

## Pordenone è la nuova tappa di “A cena con l’oleologo” con il ristorante “Al Gallo”

Un percorso di conoscenza e di assaggio degli oli extravergine di qualità presenti ad Olio Capitale, rivolto ai ristoratori del territorio che avranno così la possibilità di degustare in anteprima alcune delle eccellenze presenti alla XIII edizione del Salone degli oli extravergini tipici e di qualità, la più importante manifestazione italiana del settore, organizzata dalla Camera di Commercio della Venezia Giulia e realizzato da Aries Scarl a Trieste dal 15 al 18 marzo.

Nasce così, come un’opportunità da cogliere al volo, il ciclo di eventi “A cena con l’oleologo” a cura dell’Associazione nazionale Città dell’Olio che entra nel vivo con la serata speciale che si terrà a Pordenone al ristorante “Al Gallo” (via San Marco 10) venerdì 22 febbraio alle ore 20. Si tratta di una cena-degustazione ideata per promuovere la conoscenza e la cultura dell’extravergine, che avrà come protagonista la “cultivar taggiasca” con gli oli extravergine della Liguria presenti in fiera, abbinati ai piatti della tradizione culinaria locale, scelti e realizzati dallo chef per esaltarne il gusto.



A guidare l’assaggio degli oli delle aziende Sommariva srl, Cagliero, Olio Boeri e Ramella Ivano, sarà Emanuele Battista esperto assaggiatore di OLEA, che accompagnerà i partecipanti, passo dopo passo, nella scoperta degli oli. Il menù a base di pesce prevede mazzancolle con verdure alla catalana, briciole di olio e gocce di pesto. Seguirà la zuppa di pesce con crostini all’olio, timo e limone e il branzino a vapore con verdure dell’orto. Per dessert è prevista la spuma di yogurt, vaniglia e lamponi. (Info: 0434-521610 [info@ristorantealgallo.com](mailto:info@ristorantealgallo.com), costo 40,00 euro gradita la prenotazione).

Il prossimo appuntamento di “A cena con l’Oleologo” saranno il 4 marzo a Portogruaro presso il ristorante “Alla Botte” e il 7 marzo a Giavera del Montello in provincia di Treviso presso l’Antica Trattoria Agnoletti.