NEWS - 02 MARZO 2017

Città dell'Olio e Scuola di Cucina di Olio Capitale: sodalizio che continua e conquista i visitator

TUTTO PRONTO PER I COOKING SHOW CON LE RICETTE TIPICHE REGIONALI E I PERCORSI DI CONOSCENZA DELL'OLIO EVO DI ABRUZZO E PUGLIA

L'olio extravergine delle Città dell'Olio e la Scuola di Cucina di Olio Capitale coordinata da Emanuele Scarello chef 2 stelle Michelin. Un sodalizio che anche quest'anno stupirà i visitatori del Salone degli oli extra vergini tipici e di qualità – organizzato da Aries – Camera di Commercio della Venezia Giulia dal 4 al 7 marzo alla Stazione Marittima di Trieste – con percorsi di conoscenza dell'olio EVO e cooking show con ricette tradizionali e tipiche dei territori olivetati che fanno parte della rete. Si comincia con l'Abruzzo e il cooking show a cura delle CCIAA di Chieti, Pescara e Teramo (sabato 4 marzo alle 17.30) con la presentazione di una ricetta tipica abbruzzese: la trippa alla pennese. L'olio abruzzese torna ad essere protagonista lunedì 6 marzo alle 11.00 con il percorso di conoscenza delle cultivar Gentile di Chieti, Intosso di Chieti, Dritta e Toccolana della provincia di Pescara, Castiglionese e Tortiglione della provincia di Teramo di cui i relatori e gli assaggiatori ONAOO illustreranno storia e caratteristiche. Prevista anche la degustazione delle Dop presenti in Fiera: l'"Aprutino Pescarese" nel territorio della provincia di Pescara, la "Colline Teatine" in provincia di Chieti e la "Pretuziano delle Colline Teramane" nella zona di Teramo. La partecipazione dell'Abruzzo ad Olio Capitale con 14 aziende, il contributo fondamentale delle Camere di Commercio, il lavoro prezioso del Cooordinamento delle Città dell'Olio abruzzesi, il successo ottenuto dagli eventi extra Fiera come la "Cena con l'oleologo" di sabato scorso al ristorante "Al gallo" di Pordenone, testimoniano la voglia di riscatto, il desiderio di rialzarsi di una Regione che nonostante le tragendie che l'hanno colpita, va avanti con orgoglio. Gran finale per le Città dell'Olio con il cooking show della Puglia a cura de "L'accademia dei tipici gastronomia e oli evo di qualità". Lunedì 6 marzo alle 18.30 sarà presentata al pubblico di Olio Capitale la ricetta autentica e intramontabile della pasta strascinata con le cime di rapa realizzata dallo chef Luca Gioiello e raccontata dal cultore del gusto Paolo Leoci che ci guiderà nella scoperta degli ingredienti e della storia del territorio da cui provengono. Per tutta la durata della manifestazione sono previste degustazioni negli stand delle Città dell'Olio delle 8 regioni coinvolte.