



TN ▶ Strettamente Tecnico ▶ Eventi ▶ Incontri e confronti: extra vergini, assaggiatori e professionisti

Eventi 16/02/2022

## Incontri e confronti: extra vergini, assaggiatori e professionisti



Il 27 febbraio Airo al Palazzo di Varignana organizza una giornata tra concorsi, incontri e dibattiti, con una cena che sarà l'occasione per celebrare l'extra vergine in cucina



**Taste The Difference** non è solo uno slogan ma una vera e propria celebrazione dell'extra vergine che passa dal gioco, dal dibattito, al confronto fino alle premiazioni e alla festa del gusto. Il tutto al Palazzo di Varignana (BO) il prossimo 27 febbraio.

E' insomma un programma a tutto tondo ideato da Airo, l'associazione dei ristoranti dell'olio, per mettere al centro non solo il prodotto ma i suoi protagonisti e coprotagonisti, come olivicoltori, frantoiani, opinion leader e assaggiatori.

Si inizia la mattina con il concorso dedicato agli assaggiatori, che ha inizio alle 10, per passare poi alle 15 a una masterclass dal titolo **"Uno, nessuno, centomila: le diverse opportunità dell'olio nella ristorazione"**. Guidati dal giornalista e scrittore Maurizio Pescari, si parlerà di social media con Gabriele Sabatino, di oleoturismo con Roberta Garibaldi, di promozione con Riccardo Scarpellini e di olio a marchio con Zefferino Monini.

Per partecipare alla Masterclass (100 posti) è necessario iscriversi attraverso il seguente form di Google:  
<https://forms.gle/Dxgmo1j3zyXBJGxj9>

Si concluderà con la premiazione dei produttori e dei migliori oli della Selezione Airo 2022 alle 17.30.

Infine la sera una cena che vedrà l'extra vergine come protagonista, con la premiazione degli chef e dei ristoranti, e pizzerie, che hanno dedicato cuore e professionalità all'olio.

di C. S.