

L'ALTRA
METÀ
DEL PIATTO



ARRICCHISCE
OGNI
PIETANZA

Morettini
Monte San Savino - Arezzo - Italia
Tel. +39 0575.810040 - Fax +39 0575.810464 - info@morettini.it
www.morettini.it



anno 2017 numero uno

SOMMARIO/SUMMARY

- Un viaggio tra i piaceri del palato con il nuovo Box Morettini
A voyage through the pleasures of the palate with the new Morettini Box
- Istinto, fantasia e ingredienti di qualità: Alessandro Borghese racconta la sua cucina
Instinct, imagination and first-rate ingredients: Alessandro Borghese talks about his cuisine
- Produzione di olio, il 2016 è stato un anno da dimenticare
The 2016 Oil production, a year best forgotten

CI PRESENTIAMO CON UNA **VESTE RINNOVATA**
WE ARE PRESENTING OURSELVES **COMPLETELY RENEWED**

all'interno, il parere di
ALESSANDRO BORGHESE

inside you will find:
**ALESSANDRO BORGHESE'S
OPINION**



TUTTOFOOD 2017 - 8-11 MAGGIO PADIGLIONE 5 - STAND F10-8

AT TUTTOFOOD 2017 - MAY 8-11, PAVILION 5 - STANDS F10-8

UN VIAGGIO TRA I PIACERI DEL PALATO CON IL NUOVO BOX MORETTINI

Quattro sapori diversi si uniscono per esaltare i piaceri del palato. L'Oleificio Toscano Morettini ha confezionato un box adatto per impreziosire ogni cesto regalo con quattro bottiglie da 100 ml capaci di accompagnare e di valorizzare ogni piatto in modo raffinato e raffinato. Questa speciale confezione, presto in vendita in Italia, affianca il tradizionale olio extra vergine d'oliva all'aceto balsamico igp di Modena, all'olio evo aromatizzato all'aglio e all'olio evo aromatizzato al tartufo, creando per la prima volta un connubio tra gusti differenti ma tutti garantiti dallo stesso marchio di qualità che dal 1950 caratterizza i prodotti Morettini. Le delizie



presenti nel box regaleranno un viaggio dei sapori tra alcuni dei principali prodotti dell'azienda savinese, configurando un regalo particolarmente goloso per rendere unica ogni festività e per soddisfare ogni amante della buona cucina.

A VOYAGE THROUGH THE PLEASURES OF THE PALATE WITH THE NEW MORETTINI BOX

Four flavors unite to exalt the pleasures of the palate. Oleificio Toscano Morettini has created a box which can significantly enrich any gift basket with four 100 ml bottles of oil to accompany and enhance the best in any dish in a refined and exceptional way. This distinct box, which will soon be available in Italy, offers side by side with traditional extra virgin olive oil, Modenese PGI balsamic vinegar and extra virgin oil flavored with garlic or truffles, thus creating for the first time a union between different flavors though every one of them guaranteed by the same quality which marks Morettini products since 1950. The appealing products in the box will lead you in a voyage through the flavours of some of the main products of the Savinese company, making this an especially delightful gift to make each holiday exclusive and satisfy every gourmand.

PRODUZIONE DI OLIO, IL 2016 È STATO UN ANNO DA DIMENTICARE

Il 2016 è stata un'annata particolarmente negativa per il settore olivicolo. I dati resi noti dall'Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare parlano di un preoccupante -58% rispetto all'anno precedente, con un calo della produzione di olio dalle 476.620 tonnellate alle attuali 200.012 tonnellate: si tratta di uno dei peggiori dati degli ultimi decenni, con un volume più basso addirittura rispetto a quello del 2014. Ad aver inciso negativamente sono state le condizioni meteo avverse di dicembre e gennaio che hanno creato gravi difficoltà a molte regioni del centro e del sud con flessioni fino al 65%. Tale situazione ha avuto profonde conseguenze sul mercato, a partire dai prezzi medi dell'extra vergine italiano che ha registrato un aumento di oltre il 50% rispetto allo scorso anno.

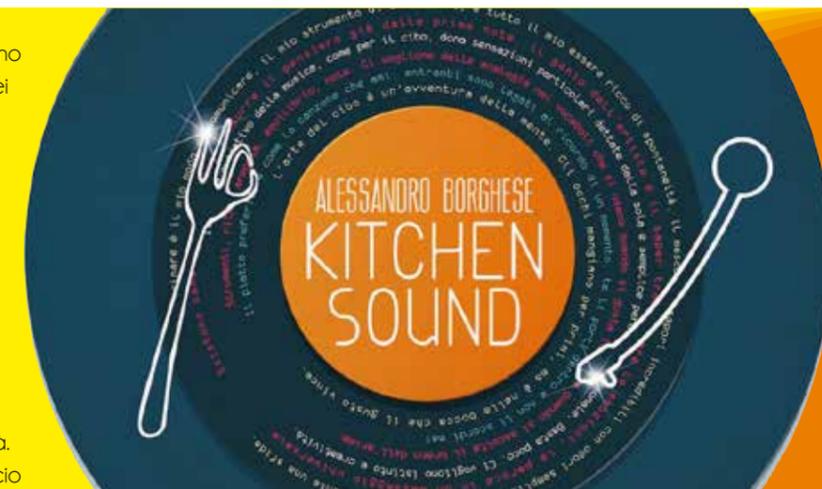
THE 2016 OIL PRODUCTION, A YEAR BEST FORGOTTEN

2016 was an especially negative year for the olive oil industry. The data collected from the Service Institute for the Agricultural and Food Market show a concerning -58% fall in production compared to the previous year, going from 476.620 tons in 2015 to the current 200.012 tons. This is one of the worst data in the last decades, showing a production even lower than 2014. The main cause were due to the unfavorable December and January weather, which created great difficulty in many regions of the center and south of Italy and a decrease in production up to 65%. This situation has had great consequences on the market beginning with the mean prices of Italian extra virgin oil: there has been an increase of over 50% compared to the previous year.



