



PREMIATI OLEIFICI BARBERA SUL PALCO DI IDENTITÀ GOLOSE 2021

Lo storico olio extravergine della famiglia Barbera prescelto ancora una volta per raccontare la Sicilia olivicola nella 16[^] edizione di Identità Golose, il Congresso internazionale di Cucina d'Autore. Appuntamento al MiCo Milano Congressi dal 25 al 27 settembre

PALERMO 21/09/2021 – **Identità Golose 2021**, il prestigioso Congresso internazionale di Cucina, Pasticceria e Servizio di Sala ideato e curato da Paolo Marchi, ancora una volta ha scelto gli oli siciliani per esaltare il sapore dei piatti che saranno preparati durante gli eventi dell'attesa manifestazione, quest'anno in presenza, in programma dal 25 al 27 settembre al MiCo di Milano. A “salire” sul palco saranno gli oli extravergine di **Premiati Oleifici Barbera**, marchio storico dell'olio evo siciliano scelto quale olio ufficiale della nuova edizione di Identità Golose.

La sedicesima edizione del congresso avrà come filo conduttore il tema ***Costruire un Nuovo Futuro: Il Lavoro*** e che vedrà gli interventi di prestigiosi relatori come Alain Ducasse, Franco Pepe o Joe Bastianich che condivideranno esperienze e idee su come delineare nuove prospettive al settore. Durante i cooking show si alterneranno grandi artigiani della gola, chef e pasticceri che impiegheranno nelle loro preparazioni gli oli di **Premiati Oleifici Barbera**, in particolare quelli della linea **Lorenzo**. Si tratta di tre etichette, top di gamma, che rendono omaggio nel nome alle generazioni della famiglia Barbera e alle cultivar principali della Sicilia occidentale, ossia Cerasuola, Biancolilla e Nocellara.

INIZIATIVE

Tra le iniziative da non perdere, la consegna del premio “*Olio in Cucina*” da parte di Manfredi Barbera, Amministratore unico di Premiati Oleifici Barbera, ad uno chef partecipante alla 16[^] edizione di Identità Golose, nella giornata di domenica 26 settembre. Per lunedì 27 settembre appuntamento invece con l'evento **“3x3 monocultivar e stelle. Viaggio multisensoriale attraverso l'olio extravergine d'oliva”** che si terrà alle ore 11.40 nella sala Blu, nell'ambito di Identità Naturali, un evento firmato Barbera in partnership con tre chef stellati di tre aree geografiche differenti (nord, centro e sud Italia) i quali realizzeranno un piatto utilizzando gli oli della linea Lorenzo. Si tratta di Philippe Léveillé del ristorante Miramonti l'Altro a Concesio (Brescia), Marco Stabile, chef del ristorante L'Ora D'Aria di Firenze, e Pietro D'Agostino chef patron del ristorante La Capinera di Taormina (ME).

Tutti i giorni della manifestazione, infine, sarà possibile degustare presso lo **stand** di Premiati Oleifici Barbera una selezione di oli extra vergine di oliva, anche in abbinamento a prodotti tipici del territorio. In particolare, saranno proposte la Bresaola con scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e rucola in abbinamento a Lorenzo N° 1, la Mozzarella di Bufala Campana DOP con pomodoro e basilico in

abbinamento a Lorenzo N° 3 e la Bottarga di Tonno Rosso del Mediterraneo e scorza di limone in abbinamento a Lorenzo N° 5.

LA LINEA LORENZO

Lorenzo n°1 è dedicato al fondatore dell'azienda ossia a Lorenzo Barbera. È un extravergine prodotto da olive della varietà **Cerasuola** raccolte in ottobre nelle campagne nei pressi di Erice. Le olive, coltivate secondo il metodo dell'agricoltura biologica, si fregano della DOP Valli Trapanesi. Il risultato è un olio dal colore verde intenso e da uno spiccato aroma fruttato di oliva verde.

Lorenzo n°3 è dedicato invece a Lorenzo Barbera, terza generazione della famiglia, presidente onorario dell'azienda e poeta siciliano. È un extravergine prodotto da olive della varietà **Biancolilla**, raccolte da ulivi coltivati sulle montagne della Sicilia centrale che superano i 600 metri di altezza s.l.m. Queste olive, provenienti da produzioni biologiche certificate, vantano il riconoscimento della DOP Val di Mazara e regalano un olio fruttato mandorlato, dal gusto armonico ed equilibrato.

Infine, vi è **Lorenzo n°5** dedicato a Lorenzo Barbera, quinta generazione della famiglia e futuro maestro oleario. Questo extravergine è prodotto da olive della varietà **Nocellara** coltivate nelle terre di Castelvetrano, in provincia di Trapani. Le olive vengono accuratamente denocciolate, senza danneggiare la polpa. Eliminando così la parte amara dell'oliva, si ottiene un olio dal profumo tenue e dal gusto soave e delicato, ideale per l'alta pasticceria.

PREMIATI OLEIFICI BARBERA

La storia imprenditoriale della famiglia **Barbera** nella produzione di olio extravergine d'oliva attraversa tre secoli, dalla fine dell'Ottocento ai giorni nostri. Furono i **primi al mondo a commercializzare**, fin dal 1910, l'olio extravergine di oliva **in bottiglia di vetro**. Una storia di famiglia intensamente legata alla Sicilia agricola e rurale, in particolare alla città di Palermo, e a cui va il merito di aver saputo interpretare in chiave moderna la cultura millenaria della coltivazione dell'olivo in Sicilia.

Ufficio Stampa | Premiati Oleifici Barbera
Gianna Bozzali
(OdG tessera n. 100958)