



CONGUSTO

Milano, Maggio 2009

Congusto in cucina con Polifemo, l'olio di Viragì

Un nuovo omaggio al palato per gli amanti della buona cucina grazie a Congusto.

Dopo il successo già ottenuto con le numerose collaborazioni tra la scuola milanese e le aziende che operano nel settore, sarà questa volta l'olio, protagonista delle tavole degli italiani, a prendere parte ad un'altra interessante iniziativa.

A partire da Maggio, Congusto omaggerà infatti i suoi partecipanti ad alcuni corsi* con una bottiglia da 500 ml dell'olio extravergine di oliva DOP Polifemo, prodotto dalla giovane e dinamica azienda siciliana VIRAGI'.

Nel cuore della Sicilia sud orientale il territorio collinare è caratterizzato da enormi distese di ulivi dove da sempre si producono oli apprezzati in tutto il mondo. Proseguendo un'antica tradizione familiare che ha radici nella storia olivicola di questa antica terra, VIRAGI' si impegna da sempre a produrre oli di grande qualità e gusto, prodotti all'insegna della tradizione ma con i più rigorosi standard produttivi imposti alle produzioni DOP "monti iblei".

Il Consorzio di Tutela DOP "monti iblei" garantisce i consumatori sulla qualità dell'olio, sulla corretta applicazione delle disposizioni di legge e sulla zona di origine, conferendo con il proprio marchio il riconoscimento ufficiale delle caratteristiche di pregio dell'olio ottenuto.

L'olio extravergine di oliva DOP Polifemo è il frutto della prima spremitura della tipica e rara oliva "Tonda Iblea", raccolta in anticipo di maturazione, per ottenere il miglior risultato qualitativo del prodotto.

Dal colore verde intenso, il suo profumo è fruttato, con sentori di foglia di pomodoro, carciofo ed erbe aromatiche, dal sapore fragrante e con una lieve ed equilibrata sensazione di piccante e dolce, caratteristiche che lo rendono particolarmente adatto per zuppe, legumi, insalate e piatti di pesce.

La bassissima acidità e la possente struttura vitaminica e polifenolica lo rendono inoltre adatto per un utilizzo regolare in tutte le diete.

A conferma delle alte qualità che caratterizzano il prodotto, Polifemo ha guadagnato il positivo giudizio di critica, degustatori ufficiali e "panelist" di alcune importanti manifestazioni nazionali e internazionali. Tra i più recenti riconoscimenti Polifemo annovera il 1° premio al concorso ORO GIALLO 2009, 5° Salone Internazionale olio extravergine di oliva, le gran menzioni al SOL D'ORO 2008 e 2009 e la gran menzione all'ORCIOLO D'ORO 2009.

Grazie alla nuova collaborazione di Viragì&Congusto, da oggi, per gli appassionati iscritti al Club Congusto, sarà possibile acquistare l'olio extravergine di oliva Polifemo DOP "monti iblei" ad un prezzo scontato presso la sede di Via Enrico Tazzoli 11 a Milano, MM Garibaldi, a due passi da Corso Como.

Congusto firma così un nuovo e gustoso progetto promuovendo un ulteriore sposalizio tra gusto del territorio e prodotti di qualità.

*Single in cucina, per godersi la tavola e per ricevere gli altri

● Cucina rapida, dall'antipasto al dolce

ABC 1° livello

Piastra, griglie e spiedo

ABC il pesce in cucina, antipasti, primi e secondi

Secondi piatti: cucinare con le erbe aromatiche ed i fiori

Nina Stefenelli

press@congusto.it

02.6347.1982

Congusto
Milano - Roma - Catania

I nostri partners



Via Tazzoli, 11
20154 Milano
Tel. 02.6347.1982
www.congusto.it