



.com



San Costanzo
Agriturismo Colombc
Da **70,00 €**

[Prenota ora](#)



Nocera Umbra
il casale del vento
Da **50,00 €**

[Prenota ora](#)



Trivio
Agriturismo La Becerca
Da **40,00 €**

[Prenota ora](#)

Il Sapore della Luna

Marche
Raffinate camere arredate con pezzi di artigianato locale, in una t...

Country House Chiaraluca

Marche
A Massignano, con vista del Mare Adriatico, che si trova a soli 4 Km, ...

AREZZO ATTUALITÀ 10 ORE FA

Un olio aretino arriva su Sky nella cucina dello chef Borghese



Redazione Arezzo Notizie

Un olio aretino sbarca sugli schermi di Sky nella cucina di Alessandro Borghese, uno degli chef più noti e rivoluzionari del panorama televisivo nazionale. Il suo nuovo programma, al via da lunedì 20 luglio, si chiama **"Alessandro Borghese Kitchen Sound"** e proporrà un viaggio quotidiano tra oltre duecento ricette che saranno tutte bagnate dai prodotti dell'Oleificio Morettini di Monte San Savino. L'azienda, espressione di una delle eccellenze del territorio aretino, è stata infatti scelta per far parte del progetto innovativo e multimediale strutturato da Borghese, ed è così diventata tra i protagonisti di una trasmissione che andrà in onda tutti i giorni all'ora di pranzo su Sky Uno Hd, e che sarà poi disponibile anche sul web sui portali di Yahoo e Rds. Musica e buon cibo si uniranno in un programma che è stato registrato presso il ristorante milanese dello chef e che si pone l'obiettivo di valorizzare la filosofia del "lusso della semplicità", con un progetto che è stato patrocinato da Expo in virtù dell'attenzione rivolta alla qualità dei prodotti utilizzati, tra cui proprio l'olio Morettini.

"Si tratta di un olio extravergine di superba qualità – scrive l'ufficio stampa di Borghese per motivare la scelta dell'oleificio aretino, – che dal 1950 viene selezionato, imbottigliato e commercializzato dall'Oleificio Toscano Morettini a Monte San Savino in Valdichiana a 330 metri d'altezza, in un luogo caratterizzato da condizioni pedologiche e climatiche favorevoli, alla presenza di alcune tra le migliori varietà di olivo: frantoio, moraiolo, leccino e correggiolo. Queste varietà producono un olio intensamente fruttato, dal sapore persistente, con gradevole pungenza e tenui note di amaro".

Per l'Oleificio Morettini si tratta dell'ennesimo attestato di qualità per una produzione che, nel corso degli anni, è riuscita ad imporsi sulle

Menu

