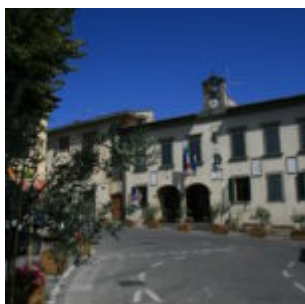


Grande successo per “A cena con l’oleologo” al ristorante “Ai Fiori”

Grande successo per la cena-degustazione con l’oleologo che si è tenuta ieri al ristorante “Ai Fiori” di Trieste. Un fortunato e molto apprezzato fuori programma a cura dell’Associazione nazionale Città dell’Olio della XIII edizione 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, in corso fino a lunedì alla Stazione Marittima.

Protagonisti della serata alla quale hanno partecipato più di 40 ristoratori, produttori e cittadini, gli oli extravergine abruzzesi selezionati dalla CIAA Chieti-Pescara. Il percorso di conoscenza e assaggio delle eccellenze delle 12 aziende scelte per rappresentare le provincie di Chieti e Pescara (Az. Delia Orsini, La farciola, Frantoio Hermes, Az. Cascina Bruno, Fattoria Bardella, Az. agr. Di Masciantonio, Soc. Agr. Colle stelle, Olearius tenaglia, D’alioisio oviglio, Az. La Selvotta, Oleificio Andreassi e Az. Scorrano giuseppe) è stato guidato da Ganni Degenhardt, esperto assaggiatore di OLEA ed è stata un’occasione preziosa per scoprire le caratteristiche delle produzioni olivicole delle 22 Città dell’Olio dell’Abruzzo.

Particolarmente apprezzato il menù che lo chef del ristorante “Ai Fiori” ha ideato per questa occasione speciale per esaltare la qualità degli oli abruzzesi. La cena è iniziata con una serie di entrées: il ricordo di una parmigiana, baccalà mantecato con crostini al rosmarino, mezze maniche ripiene di pomodorini secchi, tartare di branzino con pankò tostato, battuta di manzo con pasta kataifie zabaione all’ olio, fagottino di pasta strudel ripieno di verdure e calamaro con chatney di mango e zenzero, tutti i piatti sono stati preparati con con olio Evo di Abruzzo. Subito dopo i commensali hanno potuto gustare il ricco antipasto con polipo grigliato, burrata, fave e pankò tostato e hummus di ceci e seppie. Poi lo chef ha servito gli spaghetti aglio, olio EVO d’Abruzzo, peperoncino e battuta di branzino affumicata e come secondo piatto al baccalà in olio cottura con olio EVO d’Abruzzo e melanzane in agro. Immane il dolce: un delizioso sorbetto di basilico e olio EVO d’Abruzzo.





Associazione Nazionale
Città dell'Olio

