



L'OLIO. Ricchezza Italiana. / OLIVE OIL. The wealth of Italy.



Un sapore unico al mondo. / A unique flavour worldwide.



anno 2016 numero uno

SOMMARIO/SUMMARY

- L'olio "Del Giubileo" porta la firma dell'Oleificio Morettini
The "Del Giubileo" (Jubilee) oil bears the signature of the Oleificio Morettini
- Tappo antirabbocco, un certificato di qualità per la tutela di consumatori e ristoratori
Non-refill cap, a quality certificate for the protection of consumers and restaurateurs
- L'Oleificio Morettini partner di "Alessandro Borghese Kitchen Sound"
The Oleificio Morettini, partner of "Alessandro Borghese Kitchen Sound"

L'OLIO "DEL GIUBILEO"

PORTA
LA FIRMA
DELL'OLEIFICIO
MORETTINI



L'OLIO "DEL GIUBILEO"

PORTA LA FIRMA DELL'OLEIFICIO MORETTINI

L'olio extravergine dell'Oleificio Toscano Morettini è stato scelto come olio ufficiale del Giubileo della Misericordia. Il Pontificio Consiglio per la Promozione della Nuova Evangelizzazione, guidato da monsignor Rino Fisichella, ha valutato la storia, la produzione, l'eticità e il progetto dell'azienda di Monte San Savino, scegliendola come il partner ideale per realizzare in esclusiva l'olio ufficiale dell'evento giubilare. Il dicastero vaticano ha premiato l'Oleificio Toscano Morettini per la sua intuizione di abbinare un extravergine italiano di altissima qualità ad un bottiglia fortemente simbolica che ben si adatta all'idea del pellegrinaggio verso Roma. L'olio "Del Giubileo", prodotto da una selezione delle migliori olive italiane estratte a freddo, sarà infatti commercializzato in un'innovativa lattina bella esteticamente, sicura e facile da trasportare e da utilizzare per i credenti e per i turisti che, dopo l'utilizzo, possono conservarla come un vero e proprio gadget giubilare. La lattina, oltre a riportare lo stemma del Giubileo, è arricchita da un logo disegnato appositamente per questo prodotto che rappresenta un'oliva stilizzata che assume la forma di un crocifisso. Essendo un prodotto giubilare, la lattina dell'Oleificio Toscano Morettini sarà utilizzata per bagnare tutti i pasti serviti all'interno della Città del Vaticano e nei principali ristoranti della capitale, ma si troverà anche in vendita nei rivenditori ufficiali di articoli religiosi e negli enti turistici. «Siamo orgogliosi di poter affiancare il nome della nostra azienda a quello del Giubileo della Misericordia - spiega il responsabile commerciale Alberto Morettini, - perché questo rappresenta un nuovo certificato d'eccellenza per la nostra produzione e, allo stesso tempo, fornisce l'ulteriore responsabilità di contribuire a far vivere nel mondo questo grande evento giubilare attraverso il nostro olio extravergine d'oliva».

