



Una degustazione tutta siciliana quella che si terrà sabato, 19 marzo, a Milano.

Protagonista sarà l'olio extravergine d'oliva. Un evento organizzato a seguito della manifestazione dedicata all'olio verde che si è svolta a gennaio proprio a Milano, ovvero Olio Officina Festival. "In quella occasione – spiega Michele Riccobono, agronomo dell'IRVO – abbiamo organizzato delle degustazioni di olio siciliano e da lì è nato l'interesse che ha portato all'evento di sabato in terra lombarda".

Una full immersion nel mondo oleario della Sicilia reso possibile grazie alla collaborazione di dieci aziende del territorio. La degustazione, che si terrà presso la splendida e storica location del palazzo nobiliare Visconti (zona S. Babila) e che si protrarrà per l'intera giornata, sarà un "viaggio" gustativo nato con l'intento di far conoscere l'olio dell'Isola, le sue qualità organolettiche, le sue varietà, ma non solo. Sarà infatti anche un momento di confronto durante il quale appassionati, esperti, tecnici di settore che vi prenderanno parte, avranno modo di assaggiare i diversi oli siciliani e metterli a confronto con oli convenzionali. "Siamo molto onorati di questo coinvolgimento e di questa attenzione, – commenta Riccobono che guiderà la degustazione – sono eventi che aiutano a diffondere una corretta cultura dell'olio".

Ecco qui di seguito le aziende olearie che hanno messo a disposizione i loro prodotti:

Az. Agr. Rollo Giorgio

Premiati Oleifici Barbera

Frantoio Polizzi

Az. Agr. Dara Guccione

Val Paradiso

Az Agr. Sannoto di Stefania Milio

Az. Agr. Terraliva

La Goccia d'Oro

Az. Agr. Bonanno

Az. Agr. Lombardo