

## **Evoluzione, il grande evento di promozione e valorizzazione dell'extravergine di qualità, torna con la quarta edizione**

*Lunedì 28 marzo 2022 al Parco dei Principi Grand Hotel in Via G. Frescobaldi, 5 a Roma*

---

*La Pecora Nera Editore e Oleonauta insieme per un'iniziativa volta a sensibilizzare e formare gli operatori all'utilizzo di olio EVO di qualità*

*Roma, 22 marzo 2022*

Mancano pochi giorni alla quarta edizione **Evoluzione, percorsi per l'extravergine di qualità**, il progetto di valorizzazione dell'olio extravergine di oliva organizzato da **La Pecora Nera Editore e Oleonauta**.

Dopo il successo delle prime tre edizioni, il **28 marzo 2022** - ancora una volta **al Parco dei Principi Grand Hotel & Spa di Roma** - torna l'appuntamento pensato per sensibilizzare e formare gli operatori del settore della ristorazione e della gastronomia sull'utilizzo di olio extravergine d'oliva di qualità e promuovere opportunità di business.

L'evento ha una **natura esclusivamente b2b, con ingresso gratuito previo accredito da richiedere compilando i form disponibili su [www.evoluzioneolio.com](http://www.evoluzioneolio.com)**, riservato agli operatori food (ristoratori, titolari di botteghe, chef, pizzaioli), alla stampa (giornalisti, blogger, comunicatori, ecc.), agli assaggiatori di olio e, novità di questa edizione, agli operatori turistici.

I partecipanti potranno accedere liberamente ai banchi di assaggio delle **31 aziende presenti** - dall'Alto Garda fino alla Sicilia e Sardegna - e scoprire le diverse realtà produttive italiane. Saranno inoltre aperti i **tavoli dedicati ad approfondimenti tecnici e tematici**, grazie alla collaborazione degli esperti Cristina Falcinelli, Gianfranco De Felici, Eleonora Quattrococchi, Luciana Squadrilli, Luigi Centauri che saranno a disposizione in una sala dedicata alle **degustazioni guidate - anche in lingua inglese - ad accesso libero e gratuito**. *"Siamo pronti ad accogliere di nuovo gli operatori e i produttori di olio - dichiara Simona Cognoli, Founder&CEO di Oleonauta -, nonostante le difficoltà del momento storico. Avranno l'occasione di confrontarsi e stringere relazioni professionali per la promozione della cucina e della gastronomia italiana, con al centro gli oli extravergini dei territori che si distinguono per la loro qualità e tipicità. Bisogna ripartire da qui, dando massima attenzione all'alimento che aggiunge non soltanto gusto e benessere al piatto ma anche valore alla nostra identità culturale".*

Durante la giornata **saranno consegnati gli attestati di merito agli operatori particolarmente attenti nella valorizzazione dell'olio evo di qualità, ribattezzati per l'occasione "Gli EVOLuti"**.

A individuarli, nelle città di Roma, Milano e Torino, gli ispettori de La Pecora Nera Editore che per ogni ristorante visitato hanno verificato il livello e la modalità della proposta di olio extravergine di oliva in sala, evidenziando le eccellenze. A questi attestati si affiancheranno quelli che Evoluzione conferirà ad altri operatori che emergono per la proposta dell'olio extravergine, anch'essi invitati ad intervenire all'evento. *"Nel corso delle nostre visite nei ristoranti - affermano gli editori Simone Cargiani e Fernanda D'Arienzo - sempre più spesso notiamo clienti attenti all'olio che viene servito in tavola, segno che piano piano il consumatore sta prendendo consapevolezza dell'enorme varietà produttiva in questo settore. Questo è un segno inequivocabile che la strada tracciata, quella cioè di sensibilizzare l'operatore Ho.Re.Ca. in modo tale che divenga a sua volta promotore della cultura dell'olio "vero", è quella giusta".*

**Fra questi operatori EVOLuti, ne verranno scelti 4 – Ristorante dell'olio, Pizzeria dell'olio, Menù dell'olio, Gelateria dell'olio – a cui sarà consegnato il Premio Speciale Evoluzione 2022**, una targa in porcellana dipinta con la tecnica dell'oro antico realizzata dall'artista italo giapponese **Yuriko Damiani**. Lo stesso Premio Speciale verrà riconosciuto a un giornalista e a un'attività oleoturistica per il particolare impegno nella promozione culturale dell'olio extravergine di oliva.

