



PN24 FOOD - Roma: gli “EVOluti 2022” premiano il ristorante Livello 1 di Emilia Branciani

Roma - 30 mar 2022 (Prima Notizia 24) Assegnati i premi de La Pecora Nera all'Hotel Parco dei Principi, nel contesto della manifestazione “Evoluzione, percorsi per l'extravergine di qualità”.

Si è tenuta ieri all'Hotel Parco dei Principi di Roma la manifestazione “Evoluzione, percorsi per l'extravergine di qualità”, con l'assegnazione dei premi “EVOluti 2022” dedicati agli operatori del settore che si sforzano nella promozione e valorizzazione dell'olio extra vergine di oliva italiano. Tra i premiati il ristorante Livello 1, dove l'attenzione per l'olio EVO è sempre molto alta. A ritirare il riconoscimento la patron Emilia Branciani, che ha dichiarato: “Quando ero piccola andavo sempre nei frantoi con mio padre, una sorta di assaggiatore casalingo, a provare con un pezzo di pane l'olio nuovo. Questo ricordo speciale mi accompagna anche oggi che cerco di spendermi al meglio per la cultura dell'olio extravergine d'oliva attraverso il progetto del mio ristorante Livello 1. Il merito di tutto questo è anche dello chef, che condivide con me questa passione per l'olio, e del mio compagno Claudio Montingelli. Voglio poi aggiungere che ricevere questo premio mi rende molto orgogliosa, e ci tengo a ringraziare sia Evoluzione che La Pecora Nera per avercelo assegnato”. Da Livello 1 le memorie affettive degli assaggi di Emilia si intrecciano alla professionalità dello chef Mirko Di Mattia, sempre attento alla realizzazione di una cucina healthy e fatta di grandi materie prime, come l'olio extravergine d'oliva italiano. Già dall'apertura a Livello 1 ci si è avvalsi della consulenza di esperti del settore come Piero Palanti, che ha guidato e consigliato proprietà e staff al corretto uso dell'olio EVO. Studio e approfondimento sono fondamentali, Emilia Branciani mette attualmente sul suo podio personale - e dopo gli assaggi delle aziende presenti ad Evoluzione - gli olii di tre diverse regioni: l'abruzzese Coletta, il siciliano Titone e il campano D'Ambrosio. Da Livello 1 l'olio EVO viene proposto come una vera e propria portata, servito in degustazione con il cestino del pane in accompagnamento. Piccole quantità di bottiglie pregiate che si alternano periodicamente, per far provare a tutti i clienti sapori nuovi e nuovi prodotti. A breve entrerà in degustazione un olio siciliano da provare assolutamente (costo dell'assaggio di olio e cestino del pane 5 euro).

(Prima Notizia 24) Mercoledì 30 Marzo 2022