ISTINTO, FANTASIA E INGREDIENTI DI QUALITÀ: ALESSANDRO BORGHESE RACCONTA LA SUA CUCINA

Un grande chef e un olio di qualità si incontrano su Sky Uno Hd. Alessandro Borghese, uno dei cuochi più eclettici e innovativi del panorama nazionale, ha rinnovato la collaborazione con l'extra vergine dell'Oleificio Morettini per bagnare tutti i piatti della terza edizione del suo "Alessandro Borghese Kitchen Sound". Il programma, in onda dal lunedì al venerdì alle 13.00 sul canale di punta di Sky, è costruito come una video-enciclopedia tra musica e buon cibo, dove l'estro e la professionalità culinaria del noto chef proporranno tante ricette realizzate esclusivamente con ingredienti di prima qualità. Tra questi, rientrano anche i prodotti dell'Oleificio Morettini, a cui chef Borghese ha rilasciato un'intervista in esclusiva.



Quali sono i criteri che la guidano nella scelta degli ingredienti dei suoi piatti?

«Cucino solo materie prime di stagione, verifico i prodotti con minuziosa pignoleria chiedendomi cosa posso prepararci. L'istinto e la fantasia, uniti all'esperienza, fanno cambiare i miei piatti ogni giorno. Elaboriamo in base a ciò che abbiamo di fresco, con gli ingredienti che ci danno la spinta. In cucina c'è una continua ricerca, una sfida in ogni piatto, un'evoluzione costante che genera ricette con ingredienti da interpretare ogni volta per un nuovo palato.»

Quanto è importante l'olio extra vergine d'oliva per una buona cucina?

«Se dovessi restare su un'isola deserta, tra i pochi ingredienti che porterei c'è sicuramente l'olio extra vergine. È un prodotto fondamentale per i miei piatti, dalla rifinitura come giro d'olio a crudo ad indispensabile compagno di erbe fresche.»

Quali sono le caratteristiche che ricerca in un olio?

«La mia ricerca dipende dalla materia prima con cui intendo abbinarlo, oltre che dalla cottura del piatto. In un diaframma di manzo alla brace, ad esempio, ho già ottenuto un gusto deciso grazie all'intensa cottura del legno che arde, dunque userò un olio robusto e saporito per esaltarne il piacere al palato.»

L'olio extra vergine di oliva toscano da cosa viene particolarmente valorizzato?

«Assolutamente dai crudi e dalle declinazioni, come il mio gambero viola di Sanremo marinato nell'extra vergine e citronella, servito con la polenta, la seppia spadellata e il suo sugo al nero»

INSTINCT, IMAGINATION AND FIRST-RATE INGREDIENTS: ALESSANDRO BORGHESE TALKS ABOUT HIS CUISINE

A great chef and a high-quality olive oil meet on Sky Uno Hd. Alessandro Borghese, one of the most versatile and original chefs in Italy, has renewed his collaboration with Oleificio Morettini's extra virgin olive oil, to enhance all the dishes on the third season of his "Alessandro Borghese Kitchen Sound". The program is broadcast from Monday to Friday at 1 PM on Sky's leading channel, and is built as a video-encyclopedia on music and good food, in which our chef, with his flair and professionalism, will offer many recipes created using only first-rate products. Among these products are also those of Oleificio Morettini, to which chef Borghese has released an exclusive interview.

Which are the criteria guiding you in your choice of ingredients for your dishes?

«I only cook with seasonal products and meticulously check them and fuss over them, asking myself what I can make with them. Instinct and imagination, together with experience, make you change your dishes every day. We create based on the fresh products we have, with ingredients pushing us. There is a constant search in the kitchen, a challenge in every dish, a constant evolution that generates recipes with ingredients you must reinterpret each time to please different palates.»

How important is extra virgin olive oil for good cuisine?

«If I were to be stranded on a desert island, among the few ingredients I would bring with me, there certainly would be extra virgin olive oil. It is an essential product for my dishes, whether as a finishing touch or essential companion to fresh herbs.»

What are the qualities you look for in olive oil?

«My choice depends on the materials I intend to pair it with, other than the kind of cooking. For example, when preparing a barbecued beef diaphragm muscle, I have already obtained a distinct flavor thanks to wood smoke thus, I will use a robust and flavorful olive oil to exalt the pleasure it gives to the palate.»

What really enhances Tuscan extra virgin olive oil?

«It is absolutely enhanced by crudities and their variations, such as my Sanremo purple prawn, marinated in extra virgin olive oil and lemon grass, served with polenta, stir-fried squid and its ink sauce.»

