



AFRIQUE
AFRIQUE DU SUD, NAMIBIE...



AMÉRIQUE
URUGUAY, CHILI, BRÉSIL...



Océanie
AUSTRALIE, NOUVELLE ZÉLANDE

HÉMISPHERE SUD #1



CONCOURS & MASTER CLASS 20-21 JUIN 2019

INSTITUT LE CORDON BLEU PARIS

Après 4 éditions organisées en janvier, juste après les récoltes d'olives de l'hémisphère nord, OLIO NUOVO DAYS, le premier événement international dédié à la promotion de l'huile d'olive nouvelle et Premium lance sa version hémisphère sud les 20 et 21 juin 2019. Le concours et la Master Class seront réservés exclusivement aux huiles d'olive vierge extra produites sous le 20ème parallèle sud en 2019. Parmi les pays éligibles, le Pérou représentera le point le plus au nord, alors que l'Argentine sera le pays le plus austral.

L'OBJECTIF De cet événement est de faire découvrir la richesse et la diversité de l'huile d'olive Premium avec de nouveaux terroirs dont les fruités sont souvent emprunts de fruits endémiques (exotiques). Dédiés au grand public et aux professionnels, les OLIO NUOVO DAYS hémisphère sud souhaitent séduire les palais en quête de nouvelles émotions et inconditionnels du fruité primeur.



MARCELO SCOFANO
CHEF OLÉOLOGUE,
RIO DE JANEIRO (BRÉSIL)
PRÉSIDENT D'HONNEUR



VANESSA SEWARD
STYLISTE FRANCO ARGENTINE,
PARIS, FRANCE
PRÉSIDENTE JURY STYLE



CHEF ERIC BRIFFARD,
DIRECTEUR EXÉCUTIF INSTITUT LE CORDON BLEU
PARIS, FRANCE
PRÉSIDENT DU JURY

LE CONCOURS Les membres du jury sont des professionnels de l'huile d'olive et du goût. la dégustation sensorielle sera présidée par le Chef **Eric Briffard**, M.O.F, directeur exécutif des Arts Culinaires de l'Institut Le Cordon Bleu. **Marcelo Scofano**, Chef oléologue carioca (de Rio de Janeiro), spécialiste des huiles d'olive de l'hémisphère sud co-organisateur du concours latino-américain SUDOLIVA sera notre atout pour sa connaissance des jus produits au printemps. L'huile d'olive est un jus de fruit sans aucun additif. Une variété comme la Koroneiki aura des arômes différents si elle est produite en Grèce, dont c'est la variété endémique ou au Brésil, terroir et climat obligent.

Parce que le style aussi est important, notre première rencontre avec l'huile d'olive vierge extra passe par son conditionnement, le jury design sera présidée par la styliste franco-argentine **Vanessa Seward**.

Liste complète des membres du jury sur le site www.olio-nuovo-days.com

LA MASTER CLASS Organisée à l'Institut LE CORDON BLEU, cette formation s'adresse au grand public, aux amateurs et aux professionnels désireux de mieux connaître l'huile d'olive dont on parle beaucoup, et que l'on connaît peu : comment la choisir, savoir utiliser les différents fruités, reconnaître un défaut, ses vrais atouts santé... Au programme, des dégustations de jus venus du Chili, d'Uruguay, du Brésil, d'Afrique du Sud, de Namibie, d'Australie, ou encore de Nouvelle Zélande... orchestrée par Marcelo Scofano, Emmanuelle Dechelette, auteure de EXTRA VIERGE, un tour du monde de l'huile d'olive (DUNOD) et Christophe Lavelle (biophysicien, chercheur au CNRS, passionné de cuisine, formateur en chimie pour les enseignants des professeurs de cuisine).

Master Class ouverte au grand public sur inscription :

contact@olio-nuovo.com

Plus d'informations sur le site www.olio-nuovo-days.com

CONTACTS

Emmanuelle Dechelette : emmanuelle@olio-nuovo.com / +33 6 60 68 94 89

Catherine Garreau : catherine@olio-nuovo.com / +33 6 60 47 10 94