

L'olio extravergine abruzzese protagonista di "A cena con l'oleologo" all'Antica Trattoria Agnoletti

✘ Un nuovo appuntamento del ciclo di eventi "A cena con l'oleologo", gustoso fuori programma di Olio Capitale il Salone degli oli extravergini tipici e di qualità organizzato dalla Camera di Commercio della Venezia Giulia e realizzato da Aries Scarl che si terrà a Trieste dal 15 al 18 marzo. Sarà l'Antica Trattoria Agnoletti a Giavera del Montello in provincia di Treviso ad ospitare giovedì 7 marzo alle 20.00 la cena-degustazione rivolta ai ristoratori locali, promossa dall'Associazione nazionale Città dell'Olio per permettere ai ristoratori di degustare in anteprima gli oli extravergine di eccellenza che saranno presenti in fiera, guidati nell'assaggio dall'esperto assaggiatore di OLEA Roberto Rosolen. Questa volta protagonisti della tavola saranno gli oli extravergine abruzzesi, delle aziende di Teamo: Società Agricola Uma Casa Natura, Azienda agricola il Petruziano di Procacci Antonio, Masseria Erasmi e Oleificio San Giacomo. Si tratta di oli extravergine di grandissima qualità in grado di esaltare i piatti del menù speciale ideato per l'occasione dallo chef della Trattoria Agnoletti. Si comincia con il girello di manzo con misticanza e asparagi marinati, per proseguire poi con i ravioli di pasta all'uovo farciti di sciopet e ricotta, con scaglie di parmigiano e il risotto con radicchio di Treviso e morlacco, mantecato all'olio di oliva. Spazio poi ad un secondo piatto davvero interessante: il controfiletto di sorana al vapore con verdure bollite e un dessert a tema: gelato all'olio di oliva con composta di frutta. (Info: 0422 776009 info@agnolettiristorante.it. Prezzo a persona 35,00 - gradita la prenotazione). Tutte le informazioni su Olio Capitale 2019 sono reperibili sul sito www.oliocapitale.it