


A Treviso “A cena con l’oleologo” per coinvolgere i ristoratori veneti nella scoperta degli oli di qualità protagonisti ad Olio Capitale

Olio Capitale si avvicina e per entrare nell’atmosfera della più importante fiera dedicata all’extravergine - il Salone degli oli extravergini tipici e di qualità organizzato dalla Camera di Commercio della Venezia Giulia e realizzato da Aries Scarl che si terrà a Trieste dal 15 al 18 marzo - torna il ciclo di serate speciali “A cena con l’oleologo” a cura dell’Associazione nazionale Città dell’Olio. Una importante occasione per far incontrare i ristoratori e coinvolgerli direttamente in un percorso di conoscenza degli oli di eccellenza presenti in fiera.

Protagonista della prima cena-degustazione a Treviso sarà la Liguria. Giovedì 21 febbraio al  ristorante “All’Isola” (via Ospedale provinciale, 15) sarà infatti possibile apprezzare gli oli delle aziende liguri Calvi, Frantoio Ghiglione, Ada Musso, Ramella Ivano che ritroveremo poi al Salone degli oli extravergini tipici e di qualità di Trieste. Nel menù a base di pesce, tante ricette tipiche esaltate a crudo dalla pregiata cultivar taggiasca, le cui caratteristiche saranno illustrate attraverso un percorso di conoscenza e di assaggio guidato dall’assaggiatore di OLEA Emanuele Battista e servite da personale giovane proveniente dell’Istituto Alberghiero di Treviso.

La “cucina senza fuochi” del ristorante leggera, salutare, digeribile, basata sull’alta qualità dei prodotti e pietanze che non hanno bisogno di cottura, propone l’antipasto “fantasia” che prevede: salmone marinato su letto di radicchio rosso di Treviso, tartare di tonno, carpaccio di spada agli agrumi, capasanta al forno e polpo padellato. Si prosegue poi con gnocchetti di patate al pesto ligure e canestrelli e rombo al forno con ciliegino, taggiasche e patate. Chiudono la cena i dolci della casa. (Info: 0422 1940424. Prezzo a persona 38,00 - escluso bevande, gradita la prenotazione).