



Associazione Nazionale
Città dell'Olio



CAMERA DI COMMERCIO
VENEZIA GIULIA
TRIESTE GORIZIA



ARIES
VENEZIA GIULIA

COMUNICATO STAMPA 16 febbraio 2018

Importante evento collaterale di Olio Capitale, il Salone degli oli extravergini tipici e di qualità organizzato dalla Camera di Commercio della Venezia Giulia e realizzato da Aries Scarl

Torna “A cena con l’oleologo” per coinvolgere i ristoratori del territorio alla scoperta degli oli extravergine di qualità protagonisti ad Olio Capitale

Una serata speciale rivolta i ristoratori presso il ristorante “Al Gallo” con menù a base di pesce in abbinamento agli oli della Liguria. Ed un percorso di conoscenza e assaggio guidato dall’assaggiatore di OLEA Emanuele Battista

Un percorso di conoscenza e di assaggio degli oli extravergine di qualità presenti ad Olio Capitale, rivolto ai ristoratori del territorio che avranno così la possibilità di degustare in anteprima alcune delle eccellenze presenti alla XIII edizione del Salone degli oli extravergini tipici e di qualità, la più importante manifestazione italiana del settore, organizzata dalla Camera di Commercio della Venezia Giulia e realizzato da Aries Scarl a Trieste dal 15 al 18 marzo.

Nasce così, come un’opportunità da cogliere al volo, il ciclo di eventi “A cena con l’oleologo” a cura dell’Associazione nazionale Città dell’Olio che entra nel vivo con la serata speciale che si terrà al ristorante “Al Gallo” (via San Marco 10) venerdì 22 febbraio alle ore 20. Si tratta di una cena-degustazione ideata per promuovere la conoscenza e la cultura dell’extravergine, che avrà come protagonista la “cultivar taggiasca” con gli oli extravergine della Liguria presenti in fiera, abbinati ai piatti della tradizione culinaria locale, scelti e realizzati dallo chef per esaltarne il gusto. A guidare l’assaggio degli oli delle aziende Sommariva srl, Cagliero, Olio Boeri e Ramella Ivano, sarà Emanuele Battista esperto assaggiatore di OLEA, che accompagnerà i partecipanti, passo dopo passo, nella scoperta degli oli. Il menù a base di pesce prevede mazzancolle con verdure alla catalana, briciole di olio e gocce di pesto. Seguirà la zuppa di pesce con crostini all’olio, timo e limone e il branzino a vapore con verdure dell’orto. Per dessert è prevista la spuma di yogurt, vaniglia e lamponi. (Info: 0434-521610 info@ristorantealgallo.com, gradita la prenotazione).

Il prossimo appuntamento di “A cena con l’Oleologo” saranno il 4 marzo a Portogruaro presso il ristorante “Alla Botte”.

Associazione nazionale Città dell’Olio

C/o Villa Parigini
Strada di Basciano, 22 – 53035 Monteriggioni (Si)
Tel. 0577 329109 – Fax 0577 326042

Per contatti stampa

Nataschia Maesi + 39 335 1979414 nataschia.maesi@gmail.com

Ufficio stampa Aries – Olio Capitale

Andrea Bulgarelli + 39 335 7824405 - andrea.bulgarelli@vg.camcom.it
Roberto Toffolutti + 39 334 7028473 - press@oliocapitale.it