €75.

Google

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 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.



RICERCA AVANZATA

Inserisci una o più parole chiave

Sezione: OLIO

Categoria: OLIO

Regione:

CERCA

ARTICOLI RECENTI

Dievole dà il benvenuto all'olio "nuovo con visite e degustazioni guidate

Nasce l'"Extravergine 916"
L'olio con la carta d'identità

Nuovo olio Frimax De Luxe
Per un fritto insuperabile

Olio di palma, molto usato al ristorante
Ma attenzione: contiene il 100% di gras

Puglia, emergenza *Xyrella fastidiosa*
A rischio 23mila ettari di uliveti

Fritture a 5 stelle con Gold Star
Olio di qualità... che fa risparmiare!

Sixha
The World Hospitality & Food Service Event

IL SALONE MONDIALE
DI TUTTE LE RISTORAZIONI

CHAMPAGNE
POMMERY
www.vrankenpommery.it

LT
LAVOROTURISMO.IT

2014 LAVORA CON DOCKS
CASAB CARRETTI

in contemporanea a / together with

Siaep ufi Approved Event

business space

cuoco di partita
chef di cucina
chef executive
aiuto cuoco
generico
maître
direttore
cameriere
chef de rang
cameriera piani
receptionist
barman
barista
pizzaiolo

**GRATIS se SEI un
Professionista
e CERCHI
PERSONALE**

Italia a Tavola.net
in collaborazione con

CONSULTAZIENDA
S.p.A. - Via della Circonvallazione Clodia, 167 - 00195 Roma
Tel. 06 65722716 - Fax 06 65722717
www.consultazienda.it
mail: consultazienda@consultazienda.it

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.

«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».

