

La serata Abbinamenti consigliati dai top chef

Per ogni regione, gli esperti del Gambero Rosso hanno raccontato territori, Dop, cultivar autoctone e gli abbinamenti ideali suggeriti da grandi chef. Sulla terrazza di via Coroglio, ampia esposizione in banchi di assaggio del meglio della produzione olivicola nazionale. A guidare le degustazioni, sommelier Ais e alcuni produttori. Alla serata hanno partecipato le aziende vincitrici dei premi speciali: **Miglior Fruttato Medio, Fruttato Leggero, Fruttato Intenso, Miglior Azienda, Olio Biologico.** Bocconi d'autore, a cura degli chef resident.