

EVO Experience: Chef Alessio Berionni incontra Casa Julia

Immergiti in una giornata unica tra natura, cultura e alta cucina. Dopo la visita guidata agli oliveti e la degustazione comparata di oli EVO, lo **Chef Alessio Berionni** – celebre per la sua creatività e precisione – trasformerà il pranzo in un'esperienza sensoriale senza precedenti. Ogni piatto è un omaggio all'extravergine, progettato per esaltarne la complessità e il legame con il territorio.

EVO Experience: Chef Alessio Berionni incontra Casa Julia.

Un pranzo d'autore dove l'olio EVO diventa arte, tra gli ulivi della Maremma.

Immergiti in una giornata unica tra natura, cultura e alta cucina. Dopo la visita guidata agli oliveti e la degustazione comparata di oli EVO, lo **Chef Alessio Berionni** – celebre per la sua creatività e precisione – trasformerà il pranzo in un'esperienza sensoriale senza precedenti. Ogni piatto è un omaggio all'extravergine, progettato per esaltarne la complessità e il legame con il territorio.

Il Menu Firmato da Chef Alessio Berionni

- **Uovo cotto a bassa temperatura, spuma di olio e tartufo**

Un inizio delicato ma sorprendente. L'uovo, avvolto in una spuma burrosa all'olio EVO, sprigiona note erbacee che sposano l'intensità del tartufo. La bassa temperatura preserva la cremosità, mentre l'olio aggiunge un finale fresco e persistente.

- **Cappelli di patate, fondo bruno e neve di olio**

I cappelli di patate, leggeri come nuvole, si fondono con un fondo bruno ricco di umami. La "neve" di olio EVO, ottenuta con una tecnica molecolare, regala un contrasto termico e un'esplosione di fruttato medio-intenso.

- **Filetto di maiale leggermente marinato, verdure lavorate e scalogni in olio cottura**

Il maiale, marinato con olio EVO e erbe aromatiche, è una sinfonia di tenerezza. Le verdure, glassate con olio a crudo, e gli scalogni caramellati in olio caldo, esaltano la dolcezza naturale degli ingredienti.

- **Mousse al cioccolato fondente e olio di oliva con caramello salato**

Un finale audace: il cioccolato fondente (70%) incontra l'olio EVO piccante, creando un equilibrio tra amaro e rotondità. Il caramello salato aggiunge una nota gourmand, mentre l'olio lega i sapori con eleganza.

Perché Partecipare?

- **Esclusività:** Un menu unico, creato per questa occasione e mai replicato.
- **Apprendimento:** Scopri come l'olio EVO può rivoluzionare la cucina, con spiegazioni dello chef durante il pranzo.
- **Location magica:** Pranza tra gli ulivi di Casa Julia, con vista sulle colline della Maremma e sull'isola del Giglio.

- **Firma di qualità:** Lo Chef Berionni, con esperienza internazionale, garantisce un livello gastronomico superiore.



Posti limitati! Prenota ora il tuo posto a tavola:



Scopri di più e prenota su Chef Alessio: abpersonalchef.it

#EVOExperience #CasaJuliaChef #GustoInAltraDimensione