

OLIO NUOVO DAY®



GRÂCE AUX SAISONS
INVERSÉES, LA RÉCOLTE
D'OLIVES VIENT DE
COMMENCER DANS
L'HÉMISPHERE SUD...

**31 MAI - 4 JUIN 2016, LA SEMAINE POUR DÉCOUVRIR L'HUILE
D'OLIVE NOUVELLE « OLIO NUOVO » D'AFRIQUE DU SUD....
SUR LE PARCOURS OLIO NUOVO DAYS DE L'HÉMISPHERE SUD**



En janvier dernier, vous avez découvert avec OLIO NUOVO DAY le meilleur de l'huile d'olive vierge extra sur un parcours dégustation. Cette découverte de l'OLIO NUOVO aurait été incomplète sans l'hémisphère sud. Du 31 mai au 4 juin, une sélection de restaurants parisiens proposera un plat à l'OLIO NUOVO's touch, cette huile fraîche et intense qui contient une plus forte concentration en antioxydants.

**ITINERAIRES, SYLVAIN SENDRA - MENSAE, THIBAUT SOMBARDIER
& KEVIN D'ANDREA - NINA, ALEXANDRE MORIN - LOUIS,
STEPHANE PITRÉ - AKRAME, AKRAME BENALLAL - TABLE, BRUNO
VERJUS - LES DÉSERTEURS, DANIEL BARATIER - BAGNARD, YONI
SAADA - LA RÉSERVE « LE GABRIEL », JÉRÔME BANCTEL .**

L'OLIO NUOVO de ce parcours provient de Stellenbosch, la région viticole proche du Cap. Un assemblage exclusif a été créé pour l'événement avec 5 variétés : Frantoio, Favolosa, Coratina, Leccino et Nociara. Habituellement, cette huile d'olive vierge extra n'est disponible que fin juillet (pour sa meilleure conservation, l'huile d'olive est mise en cuve 2 mois pour laisser retomber les dépôts qui pourraient corrompre sa conservation).

Petite histoire des oliviers et de l'huile d'olive en Afrique du Sud

C'est en 1992 que Giulio Bertrand, un homme d'affaires Italien parti prendre sa retraite au Cap, amoureux de l'huile d'olive et désireux d'occuper activement sa retraite, se mit en tête de développer la culture de l'olivier et le savoir-faire italien sur le sol sud-africain.

Armé de patience et d'experts (le Professeur Giuseppe Fontanazza du CNR Institute Of Perugia et le **Docteur Luciano Scarselli**, analyste sensoriel le plus réputé de Toscane), Giulio entreprit d'importer 14 variétés d'oliviers pour les tester (de Toscane, du Lazio, des Pouilles et de Sardaigne) : toutes s'acclimatèrent parfaitement. Fort de ce succès, 2000 pieds furent importés pour constituer une « nurserie » d'oliviers.

Aujourd'hui, ce sont près de 5 millions d'oliviers qui ont essaimé toute la région de Stellenbosch à partir de ces 2000 plants d'origine.

Saviez-vous que dans l'hémisphère sud ...

Comme chacun le sait, les saisons sont inversées dans les deux hémisphères, ; mais saviez-vous que l'hémisphère sud est composée de 90% d'eau alors que l'hémisphère nord de 90% de terre ? Le climat y est généralement plus doux en raison de concentration d'eau, car les variations de chaleur sont moins rapides que celles de la terre. L'hémisphère sud est aussi moins polluée en raison de sa densité de population et d'industrialisation moindres.



GRÂCE AUX SAISONS INVERSÉES, LA RÉCOLTE D'OLIVES VIENT DE COMMENCER DANS L'HÉMISPHERE SUD...



STELLENBOSCH, LA RÉGION DES VIGNOBLES ET DES OLIVIERS PRÈS DU CAP.



20 AVRIL 2016, L'OLIO NUOVO À STELLENBOSCH.

**OLIO
NUOVO
DAY®**

Emmanuelle DECHELETTE
+33 6 60 689 489
emmanuelle@olio-nuovo.com
olio-nuovo-day.com