A ribadire la natura b2b del progetto, saranno **la consegna gratuita della Guida di Evoluzione agli operatori che parteciperanno all'evento**, contenente le schede delle aziende con la descrizione degli oli e una serie di **webinar** in programma nei prossimi mesi che daranno continuità ai lavori in corso, coinvolgendo **esperti di altri comparti del settore food**: Linda Carobbi per l'ortofrutta, Andrea Bezzecchi per l'aceto balsamico, Paolo Montanaro per il tartufo. L'intento è quello di tracciare delle strategie di mercato utili per il comparto, grazie al confronto con altre filiere che condividono con il mondo dell'olio alcune criticità.

Nutrito l'elenco dei **partner di Evoluzione**: ci sarà **Elaisian**, startup che ha sviluppato il primo servizio al mondo di agricoltura di precisione per monitorare lo stato degli oliveti e intervenire con gli opportuni trattamenti che presenterà alle aziende espositrici; **pOsti**, startup romana all'avanguardia nella tecnologia applicata all'agrifood, con particolare riguardo a progetti di certificazione in blockchain; **Plose**, azienda altoatesina che fornirà l'acqua per l'evento; **Magnolia Eventi**, che si occuperà dell'allestimento dei desk dei produttori; **Spoolivi**, storico vivaio di Pescia in Toscana specializzato nella produzione di piante di olivo certificate di varietà autoctone Italiane, che "vestirà" le splendide sale dell'hotel; **Bicolio**, che metterà a disposizione dei partecipanti il nuovo bicchierino "usa e getta" appositamente ideato per la degustazione dell'olio.

Ad aprire la giornata anche quest'anno sarà **Arsial** (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio), che approva e sostiene l'iniziativa in linea con i propri obiettivi promozionali dell'agroalimentare, in particolare verso la ristorazione.

Inoltre, a conferma dell'attenzione costante di Evoluzione verso la formazione dei giovani, saranno presenti in sala gli studenti di alcuni istituti alberghieri della città che assisteranno alla presentazione da parte della **Prof.ssa Livia Leoni** del **"Corso di Laurea in Scienze e Culture Enogastronomiche"** - Dipartimento di Scienze dell'Università Roma Tre.

Sempre ai giovani cuochi e chef under 30 saranno rivolte alcune attività social da parte di **Tastevo** che animerà l'evento con una comunicazione leggera ma al contempo professionale. L'olio si veste di nuovi linguaggi, che possano renderlo attraente a un pubblico sempre più ampio. Saranno invece la voce e la presenza rassicurante di **Marco Di Buono** - attore e conduttore di programmi televisivi - ad accompagnare i visitatori nelle diverse attività previste, mentre **Giuseppe Garrozzo Zannini Quirini** - meglio noto come il Conte di Masterchef 4 - intervisterà le produttrici e i produttori di olio, i più attesi protagonisti dell'evento.

### **EVOLUZIONE - Lunedì 28 marzo 2022 dalle 10:00 alle 19:00**

Parco dei Principi Grand Hotel & SPA - Via G. Frescobaldi, 5 (Villa Borghese) - Roma  
Lo svolgimento dell'evento avverrà nel rispetto delle normative vigenti per il contrasto alla pandemia da Covid19.

Per informazioni [info@evoluzioneolio.com](mailto:info@evoluzioneolio.com) o 347.1159669

### **Organizzatori**

