

## Con Olio Capitale torna “A cena con l’oleologo”



Olio Capitale esce dai confini della Stazione Marittima di Trieste portando gli oli extra vergine protagonisti del Salone internazionale organizzato da Aries - Camera di Commercio della Venezia Giulia (3 - 6 marzo) in tre ristoranti di Portogruaro, Treviso e Pordenone. Dopo il successo della prima edizione torna “A cena con l’oleologo”, il ciclo di serate dedicate all’extra vergine realizzate in collaborazione con l’Associazione nazionale Città dell’Olio, per promuovere la cultura dell’olio.

☒ Giovedì 15 febbraio sarà il ristorante “Alla Botte” di Portogruaro ad “aprire le danze”, ospitando la prima serata del ciclo. Un’occasione unica per scoprire gli oli di sei produttori della Regione Liguria (Frantoio Ghiglione, Giuseppe Calvi & C., Antico Frantoio Taviani di Druetti Milko & C. Sas, Az agr Ada Musso ss., Az. agr. Ramella e Lucchi e Guastalli srl), chiamati ad esaltare i piatti della cucina tipica locale preparati dalle mani esperte dello chef Luigi Zanco. Per celebrare al meglio la Quaresima, lo chef Zanco proporrà, infatti, alcune ricette dal sapore antico, oggi ricercatissime, a base di aringa e baccalà. Da persona innamorata delle proprie radici, ci regalerà intense emozioni attraverso rivisitazioni che uniscono tradizione e innovazione, frutto della sua grande sensibilità ed esperienza. A rendere ancora più speciale la serata è la presenza di Marcello Scoccia, assaggiatore professionista, vice presidente tecnico e capo panel di ONAIO e responsabile del blending e dell’analisi sensoriale presso aziende leader mondiali nel settore dell’olio di oliva che guiderà il viaggio alla scoperta degli oli liguri e della cultivar protagonista: la pregiata Taggiasca. La serata “Alla Botte” sarà anticipata da un aperitivo con degustazione, riservata ai ristoratori della zona e ad un gruppo selezionato di esperti del settore. I prossimi due appuntamenti di “A cena con l’oleologo” sono previsti il 22 febbraio presso il ristorante “All’Isola” di Treviso e il ristorante “Podere dell’Angelo” a Pordenone. Ma c’è di più, dal 26 febbraio al 6 marzo anche nei ristoranti della città di Trieste sono previsti aperitivi e menù a tema con i piatti della cucina tipica friulana esaltati dagli oli regionali protagonisti della Fiera. Quest’anno i ristoratori proporranno una carta degli oli illustrata dall’oleologo, l’assaggiatore di olio che accompagnerà i commensali nel percorso di scoperta degli oli abbinati ai piatti.