

Italia a Tavola

TIRRENO CT

22/26 febbraio
2015

www.tirrenoct.it

OSPITALITA' ITALIA

Complesso Fieristico di Carrara

Attrezzature e forniture per
Alberghi, Ristoranti, Bar, Gelaterie,
Pasticcerie, Panifici, Pizzerie, Pub, Comunità,
Strutture ricettive, Arredo contract





Grande successo per Oleide 2014 Tra show cooking e laboratori

Grande soddisfazione per l'edizione 2014 di Oleide a Spello (Pg), l'evento di cui Italia a Tavola era media partner e che ha celebrato in grande stile l'olio, 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, tradizione, cultura ed economia italiane.


Oltre agli incontri tecnici e ai momenti di approfondimento legati all'utilità della cultura di rete nelle imprese, 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 Beppe 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.  [cod 37137](http://www.italiaatavola.it/cod37137)



In copertina



◀ 14

Dal 22 al 26 febbraio 2015 Tirreno CT attirerà nei padiglioni di Carrara Fiere migliaia di operatori del settore ospitalità e ristorazione e oltre 300 espositori in rappresentanza di più di 600 marchi commerciali

Primo Piano

8 | Votazioni aperte per il sondaggio 2014
La rete sceglie il Personaggio dell'anno

Eventi

16 | Tutto pronto per Sigep 2015
con nuovi progetti per le imprese

Alimenti

22 | Caviar Giaveri, tante qualità di caviale
per tavole raffinate e veri intenditori

24 | Pata Negra, non solo Jamón Iberico
I tagli di suino distribuiti da La Fenice

26 | Il "senza glutine" made in Italy
si apre al mercato internazionale

28 | World Cheese Awards 2014
43 medaglie ai formaggi italiani



▼ 28



▼ 40



Olio

40 | Grande successo per Oleide 2014
Tra show cooking e laboratori

Vino

42 | Cinquant'anni di vini autoctoni
Moncaro celebra un grande traguardo

46 | Perrier-Jouët, lo champagne
che rende speciale ogni occasione

48 | Alta Langa Cuvée Giulio I
Le bollicine Tosti
premiare per la loro eleganza

50 | Millesimato 2011 Villa Domizia
Il nuovo metodo Classico di 4R



▲ 42

*Il direttore e la squadra
di Italia a Tavola...*

ti augurano buone feste!

