

A cena con l'oleologo fa tappa a Udine

Dopo il successo della prima serata a Pordenone "A cena con l'oleologo" - il ciclo di appuntamenti dedicato alla conoscenza degli oli extravergine protagonisti ad Olio Capitale 2017 - fa tappa ad Udine. **Venerdì 3 marzo** sarà il ristorante "Al Grop" a celebrare l'incontro tra la regione Friuli Venezia Giulia e la regione ospite che è la Liguria. Protagonista dell'abbinamento ai piatti della tradizione friulana preparati dallo chef Ramon Gigante, è la cultivar taggiasca. E 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).



Un successo annunciato quello di questa originale iniziativa promossa da Olio Capitale e realizzata in collaborazione con Fipe di Pordenone e Trieste, Associazione nazionale Città dell'Olio che coinvolge 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). Dopo la serata di martedì il ciclo Olio Capitale Ristorazione proseguirà nei giorni della Fiera anche a Trieste nei 16 ristoranti 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.