



## OLI D'ITALIA, DAL GAMBERO ROSSO PREMI SPECIALI A DUE ABRUZZESI

16 Maggio 2019 

L'AQUILA – Due abruzzesi hanno ottenuto altrettanti premi speciali nella guida *Oli d'Italia 2019* del Gambero Rosso.

Si tratta del Monocultivar Intosso di **Tommaso Masciantonio** del frantoio Trappeto di Caprafico di Casoli (Chieti), decretato “Miglior Fruttato Intenso” (premio ex aequo), e del Frantoio Hermes di Penne (Pescara), riconosciuto “Frantoio dell'anno” (premio ex aequo).

Entrambi partecipano partecipano lunedì prossimo, 20 maggio, al Chorus Cafè di Roma, dove **Giorgione**, celebre volto di *Gambero Rosso Channel*, cucina in abbinamento con i migliori oli extravergine d'Italia e i vini bio premiati con i Tre Bicchieri Verdi.

L'oste più carismatico del panorama italiano cucinerà dietro le quinte, ma sarà presente in sala per raccontare i suoi piatti, con la complicità di **Stefano Polacchi** (curatore della guida *Oli d'Italia*) e **Stefania Annese** (collaboratrice della guida *Vini d'Italia*), chiamati a condurre il seminario di degustazione, per intrecciare le sorti di cucina, olio e vino.

L'idea è quella di suggerire un percorso di abbinamento ideale, valorizzando non solo gli ingredienti nel piatto, ma anche alcuni tra i migliori oli extravergine d'Italia e i vini biologici e biodinamici premiati con i Tre bicchieri verdi nell'edizione 2019 della guida *Vini d'Italia*.

Un secondo appuntamento si terrà a Manduria, in Salento, il prossimo 12 giugno, ospiti del Vinilia Wine Resort. Analoghi gli obiettivi e le dinamiche della serata, con Giorgione sempre protagonista della scena.