L’eccellenza del Made in Italy di Olitalia nelle cucine di Casa Sanremo

olitalia-gruppo-dedicati-fs-500-ml-69cad5b6

Da martedì 5 febbraio a sabato 9 febbraio **Olitalia**, azienda specializzata da oltre 30 anni nella produzione di oli e aceti e leader nel canale Food Service in Italia, è partner tecnico di **Casa Sanremo** , l’esclusiva location che dal 2008 accoglie cantanti, celebrities, giornalisti e addetti ai lavori che giungono nella famosa cittadina ligure in occasione del **Festival di Sanremo**: evento simbolo della tradizione italiana, che rappresenta un appuntamento imperdibile e un momento di aggregazione sociale per le famiglie.

Olitalia incarna appieno i valori della storica kermesse canora, impegnandosi ogni giorno nell’offrire prodotti che portino la qualità, il benessere e l’eccellenza del buon vivere italiano sulle tavole e nelle cucine di tutto il mondo. Da oltre 30 anni, infatti, Olitalia è punto di riferimento per la ristorazione italiana, affermandosi come il **brand più utilizzato dagli chef italiani** (fonte Nielsen).

Il reparto di Ricerca e Sviluppo dell’azienda, inoltre, propone una **gamma completa di oli e aceti** in grado di soddisfare le abitudini alimentari dei consumatori e le esigenze dei professionisti. L’impegno costante e l’attenzione minuziosa nella selezione delle materie prime hanno fatto sì che Olitalia sia riuscita a conquistare il mercato non solo italiano, ma anche estero, con una distribuzione capillare che ad oggi raggiunge oltre 120 paesi nel mondo.

All’interno della **pizzeria** aperta al pubblico di Casa Sanremo e nel **roof restaurant** della location verranno proposti agli ospiti piatti impreziositi dal gusto unico e dalle qualità eccezionali degli oli di Olitalia. In particolare, l’azienda italiana simbolo dell’eccellenza della produzione olearia, incontra l’eccellenza della musica e dello spettacolo italiano, mettendo a disposizione degli chef di Casa Sanremo alcuni degli oli più innovativi della propria produzione: **I Dedicati, Pizzolivm, Frienn** e l’olio extra vergine **Monocultivar**.

Gli chef della location avranno a loro disposizione, infatti, una fornitura di alcuni tra i prodotti di punta dell’azienda come: I Dedicati, la nuova linea di oli extra vergine di oliva (realizzata in collaborazione

con JRE) specifici per piatti a base di carne, pesce, pasta e verdure; Pizzolivm, olio ideato appositamente per condire e armonizzare gli ingredienti della vera pizza napoletana testato ed approvato dall’Associazione Verace Pizza Napoletana; Frienn, olio di girasole ad alto contenuto di acido oleico, senza olio di palma, che garantisce croccanti fritture dall’identità tutta italiana, senza lasciare cattivi odori e la linea di oli extra vergine Monocultivar, ottenuti dalla spremitura di una sola varietà di oliva, a garanzia di purezza e gusto.