GIORN@LISTINEWS

GIORN@LISTINEWS

Via del Battirame, 6/3a · 40138 Bologna - Italy

Tel +39 051 531800

E-mail: redazione@gjornalisticnews.it

Website: www.gjornalisticnews.it

L'Inghilterra ama l'extravergine!

Successo dei piccoli produttori al "Fantastic food show" di Manchester In Inghilterra, a giugno una manifestazione tutta dedicata all'olio italiano

Si è svolto nei giorni scorsi a Blackburn (Manchester) il "Fantastic food show," la manifestazione che seleziona e raduna i migliori prodotti artigianali d'Europa. Un team di esperti gastronomi e i migliori chef del Regno Unito adunati da Nigel Harworth ideatore dell'evento, hanno scelto con rigore il cibo migliore, dal gusto fantastico, i sani e buoni prodotti di nicchia, piccole quantità che non arriveranno mai nei supermercati ma di altissima qualità. Formaggi, frutta, carne, salumi, ma anche pasticceria artigianale, prodotti da forno, ortaggi, marmellate... *Un paradiso per gli amanti del cibo* è il playoff della manifestazione, giunta alla quarta edizione, voluta dal *Grande Nigel*, così gli inglesi chiamano il cuoco che ha ottenuto la stella assegnata della severa guida Michelin e che per amore della qualità e riconoscenza verso i piccoli imprenditori, seleziona e promuove le bontà alimentari.

Un evento internazionale per promuovere gli *artisan producer* ma anche un appuntamento importante per l'alta cucina, con dimostrazioni dei cuochi più affermati, laboratori di educazione alimentare, workshops, degustazioni guidate e il mercato dei prodotti di fattoria.

Nel paradiso dei sapori, non poteva mancare l'olio extra vergine d'oliva. Sebbene nella cucina inglese domini il burro come condimento utilizzato abbondantemente in tutto il menù a cominciare dalla prima colazione, l'olio extravergine è molto apprezzato sia nei ristoranti più qualificati, sia dai palati più attenti al gusto e alla salute.

Per l'edizione 2013 del Fantastic food show, sono state scelte solo cinque aziende italiane olivicole provenienti da: **Sicilia - Az. da Fontana Salsa, Toscana - Nonno Adamo, Abruzzo - De Albertiis , Umbria - Damiani e dalle Marche - Gabrielloni.**

A scovare gli oli migliori è stato **Maurizio Bocchi**, titolare della *Locanda di Gisburn*, uno dei ristoranti italiani più frequentati della Gran Bretagna. Alla Locanda nel Lancashire, Maurizio Bocchi e sua moglie Cinzia propongono i piatti della cucina tradizionale italiana e li realizzano con materie prime di grande qualità che scelgono solo dopo averle testate e dopo aver visitato i luoghi di produzione.

Grande apprezzamento ha riscontrato tra i consumatori britannici l'olio proveniente dalle colline amate da Leopardi, prodotto da generazioni con passione e tanta cura dalla famiglia Gabrielloni che ha saputo coniugare tradizione e qualità.

Il *Fantastic food show* ha preceduto l'evento che l'Inghilterra dedica all'extra vergine italiano. **Si terrà il prossimo 18 e 19 giugno nel centro di Manchester "Olive Oil Conferenze 2013," la manifestazione realizzata in collaborazione con Ministero delle Politiche Agricole, Università dei Sapori di Perugia, Ercole Olivario**, per divulgare ai concittadini di Sua Maestà la Regina Elisabetta, le proprietà nutrizionali dell'*oro giallo* principe della dieta mediterranea.

L'iniziativa, che coinvolge media e tv europee, operatori e alcuni tra i migliori chef italiani e inglesi, apre nuove opportunità di mercato in un momento in cui i consumi interni continuano a scendere.

L'olio italiano sarà analizzato da ogni punto di vista e proposto a consumatori e ristoratori. Protagonisti dell'evento trenta *top producer* di diverse regioni italiane.

L'invito a partecipare alla manifestazione inglese è già arrivato, a Recanati *Laudato, Solivo*, le selezioni monovarietalì e l'ultima nata, la marmellata d'olive, sono pronti per attraversare di nuovo il canale della Manica.