



Evoluzione 2025: Roma celebra l'olio extravergine d'oliva di qualità

Il 27 gennaio, al The Hive Hotel, torna la settima edizione dell'evento organizzato da La Pecora Nera Editore e Oleonauta. Tra degustazioni, convegni e masterclass, la presentazione della Guida degli Oli 2025

L'olio extravergine di oliva come sintesi di cultura, territorio e tradizione sarà al centro di **Evoluzione 2025** a Roma, nell'evento annuale organizzato da **La Pecora Nera Editore** e **Oleonauta**.

Giunta alla sua settima edizione, la kermesse rivolta a operatori e appassionati dell'EVO di qualità si terrà il 27 gennaio al **The Hive Hotel**, un luogo scelto per la sua vista mozzafiato sulla Capitale, simbolo perfetto di un evento che unisce bellezza e qualità.

Evoluzione 2025 a Roma: un programma ricco di contenuti e incontri

Evoluzione 2025 promette, come ogni anno, una giornata intensa all'insegna della cultura dell'olio extravergine: dalle degustazioni guidate ai convegni, passando per le masterclass tenute

da esperti del settore e le presentazioni di libri dedicati al mondo dell'olio.

Tra gli appuntamenti più attesi, infatti, la presentazione della **Guida degli Oli 2025**, un punto di riferimento per i professionisti Horeca e la consegna dei **Premi ufficiali Evoluzione 2025**, dedicati a chi si è distinto nella valorizzazione dell'olio EVO.



Masterclass, degustazioni e convegni sull'EVO di qualità il 27 gennaio a Roma (Foto © Ufficio Stampa).

I professionisti dell'olio EVO premiati nell'edizione di quest'anno

Il prodotto simbolo del Mediterraneo è al centro delle sei categorie di operatori che durante l'evento saranno premiati con la targa in porcellana dell'artista italo giapponese **Yuriko Damiani**.

Il premio **Pizzeria dell'Olio** va ad *Acquaefarina di Trento*, a *Daní Maison Ischia (NA)* quello di miglior **Ristorante dell'Olio**, il premio **Menù dell'Olio** invece al ristorante pizzeria *Costa di Cinisello Balsamo (MI)* mentre il riconoscimento di **Gelateria dell'Olio** va a *Capitan Cono di Roma*.

Per **Turismo dell'Olio** premiata l'azienda *Agricola Molino7cento di Cori (LT)* e *Cucina & Vini di Roma* per la **Comunicazione dell'Olio**. Verrà, inoltre, riconosciuto il premio **Impegno per il sociale**.

all'azienda produttrice *Parco dei Buoi di Larino (CB)* che beneficerà della partecipazione gratuita al progetto.



Evoluzione 2025 è organizzata La Pecora Nera Editore e Oleonauta di Simona Cognoli (Foto © Ufficio Sta

«Nonostante le difficoltà di una campagna olearia complessa, cresce l'interesse verso l'olio extravergine di qualità,» ha dichiarato **Simona Cognoli**, fondatrice di **Oleonauta** – *Per questo motivo perseguiamo l'obiettivo di Evoluzione, che è quello di mettere al centro dell'iniziativa l'olio evo con i suoi attori protagonisti. Un momento di confronto e formazione su questo alimento moltiplicatore di effetti vantaggiosi sotto tanti aspetti, dalla tavola alla salute fino all'ambiente e al turismo»*

Un punto di vista condiviso anche da **Simone Cargiani** e **Fernanda D'Arienzo** de **La Pecora Nera Editore**:

«Evoluzione rappresenta per La Pecora Nera Editore un'importante occasione per promuovere e valorizzare l'olio extravergine di oliva di qualità attraverso strumenti concreti di formazione e approfondimento. Crediamo fermamente nell'importanza di coinvolgere gli operatori del settore ho.re.ca., offrendo loro l'opportunità di acquisire competenze utili a trasmettere ai propri clienti la cultura dell'olio evo, generando così un effetto moltiplicatore sul territorio

»

Formazione, masterclass e convegni sul settore

L'intera giornata di **Evoluzione 2025** sarà scandita da eventi di alto livello.

La mattina del 27 gennaio si discuterà di cucina italiana e del ruolo dell'olio nella candidatura **UNESCO**, insieme ai rappresentanti del **CREA**, di **ISMEA** e di **Food Innovation Broker**.

Nel pomeriggio, alle 15.30, apertura del convegno dedicato all'impatto dell'olio extravergine su salute e bioeconomia circolare, organizzato in collaborazione con l'**Università Campus Bio-Medico di Roma**, con interventi di esperti universitari.

Le masterclass offriranno, inoltre, un'occasione unica per approfondire tecniche di degustazione e abbinamenti inediti.

L'ingresso è gratuito per operatori Horeca, stampa e professionisti, previa registrazione sul sito ufficiale dell'evento (www.evoluzioneolio.com) dove è possibile visionare anche il programma completo della manifestazione. Il pubblico potrà invece accedere dalle 15:00 alle 20:00, per scoprire un mondo dove l'olio EVO di qualità è il vero protagonista.

Data di creazione

21/01/2025

Autore

redazione