



## La cucina tipica triestina incontra gli oli extravergine d'oliva delle Città dell'Olio

Gusto e qualità nell'incontro tra i piatti della cucina tipica triestina e gli oli extravergine d'oliva delle Città dell'Olio protagoniste dell'edizione 2019 di Olio Capitale. Tra le iniziative "Fuori Salone" della XIII edizione della più importante manifestazione di settore italiana, organizzata dalla Camera di Commercio della Venezia Giulia e realizzata da Aries Scar, non potevano mancare le cene con menù a tema nei ristoranti della città, dove a trionfare sono le cultivar provenienti da tutta Italia. Da oggi fino all'ultima giornata del Salone degli oli extra vergini tipici e di qualità in programma dal 15 al 18 marzo alla Stazione Marittima di Trieste, gli appassionati di olio e gli amanti del buon cibo, avranno la possibilità di partecipare al ciclo di serate che i ristoratori di Trieste dedicano alle eccellenze olivicole presenti in Fiera. Abruzzo, Campania, Liguria, Puglia e Sicilia sono le regioni protagoniste delle serate, mentre sono 13 i ristoranti coinvolti nell'iniziativa: Chimera di Bacco a cui saranno abbinati gli oli liguri dell'Az.Agr.Cagliero; Caffè Tommaseo che ospiterà gli oli liguri dell'azienda Sommariva s.r.l.; Ristorante Ai Fiori che proporrà il sodalizio con l'Abruzzo e l'Az. Agr. Selvotta; Ristorante Ego in tandem con l'Oleificio abruzzese De Juliis Timando di D'Aloisio Oviglio. Protagonista ancora l'Abruzzo presso il ristorante Puro Ristoro con la Soc. Agr. Uma Casanatura, La bottega del Trimalcione con Oleificio Andreassi e l'Antica Trattoria Suban con l'Oleificio San Giacomo di Di Carlo Maria, Chimerina e Angolo di Morgan con l'Az.Agr. Delia Orsini. Spazio poi agli oli EVO di O.R.O. Campania in abbinamento con le ricette del Ristorante Pepenero-Pepebianco; la Puglia con le sue eccellenze invece sarà ospite dell'Hostaria Malcantone con Sensi di Puglia Az.Agr. Scaramuzzi e del Ristorante Nuovo Savron con l'Oleificio Casale di Ingianni Angelo & C. Infine, gli oli extravergine della Frantoio Oleario Consoli di Pasquale Consoli e Fratelli proveniente dalla Sicilia saranno abbinati al menù del Ristorante Arcoriccardo. La selezione degli oli extravergine che si potranno degustare presso i ristoranti che hanno aderito all'iniziativa si potranno assaggiare anche alla Stazione Marittima.