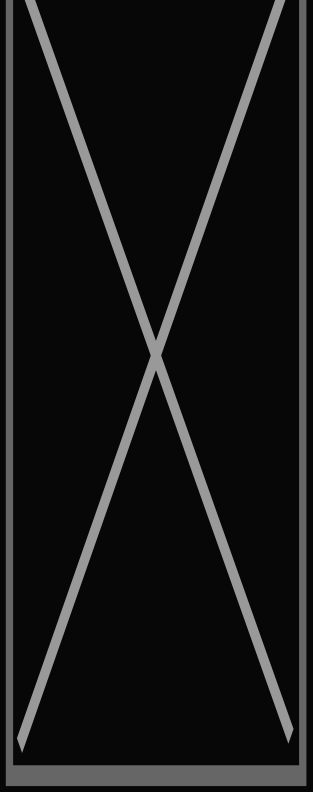
Olitalia al fianco di Cookin' Med

bott-dedicati-fs-gruppo-b64ac60f

Olitalia, azienda italiana specializzata da oltre 30 anni nella produzione di oli e aceti e presente oggi in oltre 120 paesi nel mondo, in qualità di partner, partecipa all’evento di lancio di Cookin’ Med: un laboratorio di ricerca sulla gastronomia che indaga le tradizioni legate ai diversi Paesi che vivono il Mediterraneo come risorsa, passione e patrimonio. Al centro delle tematiche della prima edizione,che partirà dal settembre 2019 nella Valle dei Templi di Agrigento ad opera dello chef Pino Cuttaia, ci sono la sostenibilità, la lotta all'inquinamento marino, la stagionalità della pesca, la valorizzazione dei pesci poveri e il ruolo geopolitico del Mediterraneo.

L’attenzione verso l’ambiente e la salute dell’uomo fa parte della mission di Olitalia, in particolare è un approccio che si ritrova in tutta la filiera produttiva ed è per questo motivo che l’azienda ha aderito per prima al progetto Plastic No More volto alla riduzione dell’utilizzo della plastica in azienda. Cookin’ Med rappresenta quindi un ambizioso progetto Made in Italy che si sposa con i valori di Olitalia che ha fin da subito supportato con i suoi innovativi prodotti ideati per esaltare i sapori e i piatti preparati con le materie prime tipiche della cucina mediterranea. È il talento il fil rouge che unisce la passione e la ricerca di Olitalia nello sviluppare l’olio e l’aceto più adatti ad ogni sapore e abbinamento di gusti, come i 4 nuovi oli “I Dedicati” i cui profili organolettici particolari e caratteristici li rendono ideali per la creazione di abbinamenti perfetti con piatti di carne, pesce, pasta e verdura. Referenze esclusive, pensate per rispondere alle esigenze di professionisti del settore e in grado di esaltare ogni tipo di preparazione.



Un’altra eccellenza pensata per il mercato retail e per il food service è Frienn:

un olio specifico per fritture, la cui formulazione unica lo rende l’ingrediente ideale per fritti dal gusto leggero e dal sapore mediterraneo. Realizzato da Olitalia in collaborazione con il “Re del Fritto”, lo chef Pasquale Torrente, Frienn è un’esclusiva combinazione di olio di girasole ad alto contenuto di acido oleico e antiossidanti (in parte estratti dal rosmarino) che lo rendono stabile alle alte temperature necessarie ad ottenere un fritto perfetto. Prodotto da semi 100% italiani e privo di olio di palma, è adatto a tutti i tipi di frittura e rispetta il sapore originale degli ingredienti senza trasferire né colore né sapore ai cibi.