



**L'olio d'oliva di qualità protagonista a Taormina Gourmet on Tour:
masterclass e oil bar**

Palermo - Hotel La Torre, Mondello – 2 e 3 dicembre

Masterclass e oil bar dedicati al mondo dell'olio di oliva di qualità. Presenti anche i protagonisti della filiera dell'olio extravergine a **Taormina Gourmet on Tour**, evento del gusto organizzato dal giornale Cronache di Gusto, che si terrà a Palermo **all'Hotel La Torre di Mondello dal 30 novembre al 3 dicembre**. Un evento nell'evento.

Lunedì 2 dicembre dalle 12 alle 20 e martedì 3 dicembre dalle 12 alle 18 sarà allestito in uno degli spazi dell'hotel un oil Bar, ovvero un ampio desk dove troveranno spazio alcuni tra i migliori oli prodotti in Sicilia con il raccolto 2024, un'ampia rappresentanza di quanto di buono si realizza nell'Isola. L'oil Bar sarà gestito da assaggiatori di olio che forniranno le informazioni principali a tutti coloro (tra rappresentanti del canale horeca e appassionati) che si cimenteranno nell'assaggio tra cultivar, luoghi e tecniche di produzione, abbinamenti e tanto altro ancora. Un luogo di scambio tra produttori e tanti addetti ai lavori. L'ingresso è libero.

A poca distanza il maestro assaggiatore dell'Academy **Giuseppe Cicero** terrà tre masterclass dedicate all'olio extravergine. Le masterclass si terranno tutte martedì 3 dicembre e tutte in Sala 1 dell'hotel La Torre alle 11, alle 13 e alle 15. La prima sarà dedicata agli oli dell'Igp Sicilia e alle cultivar utilizzate; la seconda sarà dedicata alle cultivar più importanti del resto d'Italia (dalla Coratina all'Itrana, dalla Casaliva all'Ottobratica e così via); la terza infine sarà dedicata alle cultivar siciliane rare come la Rizza, la Crastu, la Calatina e altre ancora.

cronachedigusto.it

Ufficio Stampa
Silvana Polizzi Sabino
Mobile 3289455278