



Comunicato Stampa

DAL 18 AL 22 GIUGNO, GRAZIE ALLA COLLABORAZIONE CON IL GRUPPO CREMONINI, L'OLIO DOP DEL CHIANTI CLASSICO SARA' PRESENTE SUI TRENI CISALPINO DELLA TRATTA FIRENZE - ZURIGO

DAL 25 AL 30 GIUGNO SEI TRA I PIU' PRESTIGIOSI RISTORANTI DEL LAZIO OSPITERANNO LE PREGIATE BOCCHETTINE



L'OLIO DOP DEL CHIANTI CLASSICO VIAGGIA IN TRENO E SI FERMA SUI TAVOLI DEI PIU' CELEBRI RISTORANTI DEL LAZIO

DA HEINZ BECK AD ANTONELLO COLONNA, DA SALVATORE E WALTER TASSA A MAURIZIO E SANDRO SERVA, DA ADRIANO BALDASSARRE A GABRIELE TERRALAVORO: UNA PARATA DI GRANDI CHEF CHE PROPORRANNO ALLA LORO CLIENTELA I MIGLIORI OLI DOP DALLA TERRA DEL CHIANTI

Una piccola bocchettina con all'interno un grande olio.

E' questo il segreto delle bottigliette mignon targate "Centolio" che il **Consorzio Olio Dop Chianti Classico** promuove per il terzo anno consecutivo, puntando su un'indiscussa qualità di base e sul valore aggiunto che la piccola confezione garantisce.

"0,100 litri di pura bontà a Denominazione di Origine Protetta - garantisce con entusiasmo Carlo Salvadori, Presidente del Consorzio chiantigiano - esaltata dalla confezione ridotta che assicura al consumatore la freschezza del prodotto".

E' infatti evidente che la bocchettina mignon è stata studiata per offrire al consumatore un olio che sia sempre al top delle sue possibilità.

Dal 18 al 22 giugno l'appuntamento con **Centolio** si terrà sui treni della **Società Cisalpino**. I soggetti coinvolti nell'iniziativa sono una importante e diversificata azienda della ristorazione italiana, il **Gruppo Cremonini** e una società di trasporto ferroviario dagli standard qualitativi tra i più alti in Europa, **Cisalpino** per l'appunto, sui cui treni Cremonini da anni gestisce i servizi di ristorazione.

La collaborazione con il **Consorzio Olio DOP Chianti Classico** significa poter riservare una straordinaria esperienza sensoriale ed emozionale ai passeggeri.

Durante il viaggio tra l'Italia e la Svizzera, lungo la tratta Firenze – Zurigo. I clienti della vettura ristorante troveranno disposte sulle raffinate Mise en Place gli Oli DOP di Centolio.



Un'occasione davvero unica per degustare, esaltati dall'olio DOP toscano, i piatti tipici della cucina mediterranea, elaborati con la consueta maestria dal personale della Cremonini.

E, sempre a proposito di qualità, segnaliamo immediatamente a seguire l'iniziativa con una selezione davvero prestigiosa di ristoranti del Lazio che vedrà protagoniste le bottigliette di "Centolio" nella settimana dal 25 al 30 giugno.

*"Hanno accolto il nostro invito sei prestigiosi locali del Lazio - informa **Giuseppe Liberatore, Direttore del Consorzio Olio DOP Chianti Classico** - ed è per noi motivo di grande soddisfazione vedere come il nostro messaggio sia giunto a nomi ben noti di questa regione che rientrano nel gotha della ristorazione nazionale".*

E in effetti si tratta di veri e propri templi della cucina italiana:

- **La Pergola di Roma, con Heinz Beck;**
- **Antonello Colonna di Labico;**
- **Le Colline Ciociare, di Salvatore e Walter Tassa;**
- **Il Tordo Matto di Zagarolo, con Adriano Baldassarre;**
- **Il Tempio di Vesta di Tivoli, con Gabriele Terralavoro;**
- **La Trota di Rivodutri, di Maurizio e Sandro Serva.**

Una selezione di chef stellari e stellati che, per una settimana, proporranno alla loro clientela di raffinati gourmet il meglio della produzione Dop chiantigiana. In un incontro di estro, profumi e di sapori che promette di essere indimenticabile.

Uff. Stampa
Firenze - Silvia Fiorentini - PR & Comunicazione
tel. +39 055 8228522 - fiorentini@chianticlassico.com

Roma - MG Logos di DACR 2005 srl - Tel 06 99705682
Stefano Carboni stefano.carboni@mglogos.it
Maria Grazia D'Agata grazia.dagata@mglogos.it
www.mglogos.it