THE "DEL GIUBILEO" ("JUBILEE") OIL BEARS THE SIGNATURE OF THE OLEIFICIO MORETTINI

The Morettini Tuscan extra virgin olive oil has been chosen as the official olive oil of the Jubilee of Mercy. The Pontificio Consiglio per la Promozione della Nuova Evangelizzazione (Pontifical Council for the Promotion of the New Evangelization), led by monsignor Rino Fisichella, has assessed the history, production, the ethics and the Company plans of the Monte San Savino company, and has chosen it as the ideal partner to exclusively create the official oil of the jubilee event. The Vatican ministry has rewarded the Oleificio Toscano Morettini for its intuition in combining the very high quality Italian extra virgin olive oil with a highly symbolic container that is well adapted to the idea of the pilgrimage towards Rome. The "Del Giubileo" oil produced from a selection of the best Italian olives by cold extraction, will in fact be sold in an innovative tin can that is aesthetically beautiful and easy to transport and use by the faithful and by the tourists who, after using it, can keep it as a jubilee gadget. The tin can, as well as bearing the seal of the Jubilee, is enriched by a logo designed explicitly for this product and which represents a stylized olive tree which takes the shape of a crucifix. Since it is a Jubilee product, the Oleificio Toscano Morettini's tin can will be used to dress all the meals served inside the Vatican City, and in the main restaurants of the capital, but it will also be on sale with the official retailers of religious articles and in tourist entities. «We are proud to be able to place the name of our Company next to that of the Jubilee of Mercy - says the sales manager Alberto Morettini, - because this represents a new certificate of excellence for our production and, at the same time, gives us a further responsibility to contribute to making this great jubilee event known in the World, through our extra virgin olive oil».



TAPPO ANTIRABBOCCO

UN CERTIFICATO DI QUALITÀ PER LA TUTELA DI CONSUMATORI E RISTORATORI

La legge comunitaria 2013-bis ha obbligato tutti i ristoratori e i pubblici esercizi a presentare sulle loro tavole bottiglie d'olio esclusivamente dotate di tappo antirabbocco. La normativa è orientata ad assicurare la qualità e la trasparenza dei prodotti attraverso l'applicazione di un dispositivo di chiusura delle bottiglie che impedisce di modificarne il contenuto senza che la confezione sia aperta o alterata, con un apposito tappo che garantisce la conformità con quanto indicato nell'etichetta. L'entrata in vigore della legge è stata accompagnata da una parallela e severa azione di controllo da parte delle forze dell'ordine, con sanzioni da 1.000 a 8.000 euro per i titolari degli esercizi che sulle loro tavole servono bottiglie sprovviste di tappo antirabbocco. Questa misura, dunque, vuole evitare i rischi di allungamenti o di riempimenti con prodotti di qualità inferiore, salvaguardando un'eccellenza nazionale come l'olio d'oliva che da sempre è alla base della dieta mediterranea come sinonimo di una cucina buona, sana e salutare. Consapevole dell'importanza e del valore del tappo antirabbocco, l'Oleificio Toscano Morettini è stato tra le prime aziende italiane a dotare tutte le proprie bottiglie di questo dispositivo, fornendo così al proprio olio un certificato di garanzia e di qualità in grado di tutelare il consumatore e il ristoratore.



NON-REFILL CAP A QUALITY CERTIFICATE FOR THE PROTECTION OF CONSUMERS AND RESTAURATEURS

The EU law 2013-bis has obliged all the restaurateurs and public establishments to present on their tables, only bottles of olive oil that are exclusively equipped with non-refill caps. The regulation is aimed at ensuring the quality and transparency of the products through the application of a device that prevents the possibility of modifying its content without having to open or change the packaging, by means of the specific cap that guarantees the conformity with what is indicated on the label. The entry into force of the Law was accompanied by a parallel and severe control activity by the police, with fines going from 1.000 to 8.000 euro for the owners of the public establishments who have on their tables, bottles lacking the non-refill caps. This measure therefore, aims at avoiding the risks of dilution or refilling the bottles with products of inferior quality, protecting in this way an excellent national product like olive oil which has always been at the base of the Mediterranean diet, and a synonym of good, wholesome and healthy cuisine. Well aware of the importance of the non-refill cap, the Oleificio Toscano Morettini was one of the first Italian Companies to furnish all their bottles with this device, while giving its own oil a certificate of guarantee of a quality that is capable of protecting the consumer and the restaurateur.

