Olitalia presenta Pizzolivm, il nuovo olio extra vergine di oliva

pizzolium-latta-3l-c5b55d7f

In occasione dell’inaugurazione della nuova sede dell’Associazione Verace Pizza Napoletana nella città partenopea, Olitalia, azienda di Forlì specializzata in oli e aceti, presenta Pizzolivm: un olio ideato appositamente per condire e armonizzare gli ingredienti della vera pizza napoletana.

L’Associazione, fondata a Napoli, dal 1984 promuove e tutela nel mondo la “Vera Pizza Napoletana” attraverso un proprio marchio registrato ed un Disciplinare Internazionale ad esso collegato, che valorizza sia le pizzerie affiliate che i prodotti della filiera produttiva legati alla vera pizza napoletana. In quanto azienda interamente italiana, Olitalia condivide lo spirito dell’Associazione Verace Pizza Napoletana e per questo ha creato Pizzolivm, l’olio extra vergine di oliva di origine 100% italiana di alta qualità caratterizzato da note fruttate verdi,con un perfetto equilibrio tra amaro e piccante di media intensità e da un lieve sentore di pomodoro.

Pizzolivm nasce da un rigido processo di selezione delle migliori cultivar del nostro territorio da parte di alcuni tra gli esperti assaggiatori più rinomati a livello nazionale ed internazionale in collaborazione con i pizzaioli dell’Associazione Verace Pizza Napoletana, che hanno testato l’olio sulla pizza fino a trovare quello dal profilo sensoriale perfetto per l’abbinamento alla vera pizza napoletana e che ne armonizza al meglio gli ingredienti.

In tutela della pizza originale e della sua genuinità, l’Associazione Verace Pizza Napoletana ha redatto il decalogo per imparare a riconoscere la “vera pizza napoletana” di cui questi sono alcuni dei principali requisiti:

• Impasto: deve essere realizzato solo con acqua, sale, lievito e farina, fatto lievitare per un minimo di 8 ore e infine steso esclusivamente con le mani;

• Ingredienti: pomodoro pelato e fresco, mozzarella di bufala o fior di latte, foglie di basilico fresco e olio extra vergine di oliva;

• Cottura: deve avvenire direttamente sul piano del forno a legna per 60-90 secondi in modo da ottenere una pizza facilmente ripiegabile su se stessa e con il cornicione gonfio, di colore dorato e privo di bruciature e bolle;

• Aspetto: deve essere tonda e di diametro non superiore ai 35 cm;

• Armonia di gusto e sapore: la pizza appena sfornata ha il profumo intenso del pane, i sentori aciduli del pomodoro e della mozzarella, il flavour fruttato e piccante dell'olio extra vergine, l'erbaceo del basilico fresco e dell'origano.

olio-pizza-dorica-500-ml-collarino-quadratoPizzolivm, grazie alle sue caratteristiche e al flavour unico, rappresenta quindi l'olio extra vergine di oliva ideale per preparare una vera pizza napoletana; come da tradizione e come confermato anche dal Disciplinare dell'Associazione, l'olio, aggiunto prima della cottura in forno rigorosamente con un movimento a spirale, armonizza e mantiene la giusta umidità degli ingredienti, soprattutto del pomodoro in fase di cottura e fa sì che la pizza non si asciughi troppo. Per esaltare la bontà della vera pizza napoletana, l'olio può essere aggiunto anche a crudo; con Pizzolivm il risultato finale è un trionfo di sapori dell'autenticità italiana.

Olitalia, grazie a Pizzoliv mentra così a far parte dell'Albo dei fornitori approvati dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, che risultano conformi alle specifiche del Disciplinare nonché ai parametri di qualità definiti dal Dipartimento di Scienza degli Alimenti della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi "Federico II" di Napoli.

Infine Pizzolivm per Food Service va ad ampliare la gamma di prodotti "Olitalia Gourmet", la linea in grado di soddisfare e rispettare i bisogni nutrizionali e le abitudini alimentari dei consumatori, affiancare il lavoro degli Chef con proposte all'altezza dei migliori creatori di sapori, fornire ai professionisti della ristorazione risposte di qualità per ogni esigenza della moderna ristorazione.

www.olitalia.com