Frienn, il nuovo olio di Olitalia e Pasquale Torrente

frienn-4e65b62d

Alla base del progetto che ha portato all'ideazione di Frienn, il nuovissimo olio per frittura proposto da Olitalia nato da una collaborazione con lo chef Pasquale Torrente e con il supporto dell'Università degli Studi di Bologna, c'era volontà di individuare un grasso vegetale che riprendesse le caratteristiche peculiari dell'olio Extravergine di Oliva, in composizione acidica e contenuto di tocoferoli, e che allo stesso tempo avesse dei costi contenuti accessibili ai consumatori.

Il primo step del percorso di ricerca e sviluppo ha portato ad una selezione degli oli di semi vegetali ad alto contenuto di acido oleico e tra questi alla scelta del girasole alto oleico Heliantus annus L.. In seconda fase sono state individuate le diverse piante ad attività antiossidante e tra queste l'attività di screening ha portato alla individuazione dell'estratto del Rosmarinus Officinalis L., pianta perenne della macchia mediterranea molto apprezzata per le sue innumerevoli attività tra cui proprio quella antiossidante. L'unione di queste componenti ha dato origine a Frienn, un olio per frittura che vanta alcune caratteristiche che gli permettono di essere una valida alternativa all'olio extravergine di oliva, riconosciuto come la più antica pratica di frittura nell'area del bacino mediterraneo.

Una frittura con l'olio extravergine d'oliva, è risaputo, conferisce texture e flavour specifici molto apprezzati dai consumatori. Nota dolente resta la capacità da parte di questo grasso di trasferire colore e note aromatiche importanti ai cibi (a causa del suo effetto coprente), in ultimo il costo elevato che non permette il suo impiego in sistemi di ristorazione a causa dei grandi volumi di consumo.

Frienn-Olitalia-latta-e1447251359932Frienn offre una soluzione a questi problemi; usato in cottura, infatti, conferisce le stesse performance in frittura dell'Olio Extravergine di Oliva ma ad un costo più contenuto. La novità della sua ricetta è data dall'assenza di olio di palma e dalla presenza degli antiossidanti, in parte estratti dal rosmarino, che gli conferisce un'identità tutta italiana. Tra le caratteristiche proprie di Frienn vi sono: stabilità alle alte temperature, elevato punto di fumo, totale assenza di schiuma, derivanti dalla sua naturale formulazione frutto di un importante contenuto in

acido oleico e di vitamina E, che permettono all’olio di non bruciare durante la frittura donando al cibo un invitante aspetto chiaro ed asciutto.

A contribuire al raggiungimento di questo risultato, frutto di un percorso di ricerca durato tre anni con l’Università degli Studi di Bologna, è stata preziosa la consulenza dello chef Pasquale Torrente, patron del ristorante Al Convento di Cetara e titolare, insieme al figlio Gaetano, di Burro & Alici, locanda di mare in Franciacorta. Lo chef, la cui esperienza in fatto di frittura si può scoprire a Eataly di Roma, è stato il primo a sperimentare la start-up dell’olio per frittura Frienn, contribuendo ad ottimizzare il risultato finale che ora identifica il nuovo prodotto di Olitalia; fritti appetitosi, croccanti dal colore chiaro con una texture e un flavour inconfondibile.

Ben lo sanno gli chef che hanno contribuito al successo della serata di presentazione, con le loro interpretazioni di fritti italiani: Eugenio Boer, Stefano Cerveni, Vittorio Fusari, Mattias Perdomo, oltre naturalmente a Pasquale e Gaetano Torrente.

http://www.olitalia.com