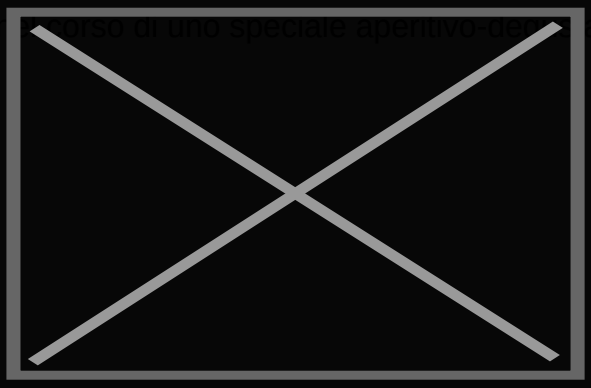
Ottimomassimo lancia “Aggiungi un libro a tavola”

a5marzo-librotav-nl-ced8d703

Ottimomassimo lancia la nuova iniziativa gourmet del 2014, “Aggiungi un libro a Tavola”, che per 10 mesi proporrà a menù altrettanti piatti tratti dalle pagine di capolavori letterari.

Dopo il successo del 2013, “Le Stelle nel Panino”, legato agli Chef stellati, quest’anno Ottimomassimo dà vita quindi a un’iniziativa che abbina la cucina alla letteratura. Per 10 mesi il fast gourmet proporrà in menu un piatto, tratto o ispirato da un libro, selezionato tra i più interessanti capolavori letterari italiani o internazionali; un modo per dare nuova vita e nuova “lettura” alle pagine di grandi successi, testi di nicchia, nuove uscite o romanzi dimenticati. Ogni mese, il libro di riferimento e la rispettiva ricetta verranno presentati da un food blogger, mentre uno chef illustrerà la preparazione del piatto, nel corso di uno speciale aperitivo-degustazione.



A marzo, in particolare, il fast gourmet propone “La visione di Tilo”, tratto da “la maga delle spezie”, di Chitra B. Divakaruni, edito da Einaudi: la ricetta per questo piatto, disponibile al prezzo di 8 euro, richiede riso basmati con semi di sesamo, melanzane, zucca alle spezie indiane.

Nato nel 2011 a Milano, come alternativa di qualità per una veloce pausa pranzo, Ottimomassimo accoglie nei suoi due punti di vendita di Via Spadari e Viale Montenero (all’interno dello spazio Open) caratterizzati da un ambiente essenziale e dalla cortesia e professionalità dello staff. L’offerta

gastronomica di Ottimomassimo è interamente "daily made", preparata e venduta giornalmente, con materie prime rigorosamente di stagione, ingredienti Dop e Igp costantemente ricercati e selezionati e prodotti come pane, frutta, verdura e dolci, preparati e consegnati freschi ogni mattina. Inoltre Ottimomassimo persegue una filosofia eco-sostenibile, che parte dalla scelta del caffè, Rainforest Alliance Certified di Caffè Ottolina, una miscela di altissima qualità prodotta nel totale rispetto delle direttive etiche e ambientali internazionali, arrivando all'utilizzo di contenitori per l'asporto eco-friendly e piatti e posate realizzate con amido di mais. Ottimomassimo offre attualmente un servizio di "eco-delivery" nelle aree centrali della città e si propone di incrementarlo entro il 2014, grazie allo shop online; è inoltre disponibile come location per eventi privati e offre servizio di catering.

Per il prossimo futuro l'obiettivo dei soci di Ottimomassimo è quello di estendere la presenza del brand sul territorio, creando una piccola catena di fast-gourmet.