



AGLI AMICI
A UDINE DAL 1887

**CAPRI
PALACE**
Hotel & Spa

★ ★ ★ ★ ★ L



L'Olivo & Jermann Una serata DiVina

Si rinnova l'appuntamento con "L'Olivo DiVino", un format esclusivo dedicato ai grandi nomi dell'enologia e gastronomia nostrane ed internazionali.

Un confronto tra vignaioli, produttori, grandi Chef e artigiani del gusto, per un evento che prende avvio nella suggestiva Dolce Vite e prosegue a L'Olivo, il ristorante Due Stelle Michelin del Capri Palace, per una cena ideata a quattro mani dal Resident Chef Andrea Migliaccio insieme ad un astro della cucina sempre diverso.

L'evento, previsto per Venerdì 7 Giungo, avrà inizio alle ore 20.00 con un aperitivo di benvenuto in cantina con Venezia Giulia Pinot Grigio 2012 e Venezia Giulia bianco Vinnæ 2012. Durante la cena gourmet, realizzata a quattro mani dal nostro Executive Chef Andrea Migliaccio ed Emanuele Scarello del Ristorante 2 stelle Michelin "Agli Amici" di Udine, verranno proposti: bianco Vintage Tunina 2011, bianco Were Dreams 1997, bianco were Dreams 2011, rosso Pignacolousse 2007.



Jermann

Anton Jermann, il fondatore dell'azienda, lasciò la regione vinicola austriaca del Burgenland e poi le vigne in Slovenia per mettere radici nel lontano 1881 in Friuli Venezia Giulia.

Qui continua la sua attività vitivinicola, cui Silvio Jermann a partire dagli anni settanta ha dato una svolta epocale, portando l'azienda ai vertici italiani e poi mondiali del vino.

La proprietà Jermann si estende su 150 ettari di cui 130 di vigneto e 20 ettari destinati a colture orticole concentrati nei terreni di Moraro, Farra d'Isonzo e Dolegna del Collio (Gorizia).

Il personale specializzato segue ogni singolo processo di lavorazione, compresa l'etichettatura e la conservazione.

Gli obiettivi della produzione biologica della Jermann sono: alta

qualità, assenza di residui chimici e massimo rispetto per l'ambiente e la biodiversità, assicurando uno stile nutrizionale salutare.



Emanuele Scarello & Agli Amici

Emanuele ha viaggiato e recepito stimoli ovunque ma l'unica maestra di cucina per lui degna di considerazione è stata sua madre, colei che gli ha insegnato non solo le tecniche, ma soprattutto la sensibilità e il cuore nel cucinare.

Membro dei Jeunes Restaurateurs d'Europe dal 1999, di cui è stato anche presidente italiano dal 2009 al 2012,

definisce la sua cucina "contemporanea" ed ama fruire dei prodotti migliori che il territorio possa offrirgli, rispettandone i cicli di stagione.

Nei suoi Menù riesce ad abbracciare mare e montagna, avendo a disposizione freschissimi branzini, scampi e ricci di mare istriani, le alghe della laguna di Grado e del golfo di Trieste, le carni della pezzata rossa e del maiale friulani, gli ortaggi - in particolare le patate di Godia - e le erbe selvatiche raccolte nei prati stabili.



Andrea Migliaccio & L'Olivo

Dal 2011 Andrea Migliaccio è alla guida de L'Olivo, il ristorante 2 Stelle Michelin del Capri Palace Hotel, già executive Chef del neo-stellato Il Riccio, Ristorante & Beach Club a due passi dalla Grotta Azzurra. Giovane di talento, nato ad Ischia, ha guidato il Riccio sin dall'apertura, raggiungendo un altissimo livello di gradimento da parte della clientela e prestigiosi

riconoscimenti dalle principali guide gastronomiche.

Andrea, già sous Chef di Oliver Glowig, vanta nel proprio curriculum esperienze importanti come la collaborazione spagnola con Xavier Pellicer, quella a Parigi al Plaza Athenee di Ducasse e all'Espadon del Ritz con Michel Roth.