

Pozzilli. Il trionfo dell'Oro verde celebrato nel convegno al "Dora" **Olio, le specialità molisane esaltate dai piatti dell'accademia della cucina**

POZZILLI. Stare a tavola con gusto e con gli olii molisani di alta qualità, sottolineandone caratteristiche e pregi in rapporto al cibo. E' avvenuto al "Dora" di Pozzilli a conclusione dell'incontro di studio denominato "Infinite gocce d'oro" tenutosi a Castello Pandone di Venafro su iniziativa della sezione isernina dell'Accademia Italiana della Cucina e dell'Accademia dei Georgofili.

Gli appuntamenti, che hanno visto interessanti relazioni sul tema degli olii di alta qualità molisani tra cui quelle di Laura Dell'Erba, Mario Stasi, Pasquale Di Lena e Renato Morisco dell'Accademia dei Georgofili, che tra l'altro ha impreziosito la tavola del "Dora" con le sue esaustive spiegazioni, hanno permesso da una parte di accendere riflettori ed interessi sulle "gocce d'oro" molisane, dette anche "oro verde", e dall'altra di gustare piatti di apprezzabili sapori, nonché di pregevole confezione, merito dello staff della cucina del "Dora" ma prima ancora degli olii molisani che vi erano abbinati.

In effetti scopo primario dell'appuntamento culinario era di esaltare l'olio in abbinamento, rimarcandone i pregi in rapporto al cibo.

A dire di questo e tant'altro, l'accademico dei georgofili di origini baresi Renato Morisco, autentica "autorità" nel settore e fonte preziosa d'informazione di cucina, gusti, pietanze, abbinamenti ect. Tra l'altro, questi ha informato l'attento uditorio che il cioccolato è servito in forme squadrate in inverno e rotonde in estate !



Sempre e comunque per la delizia del palato ! Concludendo con gli olii in tavola in occasione di "Infinite gocce d'oro" ed abbinati alle diverse pietanze,

c'erano Paesana Bianca delle Colline del Volturno, Gentile di Larino ed Aurina di Venafro, praticamente il top dell' "oro verde" molisano.