Olitalia lancia I Dedicati

gruppo-dedicati-fs-500-ml-8622827a

La ristorazione è un mondo di conoscenze, saperi e relazioni umane che portano all’ideazione di nuovi progetti e, in ultimi, di deliziosi piatti. Sempre più gli chef dialogano con le aziende cercando di raccontarsi nelle reciproche esigenze sotto forma di prodotti, che siano innovativi ma soprattutto che esaltino il lavoro di ciascun cuoco.

Olitalia è un’azienda che ha solcato per prima questa strada realizzando, già nel 2016, Frienn grazie alla collaborazione con Pasquale Torrente, un olio di girasole altoleico con degli antiossidanti naturali estratti in parte dal rosmarino che garantisce fritture croccanti ed asciutte ed una totale assenza di odori. Sempre nell’ottica di questa collaborazione nascono i Dedicati, la novità di prodotto pensata per i professionisti del settore e vero e proprio unicum nel mercato del food. Una gamma composta da quattro nuovi oli, i cui profili organolettici particolari e caratteristici li rendono ideali per la creazione di abbinamenti perfetti con piatti di carne, pesce, pasta e verdure.

I Dedicati sono il frutto di un lungo percorso di studio, intrapreso da un team di assaggiatori professionisti e dal reparto Ricerca e Sviluppo di Olitalia in collaborazione con JRE (Jeunes Restaurateurs), l’associazione che riunisce i migliori e i più giovani rappresentanti dell’alta gastronomia a livello europeo. L’obiettivo comune è stata la ricerca dell’eccellenza, dalle materie prime al connubio dei sapori nel piatto. La perfetta selezione di sentori aromatici ha permesso di definire le caratteristiche proprie di ciascun olio extra vergine dedicato alla carne, al pesce, alle verdure e alla pasta in un tripudio di sentori sapientemente armonizzati.

Tutti i Dedicati sono ottenuti da una selezione dei migliori oli italiani e comunitari. Per assicurarsi la perfetta combinazione di sentori e fragranze è necessario attingere da numerose e diverse cultivar presenti nel bacino del Mediterraneo, selezionate dagli esperti Olitalia per garantirne sempre la massima qualità.