


## A Trieste l'ultima tappa di "A cena con l'oleologo"

"A Cena con l'oleologo" - il tour di eventi fuori programma della XIII edizione di Olio Capitale ideati  per presentare in anteprima ai ristoratori gli oli extravergine presenti in fiera attraverso un percorso di conoscenza e di assaggio guidato a cura di OLEA - fa la sua ultima tappa proprio a Trieste, nella città che dal 15 al 18 marzo presso la Stazione marittima ospiterà il Salone degli oli extravergini tipici e di qualità. Venerdì 15 marzo nella serata di apertura del più importante e prestigioso evento fieristico di settore organizzato dalla Camera di Commercio della Venezia Giulia e realizzato da Aries Scarl, sarà il ristorante "Ai Fiori" di Trieste (Piazza Attilio Hortis 7) ad ospitare la cena-degustazione riservata ai ristoratori della quale saranno protagonisti gli oli extravergine abruzzesi selezionati dalla CIAA Chieti Pescara. Il percorso di conoscenza e assaggio degli oli extravergine delle 12 aziende scelte per rappresentare le provincie di Chieti e Pescara (Az. Delia Orsini, La farciola, Frantoio Hermes, Az. Cascina Bruno, Fattoria Bardella, Az. agr. Di Masciantonio, Soc. Agr. Colle stelle, Olearius tenaglia, D'aloisio oviglio, Az. La Selvotta, Oleificio Andreassi e Az. Scorrano giuseppe) sarà guidato da Ganni Degenhardt, esperto assaggiatore di OLEA.

Il menù speciale prevede piatti che esaltano le qualità degli oli abruzzesi in abbinamento. Si comincia con alcuni assaggi: Il ricordo di una parmigiana e olio EVO d'Abruzzo, Baccalà mantecato con crostini al rosmarino olio EVO d'Abruzzo, Mezze maniche ripiene di pomodorini secchi in olio EVO d'Abruzzo, Tartare di branzino con Panko tostato e olio EVO d'Abruzzo, Battuta di manzo con pasta Kataifie zabaione all'olio EVO d'Abruzzo, Fagottino di pasta strudel ripieno di verdure in olio Evo d'Abruzzo e Calamaro con chatney di mango e zenzero, bagnati dall'olio EVO d'Abruzzo. Poi si entra nel vivo della cena con un ricco antipasto con Polipo grigliato, burrata, fave e Panko tostato, olio EVO d'Abruzzo e Hummus di ceci e seppie, olio EVO d'Abruzzo. Poi si passa agli Spaghetti aglio, olio EVO d'Abruzzo, peperoncino e battuta di branzino affumicata e come secondo piatto al Baccalà in olio cottura con olio EVO d'Abruzzo e melanzane in agro. Immane il dolce: un delizioso Sorbetto di basilico e olio EVO d'Abruzzo (Info e prenotazione: 040 300633. Prezzo a persona € 50,00).