

Cibo e Olio : un matrimonio di gusto



Accompagnereste mai un crudo di pesce con un vino rosso strutturato? Mmm... credo di no! Ma avete mai pensato a quale olio abbinare alle vostre ricette? Perché anche l'olio ha le sue regole, crudo o cotto, l'olio extravergine d'oliva può esaltare o penalizzare il gusto del piatto in cui è stato inserito. L'abbinamento olio e cibo è un'arte che segue regole precise e che si può imparare.

Se ben studiato l'**abbinamento cibo-olio** può dare vita ad un perfetto **“matrimonio di gusto”** !

Questo incontro vuole essere un supporto per approfondire le conoscenze sull'olio extravergine e sugli abbinamenti con il cibo.

Effettueremo una vera **cena con 4 portate** a ciascuna delle quali abbineremo oli diversi e verificheremo assieme il risultato dei diversi accostamenti.

Relatori:

-**Lorenzo Cerretani** (curatore delle guide Slow Food, oleologo e capo panel, autore di diverse numerose pubblicazioni scientifiche)

-**Gianluca Tumidei** (produttore dell'unico olio del Presido presente in Emilia Romagna)

I piatti saranno preparati dallo **Chef Roberto Dalfume** e dallo staff dell'Osteria Malabocca

Martedì 6 febbraio ore 20,30

Osteria Malabocca

piazza della Libertà, 15 - Bagnacavallo- RA

Il costo della serata : euro 35,00 per i soci (40,00 per i non soci)

Le prenotazioni per i solli 30 posti disponibili possono effettuarsi telefonando al 347 4524084 oppure scrivere slowfoodbassaromagna@gmail.com