

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