

Genova: DOPinMOG. Percorsi per le eccellenze liguri in una vetrina d'eccezione

Sabato 21 settembre, dalle 10.30 alle 12.30, a Genova, nel MOG, la struttura di ristorazione di qualità del Mercato Orientale, inizia la "stagione" di gustincontri che conduce alle eccellenze della Liguria. E ovviamente, tra queste, l'extravergine DOP Riviera Ligure, certificato da un marchio comunitario che tutela e valorizza l'intera filiera e le qualità produttive. Anfitrioni ne sono Umberto Curti e Luisa Puppo di Ligucibario®. Saranno loro a prendersi cura degli ospiti, proprio da quel sabato. E sarà cosa bella, tutt'un percorso dal mercato, acceso di colori, prodotti di stagione, voci, odori, storie vissute, fino alla sala didattica polivalente nella nuovissima sala superiore. Umberto Curti, docente, saggista e foodteller racconterà l'extravergine DOP Riviera Ligure come aureo dono del Mediterraneo, alimento millenario, dalle preziose energie nutraceutiche, e Luisa Puppo assicurerà la traduzione in lingua inglese per i turisti e gastronomi stranieri, attingendo alla sua visione internazionale e più ancora all'amore che nutre per i luoghi e le tradizioni. Ma gli ospiti vivranno un'esperienza culturale e davvero polisensoriale degustando grandi extravergine di Liguria, familiarizzando con le diverse cultivar, e - last not least - apprendendo i migliori abbinamenti olio/cibo, classici anche della cucina ligure, così verde e profumata.

Oltre all'appuntamento del 21 settembre vi saranno altre date: 12 ottobre (è il *Columbus day!*), 9 novembre e 14 dicembre 2019.

DOPinMOG è promosso dal Consorzio Olio Extravergine DOP Riviera Ligure in collaborazione con l'Assessorato al turismo del Comune di Genova.

L'evento (market tour, conferenza e degustazioni) è a pagamento. Pagina info e prenotazioni:

<https://moggenova.it/event/dopinmog-olio-oro-mediterraneo/>