



“L’olio nel piatto”, il successo dell’evento diffuso legato a Olio Capitale 2025

Dal 7 al 10 marzo, nell’ambito del salone triestino, l’olio di qualità è stato grande protagonista anche in 27 ristoranti e 12 bar di Trieste, Gorizia e Udine. Ne abbiamo visitati due: il ristorante Ai Fiori e il Magna-Mast

«Facciamoci un rebechin!». Detta così, a Trieste è normale. Il rebechin altro non è che uno spuntino che si va a fare in un locale, ristorante, bar o bistrot, accompagnato da un calice di buon vino. Molti sgranerebbero gli occhi e scuoterebbero preventivamente la testa se sapessero, invece, che al **Ristorante “Ai Fiori”** il Rebechin in carta è un cocktail a base di olio extra vergine di oliva, gin in infusione nel rafano per cinque giorni, vino bianco friulano, Aperol e, sul bordo del bicchiere, una polvere di prosciutto cotto.

Eppure questo drink ha riscosso un notevole successo dal 7 al 10 marzo quando “**L’olio nel piatto**”, l’evento organizzato in occasione di [Olio Capitale 2025](#), è stato il grande protagonista sia in diverse dimostrazioni all’interno del Salone che in 27 ristoranti e 12 bar di Trieste, Gorizia e Udine.

L'importanza dell'olio di qualità al Ristorante "Ai Fiori"

Sorride **Alberto Saglio Ponci**, il proprietario del ristorante Ai Fiori, raccontando che tante persone sono arrivate incuriosite dagli abbinamenti, alcuni anche un po' stravaganti. Alla fine hanno gradito sia il "**Rebechin**", sia i crudi e le tartare di pesce accostati agli oli della carta proposta per l'occasione.

In questo ristorante, l'extravergine è un ingrediente importante. Basta vedere il numero di bottiglie che ci hanno portato al tavolo (altrettante ce ne sono su una mensola).

«Utilizziamo tantissimi oli – spiega **Alberto** – indicati nell'ambito della rassegna **L'olio nel piatto** ma vogliamo valorizzare anche quelli del territorio, dal Friuli Venezia Giulia alla Slovenia».



Nutrita selezione di extravergini al ristorante Ai Fiori



3 evo nella carta degli oli al Ristorante Ai Fiori



Antipastini al ristorante Ai Fiori



Ombrina alla brace, Ristorante Ai Fiori

Alcuni scatti presso il ristorante Ai Fiori (Foto © Daniela Utili).

Notevole un abbinamento "fuori proposta" che abbiamo voluto sperimentare: un ottimo biologico-dop **Monti Iblei**, monocultivar Zaituna (varietà autoctona del Siracusano) su trancio di ombrina alla brace con galletti e cipollotto verde. Info: aifiori.com

Magna-Mast e il suo CocktOil

Come non terminare con un fantastico dessert? Per questo siamo entrati al **Magna-Mast**, un doppio locale (sono adiacenti) della stessa proprietà: il **Magna ristorante**, con cucina tendenzialmente romana e il Mast bar. Per L'olio nel piatto hanno offerto una **Carta degli Oli** con due proposte da abbinare a un cocktail e ad un gelato, creato per l'occasione. Ci accoglie Luca, con il suo giovane staff.

«Un personale giovane come i due locali. – racconta Luca. – Il Mast, è stato inaugurato pochi mesi prima del Covid, il Magna nel febbraio dell'anno scorso».



CocktOil del Magna-Must (Foto © Ristorante) e Gelato alla panna con evo (Foto © Daniela Utili).

Hanno partecipato fin dalla prima edizione all'evento di Olio Capitale. Per il **CocktOil** quest'anno hanno proposto un *"fat whashing"* (un processo in cui si mescola un liquore con un grasso) a base di olio siciliano Igp, arachidi, Bourbon, Frangelico (un liquore al cioccolato e nocciole), il tutto coperto da una spuma di limoncello e cacao. Gradito agli ospiti ma, spiega Luca, molto complesso per tenerlo in carta in modo permanente. Il gelato, invece, è più semplice e ha avuto tanto successo che resterà in menù. E noi aggiungiamo: per la gioia di tanti clienti!

La competizione tra i 12 locali cittadini che hanno proposto i cocktOIL è stata vinta da **Angelica Puntini**

di Local.

Data di creazione

17/03/2025

Autore

daniela-utili