



PIETRO PENNA, STELLA MICHELIN, E OLIO GAIA, MEDAGLIA D'ORO AI WH AWARDS
PRESENTANO

Christmas Dinner

20 DICEMBRE - ORE 20:30
RISTORANTE CASAMATTA, MANDURIA

Calice di Bollicine e finger food
Carciofo cotto all'OLIO GAIA DELICATO, Spuma alla Carbonara e
Fondo Vegetale;
Pacchero e Guancia Cotta all'OLIO GAIA DELICATO, Zafferano e
Friggitelli;
Tonno Rosso e Cipolla Gratinata, Maionese D'OLIO GAIA
INTENSO BIO e Agrumi
Limone, Olive e Gelato all'OLIO GAIA FRUTTATO
Vino in Abbinamento della Cantina Trullo di Pezza

Presenta la serata Barbara Politi,
giornalista enogastronomica e conduttrice Rai

POSTI LIMITATI, 80€ A PERSONA
PER INFO E PRENOTAZIONI +39 350 984 0506







Pietro Penna dedica un menù all'olio Gaia

Un evento esclusivo che celebra l'eccellenza: lo chef Pietro Penna dedica un menù all'Olio Extravergine di Oliva Gaia, vincitore di 3 medaglie d'oro al Wh Award. La conferma della Stella Michelin e della Stella Verde Michelin non è solo il riconoscimento di una cucina d'autore, sostenibile e profondamente legata al territorio: per Pietro Penna, chef tra i più attenti alla valorizzazione delle materie prime italiane, rappresenta un nuovo punto di partenza. Per celebrare questo prestigioso traguardo, sabato 20 dicembre, presso il ristorante Casamatta a Manduria, lo chef ha ideato un menù-evento unico, interamente dedicato all'Olio extravergine di oliva Gaia, eccellenza italiana premiata con tre medaglie d'oro ai Wh Award. A rendere la serata ancora più prestigiosa sarà la conduzione della giornalista enogastronomica e conduttrice Rai, Barbara Politi, che accompagnerà gli ospiti in un viaggio attraverso sapori, storie e territori. Un percorso gastronomico



interamente a base di Olio Gaia. La serata si aprirà con un aperitivo di benvenuto, accompagnato da un calice di bollicine e una selezione di finger food in cui l'olio Gaia è già protagonista: Iceberg e giardiniera all'Olio Gaia, Cavolfiore fritto e salsa barbecue, pane, rape e acciughe. Seguirà un menù straordinario, pensato per raccontare le diverse anime dell'olio Gaia - Delicato, Intenso Bio, Fruttato - attraverso tecniche raffinate e combinazioni aromatiche studiate dallo chef: Carciofo cotto all'Olio Gaia Delicato, spuma alla carbonara e fon-

do vegetale; Pacchero e guancia cotta all'Olio Gaia Delicato, zafferano e friggittelli; Tonno rosso e cipolla gratinata, maionese d'Olio Gaia Intenso Bio e agrumi; Limone, olive e gelato all'Olio Gaia Fruttato; abbinamenti d'autore: i vini di Trullo di Pezza. Ad accompagnare ogni portata, una selezione di etichette curate da Trullo di Pezza, cantina pugliese che da anni si distingue per vini identitari, eleganti e perfetti nel dialogo con le note aromatiche dell'olio extravergine Gaia. Una celebrazione del territorio, delle sue eccellenze e della cultura enogastronomica italiana. L'evento al ristorante Casamatta sarà molto più di una cena: un vero omaggio alla qualità italiana, alla sostenibilità e alle produzioni artigianali che stanno conquistando riconoscimenti internazionali. L'Olio extravergine di oliva Gaia, con le sue tre medaglie d'oro, diventa il filo conduttore di un'esperienza che unisce gusto, cultura e territorio. Per notizie: 350.9840506.