

Oro verde protagonista di una Cena Oleocentrica a Spoleto

Autore: Monia Marchese

Data: 20 Gennaio 2025



Oggi, lunedì 20 gennaio 2025 a Spoleto (Pg), in occasione della 4^a edizione dell'Anteprima olio e.v.o. dop Umbria, andrà in scena la 'Cena Oleocentrica' ad 8 mani con la partecipazione di 4 chef umbri che esalteranno, nei piatti proposti, le straordinarie qualità dell'olio e.v.o. prodotto in Umbria.

La cena che si terrà presso l'Appartamento Nobile di Palazzo Collicola in Spoleto si propone come uno degli appuntamenti clou della 3 giorni dedicata alla presentazione ufficiale dell'annata olearia 2024, in calendario dal 19 al 21 gennaio a Spoleto (Pg), e coinvolgerà 4 chef impegnati da tempo nella valorizzazione dell'olio e.v.o. di qualità in cucina, che fanno parte del circuito 'EvooAmbassador', rete creata dalla Strada dell'olio e.v.o. Dop Umbria che seleziona i migliori ristoranti ed enoteche umbri in cui trovare prodotti di eccellenza tra cui una ricca selezione di oli e.v.o. prodotti in Umbria.

Gli chef protagonisti della Cena Oleocentrica saranno: Ada Stifani chef del Ristorante Ada Gourmet di Perugia (una Stella Michelin); Fabio Cappiello chef del Ristorante Vespasia di Norcia (Pg) (una Stella Michelin e una Stella Verde Michelin), Cristina Rastelli chef della Trattoria Il Capanno di Spoleto (Pg) (Tre Gamberi Guida Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso e Chiocciola Slow Food) e Daniele Auricchio del Ristorante Radici del Borgo la Chiaracia di Castel Giorgio (Tr) (tre Forchette Guida Michelin).

Riferimento articolo: https://travelnostop.com/umbria/enogastronomia/oro-verde-protagonista-di-una-cena-oleocentrica-a-spoleto_619696

Generato il 08/04/2025