

ALLA SCOPERTA DELL'OLIO NUOVO AL PIACERE DEL CIBO DI ALBA ADRIATICA

24 Ottobre 2017

di Redazione



ALBA ADRIATICA – Esperienza sensoriale sulla nuova produzione dell'olio extravergine appena molito delle migliori varietà dell'Abruzzo, venerdì 27 ottobre al ristorante Il piacere del cibo di Alba Adriatica (Teramo). Insieme alla sommelier e degustatrice di olio **Antonella Pizzuti** si assaggeranno quattro nuovi oli cercando di conoscere al meglio le straordinarie qualità di questo alimento funzionale.

Gli antichi romani molivano le olive verdi per fare l'olio riservato ai senatori, mentre dalle olive mature si ricavava l'olio per le persone normali e con le olive raccolte per terra si produceva olio per gli schiavi. L'olio è stato considerato una materia prima importantissima e

di alto valore per i nostri avi.

Con l'aiuto di Antonella Pizzuti saranno degustati quattro oli che poi saranno utilizzati nel condimento delle pietanze che permetteranno di comparare le diverse varietà degli oli, che andrebbero usate a seconda dei piatti da condire.

Il menu della serata prevede totani, puls di farro, zuppa di ceci, zuppa di lenticchie, arrostitini, insalate e verdure di stagione, dolce.

Vini dell'azienda La Quercia di Morro d'Oro: Pecorino, Cerasuolo d'Abruzzo e Montepulciano d'Abruzzo.

Il costo della partecipazione è di 25,00 euro. Prenotazione entro giovedì 26 ottobre al 389-1632639.