



Premio LAUDEMIO® 2017

Prima Edizione

La Quintessenza di Toscana incontra l'alta cucina

Il "Premio LAUDEMIO®" nasce con l'obiettivo di promuovere e valorizzare l'olio extravergine di oliva LAUDEMIO® nella cucina di importanti Chef. L'attenta selezione (sia in fase di raccolta, sia in fase di frangitura) e la cura dedicata nella coltura e nella lavorazione delle olive, garantiscono un livello qualitativo e un tipicità che fanno di LAUDEMIO® un vero e proprio condimento.

Prezioso testimone dell'antica arte olearia toscana, il LAUDEMIO® è ottimo da gustare in purezza, su una fetta di pane o per insaporire, con poche gocce, un piatto di verdure di stagione, ma è anche un pregiato ingrediente che, dosato nella maniera corretta, grazie alla propria personalità può arricchire o completare un piatto di alta cucina.

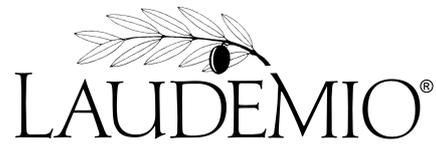
Le sue caratteristiche principali sono il colore brillante e una nota piccante che tuttavia, non lo rende aggressivo o pungente al palato, ma comunque armonico e rotondo nel gusto. Per questa ragione l'olio LAUDEMIO® è particolarmente versatile in cucina e adatto ad abbinamenti per i quali altri extravergini non sono indicati perché prevaricanti sui sapori.

Per diffondere la conoscenza di questo prodotto unico e pregiato, il Consorzio ha voluto istituire un concorso rivolto agli Chef, senza dubbio i migliori ambasciatori della cultura agroalimentare di qualità. Lo scopo del Premio è quindi duplice: da un lato veicolare l'olio extravergine d'oliva LAUDEMIO® nell'alta ristorazione, dall'altro, proprio attraverso il contributo e la creatività degli Chef, far sì che sempre più persone possano conoscerlo e apprezzarlo, diffondendo la cultura del consumo consapevole basato sulla qualità e non sulla quantità.

"Un progetto importante – spiega Diana Frescobaldi, Presidente del Consorzio – che nasce dalla volontà di trasmettere agli Chef i nostri valori per spiegare loro non solo la qualità dell'olio LAUDEMIO®, ma soprattutto COME noi arriviamo a questa qualità, quali sono le scelte che facciamo, dalla campagna all'imbottigliamento, sino alla conservazione. Nella creazione di un grande piatto l'ingrediente principale è la creatività dello chef, il suo genio, ma un grande piatto non può prescindere dalla qualità delle materie prime utilizzate."

Il Concorso, presieduto da Fausto Arrighi, critico gastronomico di lungo corso e Direttore della Guida Michelin per 35 anni (sino al 2012) si svolgerà il prossimo anno (2017) e prevede otto cene in altrettanti e prestigiosi ristoranti italiani di sette città (a Milano si svolgeranno due serate).

Un viaggio nell'alta ristorazione italiana attraverso la personalità nobile ed elegante dell'olio LAUDEMIO®: si partirà da **Roma**, il **25 gennaio** con la prima serata al **Ristorante Aroma** guidato dallo **Chef Giuseppe di Iorio**; il **15 febbraio** sarà la volta di **Bologna** e dello **Chef Agostino Iacobucci**, del **Ristorante I Portici**; quindi il **1 marzo** tappa doverosa in **Toscana**, terra natale del LAUDEMIO®, nel **Ristorante Ora d'Aria**, a **Firenze**, dello **Chef Marco Stabile**. Il **14 marzo** il LAUDEMIO® approderà in **Piemonte** al **Ristorante Magorabin** dello **Chef Marcello Trentini**; il **28 marzo** la prima delle due tappe milanesi, ma con un tocco di internazionalità: sarà infatti lo **Chef giapponese Nobuya Niimori** del **Ristorante Sushi B** a interpretare il LAUDEMIO® con la propria cucina (il Sol Levante è il secondo mercato, dopo gli Stati Uniti, per il LAUDEMIO®).



L'11 maggio tappa partenopea al Ristorante **Il Comandante (dell'Hotel Romeo di Napoli)** guidato dallo **Chef Salvatore Bianco**; il 25 maggio si terrà la seconda delle due tappe milanesi: sarà volta dello **Chef Andrea Aprea**, Executive al **Ristorante Vun (dell'Hotel Park Hyatt)**. Il tour del LAUDEMIO® si concluderà il 7 giugno, a **Venezia**, con la serata organizzata all'**Antinoo's Lounge & Restaurant (del Centurion Palace Hotel)** guidato dallo **Chef Massimo Livan**.

Ogni Chef verrà invitato a interpretare l'olio LAUDEMIO® attraverso un menu di quattro portate: antipasto, primo piatto, secondo piatto e dessert (quest'ultimo fuori concorso).

Le cene saranno rivolte anche al pubblico che potrà così partecipare a una serata particolare dedicata a questa eccellenza olearia.

In ogni "tappa" sarà presente una giuria tecnica che avrà come responsabili Diana Frescobaldi e Fausto Arrighi.

Al termine delle otto "tappe", la giuria eleggerà i tre piatti finalisti (ovvero, per ogni categoria il piatto, che avrà ricevuto il miglior punteggio) e i tre Chef verranno chiamati a preparare le rispettive creazioni in occasione di una cena di gala (a Milano il prossimo autunno) che vedrà la Giuria eleggere il vincitore assoluto della prima edizione del Premio LAUDEMIO®.

S.r.l. Società per la valorizzazione della olivicoltura di pregio toscana

Società Consortile

Via dei Serragli, 133

Firenze

t. +39 055 2337134

laudemio@laudemio.it

www.laudemio.it