



Extravergine e non solo con le Città dell'Olio protagoniste ad Olio Capitale 2015

EDIZIONE SPECIALE NELL'ANNO DI EXPO MILANO 2015: ARRIVANO LE ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE ITALIANE TRA CUI I DOLCI TIPICI DI CANOSA DI PUGLIA, GLI AGRUMI DI SICILIA E IL PANE DI MATERA. SPAZIO ANCHE ALLA CUCINA TIPICA DI OLIVETO CITRA, BITONTO, CATANIA, MATERA E SARACENA CON I COOKING SHOW A QUATTRO MANI CON EMILIO CUK.

Olio extravergine abbinato alle eccellenze enogastronomiche regionali. È questa la novità della nona edizione di Olio Capitale - il Salone degli oli extra vergine tipici e di qualità, dal 7 al 10 marzo nella Stazione Marittima di Trieste, organizzato da Aries in collaborazione con l'Associazione nazionale Città dell'Olio e patrocinato da Expo Milano 2015. Una formula pensata esclusivamente per questa edizione per valorizzare a pieno gli obiettivi di promozione della cultura del mangiar sano dell'Expo.

"Nutrire il pianeta" dunque, soprattutto con l'olio alimento principe della Dieta Mediterranea e simbolo della convivialità, ma anche con i dolci tipici di Canosa di Puglia, i prodotti da forno, i cereali, i legumi e mandorle pugliesi, gli agrumi ed i pistacchi siciliani ed il pane di Matera. Abbinamenti che consentiranno anche al pubblico meno esperto, specie straniero, di avvicinarsi, conoscere e apprezzare con maggior facilità l'extra vergine italiano.

Un trionfo per gli appassionati del cibo buono, sano ed espressione della tradizione regionale che anche quest'anno viene celebrato con la Scuola di cucina di Emilio Cuk, presidente dell'Associazione Cuochi Trieste. Un appuntamento realizzato in collaborazione con la Federazione Nazionale Cuochi che per quanto riguarda le Città dell'Olio coinvolgerà i comuni di Oliveto Citra, Bitonto, Catania, Matera e Saracena. Si comincia sabato 7 marzo alle 15.00 con il cooking show sul tema "La pasta nella cucina salernitana di Oliveto Citra" a cura del cuoco Andrea Starz e alle 17.00 con un piatto tipico della cucina di Matera, il croccante di peperone crusco cucinato dal cuoco Mirco Santospirito. Domenica 8 marzo alle 13.00 va in scena il piatto tipico della cucina di Bitonto: fave e cicoria, mentre alle 15.00 sarà protagonista la tostatura di pane con olio di 1° taglio che sarà presentata dal cuoco Mirco Santospirito. Chiude il ciclo dei cooking show dedicati alle Città dell'Olio la cucina tipica della Calabria che si presenta alle 16.00 con la ricetta del pane, olio e pomodoro rivisitata dal cuoco Gennaro di Pace. Per tutta la durata della manifestazione sono previste degustazioni negli stand delle Città dell'Olio delle regioni coinvolte: la Sicilia, la Puglia e la Basilicata saranno nel Padiglione magazzino 42, la Calabria e la Campania nella Sala Illiria mentre la Liguria nella Sala Nordio. Tutti gli stand della Città dell'Olio saranno contrassegnati dall'olivetta, simbolo dell'Associazione.