



Caro Associato, ti scrivo per presentarti un'iniziativa molto interessante sull'olio extravergine di oliva. Il progetto si chiama "Evoluzione, percorsi per l'extravergine di qualità" ed è sviluppato da La Pecora Nera Editore (casa editrice enogastronomica nostra associata) e Oleonauta (società di consulenza per il settore olio).

Il progetto è giunto alla seconda edizione e, visto il successo della prima, abbiamo deciso di aderire come CNA in qualità di partner perché crediamo che tanto si debba fare per valorizzare e promuovere una delle nostre eccellenze. Evoluzione si presenterà con un evento che si terrà lunedì 14 gennaio 2019 al Parco dei Principi Grand Hotel a Roma totalmente riservato agli operatori di settore (ristoratori, titolari di botteghe, gastronomie ecc.) in cui saranno presenti 45 produttori di olio oggetto di approfondita selezione (per entrare hanno dovuto superare il giudizio di un esperto che ha assaggiato i loro oli e valutato la credibilità dell'azienda) che faranno degustare i loro prodotti in banchi di assaggio.

L'aspetto forse più interessante per i nostri associati è costituito dai seminari di approfondimento gratuiti tenuti dai massimi esperti del settore, ciascuno della durata di un'ora. Per partecipare all'evento ed eventualmente prenotarsi per uno dei seminari è necessario compilare questo form <https://goo.gl/forms/7RFb9uMzAxZKwoyA2>

**Claudio Capezzuoli**

**Responsabile CNA Agroalimentare Roma**