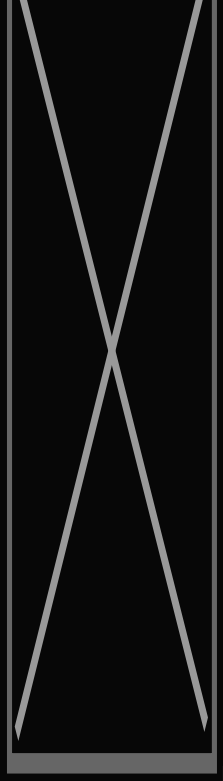
A Natale gli oli aromatizzati di Pietro Coricelli

gamma-aromatizzato-25170978

Che si tratti della cena della vigilia, del pranzo del 25 dicembre o del cenone di Capodanno, l’imperativo degli italiani durante le festività è sempre lo stesso: ingolosire i propri ospiti e rendere speciale la tavola con ingredienti pregiati. A volte, infatti, basta un tocco originale per cambiare il gusto di piatti tradizionali che sono gli assoluti protagonisti del menù natalizio.

È pensando a tutto questo che Pietro Coricelli, che dal 1939 porta avanti la sua missione volto alla diffusione della cultura dell’olio, presenta la gamma degli oli aromatizzati, condimenti di oli extra vergine di oliva delle migliori qualità disponibili in tredici referenze aromatizzate con pregiate erbe e spezie dal mondo. Preziosi alleati con cui dare più carattere a bruschette, verdure e pietanze a base di carne.

Pensati per i veri ‘intenditori’ del gusto, gli aromatizzati sono il frutto della migliore selezione di oli pregiati prodotti dagli uliveti del Mediterraneo abbinati ai sapori e agli aromi della tradizione italiana - come il limone, il tartufo, il basilico, la menta, il timo, l’aglio e l’origano - , alle note accese del peperoncino dell’America Centrale e alla curcuma proveniente dall’Asia Orientale.



Ma non solo: non sarebbe Natale senza i suoi tre sapori tipici: l’arancia, lo zenzero e la cannella. A loro sono dedicati tre referenze con cui intraprendere un viaggio sensoriale che parte dai gusti decisi della macchia mediterranea e tocca le noti speziate dell’Estremo Oriente. Per arricchire un antipasto a base di salmone affumicato o un carpaccio di carne, il tocco di gusto arriva con l’olio aromatizzato all’arancia: tutto il sapore di uno dei frutti simbolo del Natale racchiuso in un olio dalla ricca personalità. Per dare ad un contorno di verdure fresche o ad un secondo di pesce un mood orientale quanto basta, l’ideale è l’olio aromatizzato allo zenzero: il suo accento piccante e speziato è capace di creare un’esplosione di sapore sul piatto delle feste. Condimento perfetto per biscotti o dolci fatti in casa, l’olio aromatizzato alla cannella è l’ingrediente segreto con cui rendere leggeri e aromatici i dolci da condividere con la famiglia sotto l’albero di Natale.