



A cena con l'oleologo" fa tappa a Portogruaro "

UNA SERATA SPECIALE RIVOLTA I RISTORATORI PRESSO IL RISTORANTE ALLA BOTTE"

Un'anteprima gustosa, dedicata ai ristoratori per coinvolgerli nella scoperta degli oli extravergine abruzzesi che saranno presenti alla XIII edizione di Olio Capitale, 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.

È "A cena con l'oleologo" la serata speciale a cura dell'Associazione nazionale Città dell'Olio che si terrà lunedì 4 marzo al ristorante "Alla Botte" di Portogruaro (Viale Pordenone, 46). Protagonisti gli oli dell'Abruzzo la cui conoscenza sarà possibile attraverso un percorso di degustazione ed assaggio guidato da Emanuele Battista, esperto assaggiatore di OLEA. Nel menù tanti deliziosi piatti esaltati dagli oli delle 12 aziende selezionate dalla Camera di Commercio Chieti-Pescara: Di Mercurio Claudio Frantoio Hermes, Soc. Agr. Colle Stelle SS, Az. Agr. Cascina Bruno di Rubini Francesco Bruno, Olearius Tenaglia di Tenaglia Filomena, D'Aloisio Oviglio, Oleificio Andreassi Srl, Az. Agr. Delia Orsini, Fattoria Bardella, Az. Agr. Scorrano Giuseppe, Az. Agr. La Selvotta dei F.lli Sputore, Oleificio La farciola Nicola e Az. Agr. Tommaso Di Masciantonio. Si comincia con una insalata dello Chef con agrumi all'olio d'Abruzzo, seguono gli gnocchetti della tradizione con ragù di Vitello al coltello e il carpaccio guarnito con cannellini. Chiude la cena un dessert molto goloso: il plunk della nonna al extravergine con crema al mascarpone. Il ciclo "A cena con l'Oleologo" chiude i battenti il 7 marzo a Giavera del Montello in provincia di Treviso presso l'Antica Trattoria Agnoletti. Tutte le informazioni su Olio Capitale 2019 sono reperibili sul sito www.oliocapitale.it