

Milano 12 Luglio 2010

Agli studenti dell'area delle scienze alimentari dell'Università di Verona

Cari studenti,

desidero informarvi che il 20-22 Settembre prossimo a Verona avrà luogo la quarta edizione della conferenza internazionale Beyond Extra Virgin (BEV IV) che ha come sottotitolo "An International Conference on Olive Oil Flavor and Excellence".

Mi dedico da anni con grande impegno e passione al compito di creare un segmento mondiale dell'eccellenza dell'olio di oliva. In questo impegno abbiamo coinvolto istituzioni di grande prestigio come l'Università di Davis in California, il California Institute of America, l'Accademia dei Georgofili di Firenze e altre istituzioni in Italia, Spagna e Grecia.

La conferenza di Verona credo che vi interesserebbe molto per almeno due motivi:

1. tratta il tema dell'olio di oliva con particolare riferimento alle caratteristiche sensoriali e al loro ruolo nelle preparazioni culinarie. Grandi esperti e grandi chef cercheranno di mostrare come i grandi oli possano diventare protagonisti dei menù e occasione di profitto dei ristoranti di un certo livello. E' dunque un esempio professionalmente assai significativo di combinazione delle conoscenze e delle abilità con il business.
2. Potrete incontrare relatori molto importanti sia di area scientifica che giornalistica legata alla gastronomia e alla scienza sensoriale. Forse non avrete più l'occasione di incontrare personaggi come Harold McGee l'autore del più famoso bestseller sugli alimenti ("On Food and Cooking", se non lo avete vi consiglio di acquistarlo) oppure come Nancy Harmon Jenkins forse la più famosa scrittrice e giornalista esperta di cucina mediterranea e italiana in particolare...

La lingua ufficiale della conferenza è l'inglese, ma saranno garantite traduzioni simultanee Inglese-Italiano

Per iscrivervi e per avere tutte le altre informazioni sulla conferenza vi prego di andare nel sito

www.super-premium-olive-oil.com

e compilare la scheda di iscrizione. La quota di iscrizione per gli studenti è 200 Euro (la quota normale è 400); vi garantisco che sarà un ottimo investimento. E poi c'è un'ultima nota interessante

NOTA

Tra gli studenti che parteciperanno a BEV IV verranno sorteggiati due posti per un soggiorno di due giorni nello splendido albergo e ristorante di Villa Campestri (www.villacampestri.com) nelle colline del Mugello, che è il primo Olive Oil Resort d'Italia e la sede della Oleoteca Villa Campestri, la stessa che è stata aperta in California al Culinary Institute of America. Il soggiorno comprende l'arrivo il venerdì pomeriggio, la cena con un favoloso "menù dell'olio" con assaggi comparativi e brain storming intorno al tema di olio e gastronomia, i pernottamenti di venerdì e di sabato. Per i fortunati che saranno sorteggiati un'ulteriore immersione nella conoscenza e nelle emozioni dei grandi oli di oliva.

Un cordiale saluto

Prof. Claudio Peri



A two-days stay, Friday to Sunday , is offered to two students that participate in the conference “Beyond Extra Virgin”, Verona, September 20-22. The hosting organization is Oleoteca Villa Campestri, a magnificent Renaissance villa with a four stars hotel in the surroundings of Florence (see www.villacampestri.com). The program includes a dinner with olive oil tasting and a fabulous olive oil menu with discussion and brain storming about the culinary uses of super-premium olive oil. A two-days full immersion in the culture and flavors of extraordinary olive oils.