



Taglio del nastro per Sapori da Sfogliare con le Città dell'Olio in prima linea

Taglio del nastro per Sapori da Sfogliare il Salone del Libro e delle Eccellenze Enogastronomiche che debutta nel Padiglione Blu della Fiera di Genova. L'Associazione nazionale Città dell'Olio ha partecipato all'evento come partner dell'iniziativa, organizzando il convegno di apertura sul tema La comunicazione delle eccellenze e ora si appresta a dare vita ad un altro importante evento. Si chiama Starbooks Lab ed è il food camp che sabato 22 giugno porterà a Genova, 22 foodblogger provenienti da tutta Italia, armate di ironia e spirito critico e tanta voglia di improvvisare tra i fornelli. Un modo originale per riflettere su libri&cucina che va oltre la frontiera della classica presentazione. Il libro che finirà sotto una nuova lente speciale è "La cucina dei Tabarchini" di Sergio Rossi (Sagep Editore) e a recensirlo, in un incontro sul tema "Libri di cucina alla prova del fuoco. Le ricette dei libri di cucina verificate ogni mese sul web. Oltre la grafica, oltre la foto, dalla parte di chi cucina per davvero" che si svolgerà alle 11.00 nella Sala Agorà della Fiera di Genova, non saranno dei critici letterari o enogastronomici, ma dei seguitissimi blogger che ogni mese spulciano tra i libri di cucina e li passano al setaccio. E una volta selezionate le ricette le sottopongono alla prova del fuoco per verificare se dietro una bella foto di un piatto da acquolina in bocca, c'è una ricetta che funziona e che non fa dannare chi cerca di realizzarla.

Nel team dei foodblogger protagonisti ci sono tre delle cinque foodblogger che hanno dato vita alla rubrica La cucina dell'Extravergine del portale delle Città dell'Olio (www.cittadellolio.it): Sabina Fiorentini - Cook n' book, Patrizia Malomo - Andante con Gusto e Stefania Oliveri - Cardamomo & co e le starbookers Alessandra Gennaro e Daniela - Menù turistico, Maria Pia Bruscia - La apple pie di Mary Pie, Roberta Sapino - Le Chat egoiste, Cristina Bolleri - Vissi d'arte e di cucina, Alessandra Carissimi - Ale only Kitchen. Completano la squadra Greta de Meo - Greta's Corner, Aurelia Bartoletti - profumi di cucina, Annarita Rossi - Il bosco di Alici, Maria Luisa Colucci - Lasagnapazza, Fabio e Annalisa d'Amore - Assaggi di Viaggio, Simona Cherubini - Simona's Kitchen, Roberta Restelli - Il senso gusto, Laura Adani - Io così come sono, Fabiana del Nero - Tagli e Intagli, Anna Maria Pellegrino - La Cucina di QB, Mai Estevez - Il colore della Curcuma e Sandra Pilacchi - Sono io Sandra. Al termine dell'incontro ci sarà una degustazione di focaccia genovese e di prodotti tipici della Liguria (Gal Riviera dei Fiori in compartecipazione con PromImperia, l'azienda speciale della CCIAA di Imperia) della Puglia (Comune di Andria e GAL Città di Andria e Territorio di Castel del Monte) della Sicilia (CCIAA di Ragusa) Calabria (GAL ALTO Ionio e GAL Basso Ionio).

Per i foodblogger ospiti della Città dell'Olio si svolgerà anche una visita al frantoio storico e all'Azienda olivicola Raineri di Imperia a cui seguirà alle 19.00 una degustazione in aperitivo della Taggiasca e la cena presso Osteria Le Mignole durante la quale potranno affiancarsi alla chef dell'Osteria che presenterà i piatti della tradizione imperiese e ligure abbinati all'uso dell'olio extravergine di oliva. Domenica 23 alle ore 9.00 parteciperanno anche al corso di introduzione alla conoscenza dell'olio extravergine d'oliva "Olio extra vergine di oliva, qualità, genuinità e tipicità. Assaggiare e riconoscere la qualità. Scegliere l'olio adatto per la nostra cucina" a cura dell'ONAO (Organizzazione nazionale Assaggiatori Olio di Oliva - CCIAA di Imperia). Il corso sarà tenuto da Marcello Scoccia, Vice Presidente e Capo Panel ONAO.



Associazione Nazionale
Città dell'Olio