

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

Dai piatti di chef Alessandro Borghese alla fiera dell'alimentazione Cibus, un olio savinese sale alla ribalta nazionale. L'Oleificio Morettini si sta sempre più consolidando come un esempio dell'eccellenza olearia toscana e come un punto di riferimento per la ristorazione di tutta la penisola, con le qualità e i sapori del suo extra-vergine d'oliva che stanno trovando numerosi apprezzamenti. In questo senso, l'ultima conferma è arrivata dal rinnovo della collaborazione con Borghese per la quarta edizione del suo "Alessandro Borghese - Kitchen Sound", l'appuntamento quotidiano di Sky Uno che unisce la cucina e la musica. Tra i prodotti utilizzati dall'eccellente chef rientra anche l'olio dell'Oleificio Morettini che è stato individuato come il migliore per condire i vari piatti preparati nel corso di questa edizione. Nel frattempo, l'Oleificio Morettini si sta preparando a rappresentare la Valdichiana al Salone Internazionale dell'Alimentazione Cibus 2018, l'evento di riferimento per l'agroalimentare italiano in programma a Parma da lunedì 7 a giovedì 10 maggio.

da **Stefano Scibilia** - 2 maggio 2018



L'Oleificio Morettini si sta sempre più consolidando come un esempio dell'eccellenza olearia toscana e come un punto di riferimento per la ristorazione di tutta la penisola, con le qualità e i sapori del suo extra vergine d'oliva che stanno trovando numerosi apprezzamenti. In questo senso, l'ultima conferma è arrivata dal rinnovo della collaborazione con Borghese per la quarta edizione del suo "Alessandro Borghese - Kitchen Sound", l'appuntamento quotidiano di **Sky Uno** che unisce la cucina e la musica. Questo programma vede l'eccellente chef, noto per la conduzione di trasmissioni come "Junior Masterchef" o "4 ristoranti", proporre ogni giorno ricette rapide, originali e creative ispirate dall'obiettivo di ricercare il lusso della semplicità, fornendo un vademecum su come preparare piatti prelibati e su come utilizzare al meglio ingredienti di prima qualità. Tra questi rientra anche l'olio dell'Oleificio Morettini che, dopo aver già contribuito a questa trasmissione negli anni passati, è stato ancora una volta individuato da Borghese e dal suo staff come il miglior prodotto per condire i vari piatti preparati nel corso di questa edizione. *«La confermata sinergia con chef Borghese - commenta il responsabile commerciale e marketing Alberto Morettini, - rappresenta un importante riconoscimento e un attestato di fiducia da parte di uno dei più noti professionisti del panorama italiano che, tra l'altro, nei mesi scorsi ha scelto il nostro olio extra vergine anche per i tavoli e la cucina del suo nuovo ristorante "Il lusso della semplicità" di Milano».*

L'Oleificio Morettini si prepara ora a rappresentare la tradizione olearia aretina al Salone Internazionale dell'Alimentazione Cibus 2018, l'evento di riferimento per l'agroalimentare italiano in programma a Parma da lunedì 7 a giovedì 10 maggio. La fiera nasce come un'occasione per riunire il meglio del food made in Italy, con oltre 80.000 visitatori attesi tra gli stand per conoscere e apprezzare le più recenti innovazioni del settore. L'Oleificio Morettini avrà uno spazio personalizzato in cui presenterà i suoi ultimi prodotti tra cui spicca il Coltofranto, un olio di grande pregio ad alta carica polifenolica che nasce dalla spremitura a freddo di olive verdi

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

packaging. «L'Oleificio Morettini è nato nel lontano 1950 e oggi distribuisce olio in tutto il mondo – ricorda Morettini. – Al Cibus avremo la responsabilità di continuare a rappresentare questa lunga storia e di essere tra gli ambasciatori del settore agroalimentare della Valdichiana, presentando un prodotto d'eccellenza della nostra terra che è un elemento centrale della cucina e della buona alimentazione mediterranea».

Stefano Scibilia