

## Olio Capitale

### Gli appuntamenti di domani, domenica 4 marzo

Tanti, tanti e vari gli appuntamenti in programma per domani, domenica 4 marzo, seconda giornata di Olio Capitale, il Salone degli extravergini tipici e di qualità che ha richiamato a Trieste 222 produttori da tutta Italia e da Grecia.

Cosa bolle in pentola? Fabrizio Nonis - El Beker arriva nella Scuola di Cucina da "La prova del Cuoco" di Raiuno. A partire dalle ore 11.00 proporrà due sue ricette, rigorosamente a base della sua materia prima preferita, la carne. Così lo chef: "Domani proporrò uno speciale [showcooking](#) dove spiegherò come scegliere l'olio che più si addice alle tipologie di carne. Saper abbinare l'olio adatto è molto importante, significa esaltarne il sapore e arricchirne il gusto.

All'Oil Bar per tutta la giornata proseguiranno i mini-corsi di assaggio aperti a tutti, tenuti dagli assaggiatori OLEA, mentre sul fronte degli approfondimenti, sarà il turno dell'alta gastronomia con il Quinto Forum dei Cordons Bleus de France - sezione Italiana dedicato all'EVO. Quest'anno Trieste e la sua olivicoltura saranno al centro dell'incontro anche per valorizzare l'importante anniversario dell'azienda Parovel che è parte integrante della storia olearia della nostra provincia. Infine le curiosità proposte dall'Associazione Donne dell'olio con consigli di bellezza, assaggi alla cieca, sapone all'extravergine d'oliva e giochi per bambini.

Olio Capitale è organizzato da Aries – Azienda Speciale Camera di Commercio Venezia Giulia con la collaborazione dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio.

#### L'appuntamento dei Cordon Bleus de France

**La Commanderie des Cordons Bleus** de France Italiana del Friuli Venezia Giulia propone per domenica 4 marzo alle ore 10 il suo **quinto Forum di formazione di alta cultura gastronomica** sul tema "Olio EVO e Non Solo", aperto a tutti gli interessati.

Il Forum 2018 presenterà **la storia dell'olivicoltura a Trieste e nel Collio, il ruolo dell'olio EVO nella cucina stellata** e nella cioccolateria d'autore e **l'abbinamento di olio e vino** nelle ricette gourmet e di tradizione.

Questi argomenti saranno presentati da **Elena Parovel**, gestore assieme al fratello Euro della storica azienda agricola Parovel di San Dorligo, **Piero Zanini**, stella Michelin della celebre Taverna di Colloredo di Monte Albano, **Giuliana Fonda**, imprenditrice triestina del cioccolato d'autore a Brescia, e **Stefano Cosma**, esperto di enogastronomia e comunicazione del settore. Al termine una tavola rotonda con il Presidente Nazionale della Commanderie, **Toni Sarcina**. Il Delegato Regionale della Commanderie, **Giorgio Sedmak** chiuderà infine il Forum.

Ufficio stampa Olio Capitale  
press@oliocapitale.it

Andrea Bulgarelli - andrea.bulgarelli@vg.camcom.it  
tel.+39 040 6701264 - Mob. +39 335 7824405  
Susanna de Mottoni – +39 392 9479180