



## Nuovo appuntamento con “A cena con l’oleologo” a Treviso

Dopo il successo della prima serata, torna a Treviso “A cena con l’oleologo”. Giovedì 14 marzo al ristorante “All’Isola” ci aspetta l’anteprima degli oli abruzzesi della provincia di Teramo che il giorno dopo - dal 15 al 18 marzo troveremo a Trieste alla Stazione marittima ad Olio Capitale, il Salone degli oli extravergini tipici e di qualità organizzato dalla Camera di Commercio della Venezia Giulia e realizzato da Aries Scarl.

Grazie alla presenza degli assaggiatori esperti di OLEA Roberto Rosolen e Paola Zanzico, i ristoratori partecipanti alla cena potranno essere protagonisti di un viaggio alla scoperta delle caratteristiche degli oli extravergine delle aziende: Soc. Agr. Uma Casa Natura Srl, Az. il Petruziano di Procacci Antonio, Masseria Erasmi e Oleificio San Giacomo.

Nel menù a base di pese, tante ricette tipiche esaltate dalle eccellenze olivicole della Regione Abruzzo: carpaccio di spada affumicato agli agrumi filetti di alici su letto di carpaccio d’arancia e baccalà alla Mediterranea tortino di patate e sardoni al forno come antipasto; zuppa di fagioli e cozze e calamari gratinati al forno a seguire. Si chiude con i dolci della casa. La “cucina senza fuochi” del ristorante leggera, salutare, digeribile, basata sull’alta qualità dei prodotti e pietanze. (Info: 0422 1940424. Prezzo a persona 35,00 - escluso bevande).