

7 marzo 2016

COMUNICATO STAMPA

Per l'8 marzo donne protagoniste a Olio Capitale

Olio Capitale celebra la mattinata dell'8 marzo, a partire delle ore 10, con le donne protagoniste degli eventi principali del Salone degli oli extravergine tipici e di qualità, organizzato dalla Camera di commercio di Trieste e Aries alla stazione marittima.

Nell'arco della mattinata si passerà dal convegno organizzato dall'**Associazione nazionale donne dell'olio**, intitolato **“Olio buono, olio cattivo: la differenza salta al naso”** (ore 11.00 sala Illiria), agli showcooking della Scuola di cucina (dalle 10.30 alle 12). Ai fornelli, infatti, ci saranno **Antonia Klugman**, stella Michelin del ristorante “L'Argine di Vencò” (Dolegna del Collio) e **Ana Ros** del ristorante Hiša Franko di Caporetto (Slovenia) coordinate dal giornalista enogastronomico Giuseppe Cordioli. A chiudere la Scuola di cucina i cioccolatini della goriziana **Antonella Varotto**, maître chocolatier.

Alle 12, terminata la Scuola di cucina, ci sarà quindi la proclamazione degli oli vincitori del Concorso Olio Capitale 2016 e la chiusura ufficiale della rassegna con l'incontro con la stampa a cui le testate giornalistiche sono invitate.

PROGRAMMA - MARTEDÌ 8 MARZO

CONVEGNI

12.00 - OIL ROOM Sala Illiria
PROCLAMAZIONE VINCITORI CONCORSO OLIO CAPITALE
Marcello Scoccia, Capo Panel ONA OO

DEGUSTAZIONI

11.00 - OIL ROOM Sala Illiria
Olio buono olio cattivo: la differenza salta al naso
A cura di Gabriella Stansfield, assaggiatrice e Presidente dell'Associazione Nazionale Donne dell'Olio
Daniela Capogna, tecnologa alimentare e Assaggiatrice
Paola Consolini, assaggiatrice



Aries

AZIENDA SPECIALE
Camera di Commercio Trieste

Piazza della Borsa 14 – 34121 Trieste

Tel. +39 040 6701281 – Fax +39 040 365001 - info@ariestrieste.it -
www.ariestrieste.it

10.00 - 14.00 - OIL BAR Sala Nordio

Degustazioni guidate di tutti gli oli presenti in fiera a cura di esperti assaggiatori di UMAO

SCUOLA DI CUCINA

Le dimostrazioni di cucina coinvolgeranno chef stellati, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi e un esperto oleologo per scoprire i migliori abbinamenti tra oli e pietanze.

Modera: Giuseppe Cordioli, giornalista

- 10.30 - 12.00
- Antonia Klugmann (1 stella Michelin) “L’Argine” di Vencò (Dolegna del Collio - Gorizia)
 - Cannellone all'aglio orsino e baccalà
 - Il moscardino, la tapioca e l'emulsione al limone
 - Ana Ros ristorante Hiša Franko (Kobarid/Caporetto - Slovenia)
 - Alice affumicata, arancia amara, radice di prezzemolo fermentato, bianchera in gelatina
 - Lumaca incontra coniglio nell'orto primaverile
 - I cioccolatini di Antonella Varotto maitre chocolatier

E INOLTRE

Allo stand dell'Associazione Nazionale Donne dell'Olio (stand H12)

- Mostra del maestro Valerio Marini
- Assaggi di oli dell'Associazione con abbinamenti Olio/Cibo, in collaborazione con gli studenti del terzo anno della scuola alberghiera Ad Formandum, sotto la supervisione dello chef Nevio Lupi.
- Nuove tecnologie per il food marketing. Presentazione di Olivia. L'olio che parla e che risponde alle domande. Il QR code e l'Agente conversazionale interattivo

Aries - Ufficio Stampa e Comunicazione

Andrea Bulgarelli (responsabile)

+39 040 6701264 – + 39 335 7824405 – andrea.bulgarelli@ariestrieste.it

Mattia Assandri +39 040 6701216 – comunicazione@ariestrieste.it



Aries

AZIENDA SPECIALE
Camera di Commercio Trieste

Piazza della Borsa 14 – 34121 Trieste

Tel. +39 040 6701281 – Fax +39 040 365001 - info@ariestrieste.it -
www.ariestrieste.it