

## Dopo la serata "Extravergini", nuovo evento "Gourmet club"



La serata "Extravergini" organizzata dal Gourmet club di Bolzano

► Bolzano

Gioco di oli alla serata "Extravergini", uno dei tanti appuntamenti gastronomici organizzati dal Gourmet Club di Bolzano.

La serata si è svolta al ristorante Würstlhof di Laives ed è stata condotta dal giornalista Rai e critico gastronomico Nereo Pederzolli.

Protagonisti indiscussi della cena, cinque oli extravergine di oliva provenienti da diverse regioni d'Italia. Dalla focaccia al rosmarino con olio della Campania al semifreddo Schwarzwald con olio pugliese. La degustazione è av-

venuta anche tramite i piatti realizzati dallo chef che contenevano, appunto, le diverse varietà di oli: quello trentino della cooperativa "Agraria Riva del Garda- Frantoio di Riva", uno dei prodotti dell'azienda agricola campana "Fontana Madonna", quello del frantoio pugliese "Olio Intini" e gli oli delle aziende agricole "Lucia Iannotta" del Lazio e "Giovannella Manna" in Toscana. Il gustoso menu è stato accompagnato da vini di diverse località: uno spumante bianco doc trentino, un altro bianco doc ligure e un rosso di Santa Barbara, in pro-

vincia di Ancona. E non è finita qui. Domani venerdì 20 marzo, il club bolzanino organizza un altro evento per tutti i palati più golosi.

In occasione della manifestazione enogastronomica Summa, l'appuntamento si terrà nel paese di Magré. Alle ore 20 presso il "Paradeis" di piazza S. Geltrude 10 lo chef Alessandro Miragoli delizierà i presenti con un menu abbinato ai vini in degustazione dell'azienda tedesca della zona del Reno "Robert Weil".

Alla serata potrà partecipare un massimo di quaranta persone. I prezzi della cena sono di 60 euro per i soci e di 70 euro per gli ospiti.

Per le iscrizioni chiamare il numero telefonico del Gourmet Club 0471 272828.