



## Olio Capitale: tutti a cena con l'oleologo

Si chiama "A cena con l'oleologo" ed è l'originale iniziativa promossa da Olio Capitale e realizzata in collaborazione con Fipe di Pordenone e Trieste, Associazione nazionale Città dell'Olio che coinvolgerà i ristoranti della città di Trieste ma non solo. In occasione del Salone degli Oli Extravergini e di Qualità organizzato da Aries - Camera di Commercio della Venezia Giulia (4 - 7 marzo Stazione Marittima) sono, infatti, previste cene con menù a tema con piatti della cucina tipica friulana esaltati dagli oli regionali protagonisti della Fiera. La novità è rappresentata dalla presenza dell'oleologo, l'assaggiatore di olio che tra una portata e l'altra illustrerà le caratteristiche delle cultivar e degli oli abbinati alle ricette.

Si comincia con due cene esclusive fuori porta. Due gemellaggi culinari all'insegna della promozione della cultura del cibo. Sabato 25 febbraio a Pordenone si celebrerà l'incontro tra la regione Friuli Venezia Giulia e la regione Abruzzo mentre martedì 28 febbraio a Udine quello tra il Friuli Venezia Giulia e la Liguria. Sabato 25 febbraio al ristorante "Al Gallo" di Pordenone la cucina tipica friulana si sposerà con le cultivar abruzzesi: gentile di Chieti, leccino, frantoio, moraiolo dritta, bella di Cerignola e pendolino. Lo chef del ristorante Andrea Spina presenterà i suoi piatti con la complicità dall'oleologo dott. Emanuele Battista di OLEA che interverrà con assaggi e degustazioni guidate. La "Carta degli oli" creata per l'occasione con schede dedicate alle singole cultivar, aiuterà i commensali a comprendere meglio le qualità degli oli abbinati ai piatti e offerti in degustazione durante la cena (Costo: 40 euro a persona. Info e prenotazioni: +39 0434 521610 [info@ristorantealgallo.com](mailto:info@ristorantealgallo.com))

Martedì 28 febbraio sarà il ristorante "Al Grop" di Udine a celebrare l'incontro tra la regione ospitante e la Liguria. Protagonista dell'abbinamento ai piatti della tradizione friulana preparati dallo chef Ramon Gigante, è la cultivar taggiasca. Anche in questo caso a farci conoscere le sue proprietà e caratteristiche ci penserà l'oleologo dott. Gianni Degenhardt insieme alla dott.ssa Marisa Cepach (Info e prenotazioni: +39 0432 66 02 40 [info@algrop.com](mailto:info@algrop.com)). Il ciclo Olio Capitale Ristorazione proseguirà nei giorni della Fiera anche nei 16 ristoranti di Trieste aderenti all'iniziativa che proporranno piatti con lo scopo di esaltare gli oli protagonisti della Fiera e in 8 di essi - e cioè Chimera di Bacco, Caffè Tommaseo Srl, Pepenero Pepebianco, Herry's Caffè, Ristorante Le Terrazze, Ai Fiori, La Bottega del Trimalcione e Nuovo Antico Pavone - sarà necessario "aggiungere un posto in tavola" per l'assaggiatore di olio. Insomma non c'è un'occasione migliore di Olio Capitale Expo per apprezzare la cucina locale soprattutto se unita alle migliori cultivar italiane.