L'OLEIFICIO MORETTINI PARTNER DI "ALESSANDRO BORGHESE KITCHEN SOUND"

L'Oleificio Toscano Morettini sbarca in televisione e contribuisce con il proprio extravergine ad impreziosire i piatti della trasmissione "Alessandro Borghese Kitchen Sound", in onda su Sky Uno Hd. Puntata dopo puntata, lo chef più social del piccolo schermo ha preparato duecento ricette in un programma divertente e innovativo che ha abbinato la buona cucina alla buona musica: ogni piatto è stato accompagnato da più canzoni, dando vita ad un percorso multisensoriale che ha unito le emozioni del gusto a quelle dei suoni. La trasmissione, patrocinata da Expo, è stata realizzata esclusivamente con i migliori prodotti della tradizione italiana e, fra questi, è rientrato anche l'olio Morettini, scelto da "Alessandro Borghese Kitchen Sound" come espressione di una cucina semplice ma allo stesso tempo di elevata qualità. "Si tratta di un olio extravergine di superba qualità - ha spiegato l'ufficio stampa del programma - fruttato, dal sapore persistente, con gradevole pungenza e tenui note di amaro".

Sound" come espressione di una cucina semplice ma allo stesso tempo di elevata qualità. "Si tratta di un olio extravergine di superba qualità - ha spiegato l'ufficio stampa del programma - fruttato, dal sapore persistente, con gradevole pungenza e tenui note di amaro".

THE OLEIFICIO MORETTINI, PARTNER OF "ALESSANDRO BORGHESE KITCHEN SOUND"

The Oleificio Toscano Morettini arrives on television and contributes with its extra virgin olive oil to make the dishes of the program "Alessandro Borghese Kitchen Sound" more precious, the program is on air on Sky Uno Hd. Episode after episode, the most social chef of the small screen has prepared two hundred recipes in an innovative and amusing program which has combined good cooking with good music: each dish has been accompanied by various songs, creating a multi-sensorial path that has joined the emotions of taste to those of sound. The program, sponsored by Expo, was made by exclusively using the best products of Italian traditional cooking and, among these, the Morettini oil, chosen by "Alessandro Borghese Kitchen Sound" as the expression of a simple cuisine but at the same time a high quality one. "This is a superb quality extra virgin olive oil - the Press Office of the program explained - Fruity, with a persistent flavour, pleasant spiciness and light tones of bitterness".

PIADINA ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "SAN SAVINO" CON BACCALÀ MANTECATO.

Ingredienti per 4 porzioni.

Per la piadina:
500 g di farina di grano Durum
200 ml di acqua calda
70 ml di olio extravergine d'oliva "San Savino" Morettini
10 g di sale
2 g di bicarbonato o lievito in polvere

Per il baccalà:
500 g di stoccafisso ammollato
100 ml di olio extravergine d'oliva "San Savino" Morettini
100 ml di latte
1 ciuffo di prezzemolo tritato finemente
1 spicchio d'aglio tritato finemente
Sale e pepe

Per la piadina: amalgamare la farina con il bicarbonato e aggiungere l'olio. Impastare il tutto con l'acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciar riposare e, successivamente, dividere in palline di circa 70 g e stendere con il mattarello per formare dei dischi di 18 cm. Se necessario, rillare l'impasto con un coppa pasta per avere una forma più precisa. Cuocere la piadina su una piastra o una padella antiaderente, su entrambi i lati.

Per il baccalà: dopo aver ammollato bene lo stoccafisso cambiando spesso l'acqua, tagliarlo a pezzi e metterlo in pentola coprendo a filo con acqua fredda e poi unire il latte. Salare e pepare leggermente, portandolo ad ebollizione fino a renderlo tenero. Pulire dalle lisce e dalla pelle, e ridurre a pezzetti. Con l'aiuto di una planetaria, di un mestolino o di una frusta elettrica mescolare energicamente aggiungendo l'olio a filo, fino ad ottenere una crema compatta e omogenea. Incorporare l'aglio e il prezzemolo tritati. Servire la piadina insieme al baccalà: si può spalmare l'impasto sulla piadina o tagliare la piadina a spicchi e servire il pesce in una ciotola a parte con un filo d'olio.