

“A cena con l’oleologo” fa tappa a Treviso

Prosegue il ciclo di serate “A cena con l’oleologo”, lo speciale fuori programma della XII edizione di Olio Capitale promosso dall’Associazione nazionale Città dell’Olio in collaborazione con Aries - Camera di Commercio della Venezia Giulia. Dopo Portogruaro, tocca alla città di Treviso ospitare una cena degustazione, ideata per promuovere la conoscenza e la cultura dell’extravergine. Giovedì 22 febbraio alle 20.00 presso il ristorante “All’Isola” (via Ospedale provinciale, 15), va in scena la Sicilia con gli oli del Consorzio di Tutela dell’Olio DOP Monti Iblei e del Consorzio dell’Olio DOP Monte Etna, che dal 3 al 6 marzo saranno presenti con tutte le loro eccellenze al Salone degli Oli Extravergini e di Qualità di Trieste. Nel menù a base di pesce, tante ricette tipiche esaltate a crudo dalle pregiate cultivar moresca, nocellara, etnea e tonda iblea, illustrate attraverso un percorso di conoscenza e di assaggio guidato dall’assaggiatore Roberto Rosolen di OLEA e servite da personale giovane proveniente dell’Istituto Alberghiero di Treviso. Si comincia con un antipasto di Insalata di scampi, gamberi rossi di Sicilia, salmone marinato su letto di radicchio rosso di Treviso, seguito da capesante e canestrelli al forno. Subito dopo saranno servite le tagliatelle all’uovo di Campofilone con scorfano, pinoli e finocchietto e la tagliata di Tonno gratinata con frutta secca a guscio (pistacchi, pinoli, sesamo, nocciole e mandorle). Chiudono la cena i dolci della casa. (Info e prenotazioni: 0422 1940424. Prezzo a persona 38,00 - escluso bevande). Nella stessa serata a Pordenone presso il ristorante “Podere dell’Angelo” è prevista un’altra cena con l’oleologo, dove sono protagonisti gli oli della Sardegna. Ma c’è di più, fino al 6 marzo anche nei ristoranti della città di Trieste ci saranno aperitivi e menù a tema con i piatti della cucina tipica friulana esaltati dagli oli regionali protagonisti della Fiera. Quest’anno i ristoratori proporranno anche una carta degli oli illustrata anche in questo caso dall’oleologo che come sempre accompagnerà i commensali nel percorso di scoperta degli oli abbinati ai piatti.

