

Metti una sera a Venezia con il piacere dell'olio

LA DEGUSTAZIONE

Quattro olii extravergine di oliva di grande qualità selezionati (e raccontati, spiegati) da Mauro Pascuali, in una degustazione-gioco organizzata da Slow Food Venezia presso il ristorante Wildner, giovedì prossimo, dalle 19. L'intento è quello di scoprire, assaggiare e valutare quattro bottiglie diverse, analizzandole sulla base esclusiva della piacevolezza. Comparazioni, giudizi e sensenze nello spirito di convivialità targato Slow Food, senza bisogno di essere esperti, un vero e proprio gioco che potrà consentire ad ognuno dei partecipanti di valutare le sue doti (magari

nascoste e ignorate) di degustatore. Al termine, una chicca, la degustazione dell'olio di Venezia, realizzato con le olive raccolte, anche con l'aiuto degli alunni delle scuole primarie Gallina e Diaz di Venezia, dagli ulivi di San Servolo e della Biennale. Alla fine una cena preparata per mettere in evidenza l'importanza dell'extravergine nel completare ed esaltare i piatti: Scampi e Gamberi crudi, Pinzimonio di verdure, Tartare di manco, Zuppa del contadino, Trancio di pesce bollito con verdure cotte, Tiramisu. Ad ogni piatto un vino della selezione Meteri scelto da Luca Fullin. Costo, 50 euro soci Slow Food, 65 non soci. Info e prenotazioni: 041/5227463.