Ancora riconoscimenti per la chef trevinanese Iside De Cesare

ACQUAPENDENTE (Viterbo) – Miete ancora successi la chef trevinanese **Iside De Cesare.** Dopo Dubai arriva con i suoi piatti presso il Centro Congressi romano della "Nuvola" di Fuksas nell'ambito dell'Excellence Food Innovation. Si presenta con un piatto forte del suo ristorante "La Parolina" abbinato ad un olio di extravergine di oliva. Iside è stata scelta dal Consorzio Olivicolo Italiano, dalla Fondazione Evooschool, dalla Confederazione Nazionale Coldiretti, dal Collegio Nazionale degli Agrotecnici laureati e dal Consorzio Olivicolo Italiano tra i testimonial culturali di un vero e proprio progetto campione che si propone quattro obiettivi: **1)** Formare e qualificare professionisti in grado di fornire supporto alle imprese del settore; **2)** Sostenere la conoscenza dell'olio extravergine di oliva e dell'olivicoltura attraverso la realizzazione di corsi di formazione e seminari di carattere superiore ed universitario; **3)** Promuovere la conoscenza e la ricerca relative ai benefici salutistici dell'olio Evo e delle olive da tavola; **4)** Diffondere la conoscenza dell'olio EVO e delle olive da tavola presso studenti, consumatori, imprenditori agricoli, operatori di frantoio, responsabili acquisti