Optima, la nuova proposta di Luigi Bormioli per gli oli

optima-a09460fc

In estate, più che in ogni altro periodo dell’anno, è il protagonista indiscusso della tavola mediterranea. Buono e salutare, l’olio extravergine di oliva è un alimento ricco di sostanze preziose per il nostro sistema cardiovascolare, oltre che per prevenire l’invecchiamento e tenere sotto controllo il colesterolo. Una buona idea per renderlo ancora più invitante è declinarlo in più versioni aromatizzate: gustose e attuali, sono perfette per dare un tocco personale anche alle ricette più semplici.

Bormioli Luigi, azienda leader nel settore del tableware di alta gamma, non si è lasciata sfuggire neanche questa tendenza, e ha arricchito di stilose bottiglie “mignon”, perfette per il servizio degli oli aromatizzati, la collezione Optima, destinata al servizio di acque, bibite e condimenti. Obiettivo: diversificare in maniera originale la già ampia proposta, con prodotti dalla precisa identità che possono essere proposti anche come utile e ricercata idea regalo.

A questo scopo è particolarmente indicato Elixir 4 pezzi Condiments Set, che si compone di 4 piccole bottiglie pensate per servire olio, oli aromatizzati e aceto: un pensiero perfetto per la mamma, la sorella o gli amici appassionati di cucina che “hanno già tutto”, o quasi. Le singole bottiglie, poi, ora che sono tornati di moda i regali home made, potranno vestire in maniera preziosa anche oli aromatizzati preparati in casa, da proporre come pensiero salva-budget ma di sicuro successo nelle più svariate occasioni.

La cura dei dettagli, la varietà delle linee (che si esprimono sia in forme tondeggianti, sia in una mini-bottiglia dall’originale texture diamantata),hanno un piacevolissimo impatto estetico. Praticità e igiene sono invece garantite dalla presenza dal versatore in vetro borosilicato e sughero naturale. La varietà di forme delle nuove bottiglie Optima permette di “giocare” con le innumerevoli varianti di oli aromatizzati che si possono preparare a casa propria. I più classici - al rosmarino, all’alloro, al timo e alla salvia - si sposano perfettamente con carni e pesci alla griglia; quelli al peperoncino e all’aglio danno anche un tocco deciso a primi piatti, pizze e bruschette. Gli oli agli agrumiregalano il meglio di

sé con piatti delicati, a base di pesce e verdure crude; quelli profumati da sapori esotici, dall’olio allo zenzero all’olio alla curcuma, si accompagnano a piatti orientaleggianti o, per contrasto, possono regalare una nota sorprendente a preparazioni più tradizionali.

Gli oli aromatizzati si preparano servendosi di contenitori sterilizzati a chiusura ermetica (saranno perfette le food jar della gamma Lock-eat, sempre firmata da Luigi Bormioli). Basta disporre sul fondo delle bottiglie gli ingredienti scelti per aromatizzare l’olio, che deve quindi essere versato nel contenitore, chiuso e conservato in un luogo buio e asciutto per almeno 21 giorni. L’olio va poi filtrato e travasato in bottiglie, che vanno anche in questo caso mantenute al buio e al fresco, se possibile avvolte da carta stagnola, e servite al bisogno nelle nuove ed eleganti bottiglie Optima firmate Luigi Bormioli.