Nasce FOO’D, il burro di Campo Dei Fiori e Davide Oldani

burro-campo-dei-fiori-food-2-edfa6417

Davide Oldani, lo chef stellato ideatore della Cucina POP e Ambassador di Expo 2015, e Campo dei Fiori, una delle principali realtà produttive agroalimentari in Italia, annunciano la nascita di Burro Campo dei Fiori - FOO’D. Già disponibile sul mercato, Burro Campo dei Fiori - FOO’D è il burro da panna di latte centrifugato selezionato da Davide Oldani insieme a Campo dei Fiori, che porta sulla tavola degli Italiani i valori chiave della Cucina POP ideata dallo chef: eccellenza e accessibilità. Il Burro Campo dei Fiori - FOO’D si propone infatti come un burro premium nella qualità ma non nel costo, presente nei banchi frigo come panetto da 250 grammi.

L’eccellenza qualitativa di Burro Campo dei Fiori - FOO’D nasce dalla materia prima all’origine: è prodotto, infatti, da panna ottenuta dalla centrifugazione del latte. Questo metodo produttivo garantisce alla panna stessa proprietà organolettiche che donano al burro un sapore intenso ed equilibrato e caratteristiche che ne migliorano le prestazioni in cucina.

Con questo progetto, Davide Oldani e Campo dei Fiori intendono così stimolare l’evoluzione della cultura gastronomica del consumatore italiano, rendendolo più attento alla qualità del prodotto burro in un momento in cui esso vive finalmente un nuovo Rinascimento in cucina, riabilitato anche dai nutrizionisti. Reinterpretando in chiave moderna il classico ingrediente, Davide Oldani e Campo dei Fiori aiuteranno così gli Italiani a riscoprire il burro in cucina, per valorizzare preparazioni dolci e salate o anche gustandolo a crudo.

*Davide Oldani**«Burro Campo dei Fiori - FOO’D è un progetto di cui siamo molto orgogliosi, che nasce con le migliori premesse: da una parte si alimenta dell’innovativa filosofia e del genio culinario di Davide Oldani, protagonista indiscusso della cucina italiana contemporanea e testimonial dei suoi valori nel mondo, e dall’altra si radica sulla tradizione e sulla qualità di Campo dei Fiori*, commenta **Giorgio Monaco**, Direttore Commerciale di Campo dei Fiori. *Serietà, semplicità e concretezza sono in effetti i valori che da sempre ispirano il nostro operare e che sono alla base della qualità che il*

mercato riconosce alla nostra azienda. Sono questi valori ad averci reso una solida realtà produttiva del settore agroalimentare italiano, con una robusta presenza nella distribuzione e nella ristorazione del nostro Paese e una decisa proiezione verso il mercato internazionale».

«Nella nuova Cucina Italiana, di per sé leggera, viene contemplato anche l'utilizzo di una parte di burro rispettando sempre i canoni dell'armonia e della non ripetizione degli ingredienti in un menù». Queste le parole dello Chef **Davide Oldani**.

Il packaging messo a punto per il prodotto vuole trasmettere visivamente l'identità del progetto. Accanto ai due loghi di Campo dei Fiori e FOO'D, campeggia infatti una spirale dorata: diretto richiamo a uno dei piatti-simbolo dello chef e della sua Cucina POP (il riso e zafferano con cui ha presentato Milano al mondo a Expo 2015), essa ospita al suo interno il nome di Campo dei Fiori, a simboleggiare la stretta unione e la condivisione dei valori delle due realtà che hanno dato vita a Burro Campo dei Fiori - FOO'D.

Burro Campo dei Fiori - FOO'D è già disponibile nei punti vendita Esselunga, Bennet e Il Gigante e presso i concessionari; a breve sarà anche nel banco frigo dei supermercati di altre importanti catene.

Campo dei Fiori
Con sede a Daverio (VA), Campo dei Fiori è una delle principali realtà produttive agroalimentari in Italia. Fondata nel 1947, si sviluppa attorno alla produzione del burro, a cui oggi si affianca quella di formaggi fusi e di spremute di frutta. La filosofia produttiva è comunque sempre la medesima: massima attenzione alla selezione delle materie prime e allo sviluppo dei processi manifatturieri, per portare sul mercato nazionale ed estero l'eccellenza qualitativa italiana e i sapori più genuini. La capacità produttiva di Campo dei Fiori, forte dei suoi 140 addetti, ha consentito di divenire partner di numerose realtà industriali e distributive per lo sviluppo di prodotti a marchio e di intraprendere un percorso di crescita sui mercati internazionali che la porta oggi a generare all'estero l'8% del proprio fatturato. Attualmente la produzione annua totale di Campo dei Fiori si assesta intorno a 30.000 tonnellate.

Davide Oldani
Ideatore della Cucina POP - alta qualità e accessibilità - ha aperto nel 2003 il suo ristorante, il D'O, a Cornaredo, in provincia di Milano, suo paese d'origine. Dopo un anno di attività, le più autorevoli guide gastronomiche lo annoverano fra i grandi chef della cucina italiana. Le esperienze precedenti l'apertura del D'O, lo avevano visto a fianco di Gualtiero Marchesi, Albert Roux, Alain Ducasse, Pierre Hermé. È stato nominato Ambassador EXPO 2015. Ha pubblicato "Cuoco andata e ritorno" (2008), "La mia cucina pop, L'arte di caramellare i sogni" (2009), "Pop. La nuova grande cucina italiana"

(2010), “Il giusto e il gusto” (2012), “Storie di sport e cucina” (2013), “Chefacile” (2013).