



Comune di Olivola

COMUNICATO STAMPA 07/11/2024



**Domenica 24 novembre 2024 nella prima Città dell'Olio del Piemonte**

# **Countdown per Evo-Wine Day**

**due eccellenze unite dal terroir  
"Monferrato"**

**Intervengono: Giorgio Calabrese e Luigi Caricato**

E' cominciato il countdown per il **primo evento dedicato all'abbinamento olio EVO e vino nel Monferrato, qual è "Evo-Wine Day"**, organizzato nella splendida cornice paesaggistica di **Olivola, prima Città dell'Olio del Piemonte**.

**L'anno zero dell'iniziativa, unica nel suo genere in Piemonte e, forse, anche nel resto dello stivale, si terrà domenica 24 novembre**, e porterà in luce la speciale combinazione di olio extravergine di oliva e vino, eccellenze del Monferrato casalese, unite dal comune denominatore dato dalla singolarità del **terroir di produzione**.

Evo-Wine Day vede il Comune di Olivola capofila dell'iniziativa, su **un progetto ideato dal Consorzio di tutela vini Colline del Monferrato Casalese e dal Consorzio dell'Olio Extravergine di Oliva del Piemonte**, in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier di Casale Monferrato e il sostegno della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria.



Il format della giornata prevede: Speech del **nutrizionista clinico e medico dietologo Giorgio Calabrese** sul tema *“Evo: un grasso buono per vivere bene e a lungo. Wine: un alimento liquido che, in moderazione, ci protegge”*, con introduzione a cura del **sindaco Gianmanuele Grossi**, del Consorzio vini e del Consorzio olio con conclusioni a cura dell'**oleologo**, scrittore, giornalista ed editore **Luigi Caricato** (ore 10,30). Location: Salone San Pietro di piazza Europa. Ingresso libero.

**A seguire, Masterclass guidata dai sommelier di Ais e dalla produttrice nonché sommelier dell'olio Anita Casamento**, con abbinamento olio extravergine di oliva, vino e cibo.

Più precisamente, questi gli abbinamenti:

# **olio Evo “Unico”** (blend di 11 cultivar tra cui Moraiolo, Maurino, Leccino, Picholine, Leccio del Corno e Pendolino) **dell’Az. Agricola Oliviera di Olivola**, con **Spumante Metodo Martinotti** a base di uve Grignolino (**Hic et Nunc Vignale Monferrato**) ed **Evo “Evento”** (Leccino, Maurino e Grignan) **Az. Agricola Veglio di Patro Moncalvo** con **Grignolino del Monferrato Casalese doc Spumante di qualità Rosè Metodo Classico di Gaudio Vignale Monferrato**; il tutto, accompagnato da: focaccia artigianale, Battuta di Fassona e Baccalà mantecato con chips polenta del **Ristorante I Due Buoi di Olivola**.

# **olio Evo “Zotengo”** (blend di Leccino, Frantoio, Pendolino, Moraiolo, Picholine, Leccio del Corno e Bianchera) **dell’Az. Agricola Cascina Allegra di Ottiglio** con **Grignolino del Monferrato Casalese doc dell’Az. Agr. Cascina Ronco Olivola** ed **Evo “Smeraldo”** (Leccino, Coratina, Frantoio, Pendolino e Leccio del Corno) **dell’Az. Agricola Agorà Frantoio di Trino vercellese** con il **Rubino di Cantavenna doc 2020 dell’Az. Agricola Guazzotti di Gabiano**; il tutto, accompagnato da: crostatina salata con pomodorini gialli caramellati, dadini di lardo e granella di pistacchi, sformatino di cardi porri e bagna cauda e bollito con salsa rossa del **Ristorante La Magione di Olivola**.

# **olio Evo “I musì”** (Leccino, Frantoio, Pendolino e Coratina) **Az. Agricola Uliveto Carucci di Casorzo** con il **Grignolino del Monferrato Casalese doc Riserva 2021 de I Cinque Quinti di Cella Monte**; olio Evo **“Selvaggio”** (pianta autoctona probabile Leccino, Pendolino, Coratina e Moraiolo) **dell’Az. Agricola Silvio Morando di Vignale Monferrato**; olio **Evo “San Pietro”** (Leccino, Pendolino, Frantoio e Taggiasca) **dell’Az. Agricola San Pietro di Olivola** con la **Barbera del Monferrato Superiore docg dell’Az. Agricola Cascina Gasparda di Olivola**, il tutto, accompagnato da: cacciatorino con gorgonzola, acciuga e bagnetto, peperone con acciuga e tomino di capra e tartufo bianco **dell’Enoteca Ca’ Nostra di Olivola**.

**Ospite d’onore il critico enogastronomico Paolo Massobrio**. Presenta la giornalista Chiara Cane.



**Per tutta la giornata**, in piazza Europa, **banchetti** di olio extravergine di oliva, vini del Monferrato casalese, prodotti agroalimentari e artigianato. Tra le chicche, le **soluzioni da colazione incise su Pietra da Cantoni di Gianmaria Sabatini**.

