

Anno 2018 | Numero uno

SAPORI & SAPERI
Morettini
Informa
News

SOMMARIO/SUMMARY

- ALESSANDRO BORGHESE SCEGLIE MORETTINI PER IL SUO "IL LUSSO DELLA SEMPLICITÀ"
MASTER CHEF ALESSANDRO BORGHESE CHOOSES MORETTINI FOR HIS "IL LUSSO DELLA SEMPLICITÀ" RESTAURANT
- GUIDA ALLA DEGUSTAZIONE: 7 PASSAGGI PER RICONOSCERE L'OLIO PERFETTO
A GUIDE TO TASTING: 7 STEPS TO RECOGNISING THE PERFECT OIL
- COLTOFRANTO PREMIATO AL CONCORSO INTERNAZIONALE "LE FORME DELL'OLIO"
COLTOFRANTO A PRIZE-WINNER AT THE INTERNATIONAL "LE FORME DELL'OLIO" COMPETITION

GRAND
CRU

COLTOFRANTO

NOVITÀ
NEW

L'ECCELLENZA
DEL SAPORESTRATTO
THE EXCELLENCE
OF EXTRACTED TASTE

VIENI A SCOPRIRLO!
LEARN MORE!

CIBUS 2018 - PARMA 7-10 MAGGIO PADIGLIONE 5 STAND G 065
AT CIBUS 2018 - PARMA MAY 7-10 PADIGLIONE 5 STAND G 065

ALESSANDRO BORGHESE SCEGLIE MORETTINI PER IL SUO “IL LUSSO DELLA SEMPLICITÀ”



La cucina dei grandi chef si riconosce dai dettagli: l'attenzione verso ogni singolo ingrediente contribuisce a rendere un piatto unico e inimitabile. Una delle scelte più importanti riguarda l'olio da utilizzare dal momento che, nella cottura o a crudo, diventa un elemento indispensabile per valorizzare i sapori e per regalare piacevoli esperienze sensoriali. Per questi motivi, l'Oleificio Toscano Morettini è orgoglioso di aver rinnovato la collaborazione con Alessandro Borghese, uno dei cuochi più eclettici e innovativi del panorama internazionale che ha deciso di affidarsi all'extra vergine d'oliva savinese per il suo nuovo ristorante “Il lusso della semplicità” di Milano. Lo chef ha confermato i prodotti di Morettini anche per la nuova edizione della fortunata trasmissione “Alessandro Borghese Kitchen Sound” su Sky Uno Hd, ma ora ha scelto di rinforzare ulteriormente questa sinergia per bagnare tutti i piatti che usciranno dalla cucina di un locale che nasce per rappresentarne in modo diretto l'identità culinaria. “Cucinare è un atto d'amore”, riporta il sito di Borghese, “voglio trasmettere un'emozione, voglio compiacere chi viene a trovarmi, voglio far felici i miei ospiti”. Per riuscire in questa mission, anche l'olio ha sicuramente un ruolo fondamentale.

MASTER CHEF ALESSANDRO BORGHESE CHOOSES MORETTINI FOR HIS “IL LUSSO DELLA SEMPLICITÀ” RESTAURANT

The cuisine of the greatest chefs is recognisable by its attention to detail: the attention to each individual ingredient that contributes to making a dish unique and inimitable. One of the most important choices to be made regards the choice of olive oil. From that moment on it becomes an indispensable element in enhancing flavour and presenting a pleasing sensory experience, either in cooking or as a dressing. For this reason, Oleificio Toscano Morettini is proud to have renewed its collaboration with Alessandro Borghese, one of the most eclectic and innovative Chefs in the international landscape, who has decided to entrust the Savina-made extra virgin olive to his new

restaurant in Milan, “Il Lusso della Semplicità”.

The Chef has also confirmed that Morettini products will be used in the new edition of his hit show “Alessandro Borghese Kitchen Sound” on Sky Uno HD and has also elected to further reinforce this synergy by using our oil on all dishes served in an establishment created to directly express their culinary identity. “Cooking is an act of love”, according to Borghese’s website, “I want to convey an emotion, I want to please those who come to see me, to make my guests happy”. To succeed in this, the choice of the oil as well plays a fundamental role.

GUIDA ALLA DEGUSTAZIONE

7 PASSAGGI PER RICONOSCERE L'OLIO PERFETTO

Come si riconosce un olio perfetto? Ecco una breve guida alla degustazione, con le tecniche da seguire per apprezzarne al meglio tutte le fragranze, cogliendone i pregi e i sapori.

1. Versare l'olio extra vergine d'oliva in un bicchierino, preferibilmente di colore scuro per non influenzare l'assaggiatore;
2. Scaldare con il palmo della mano il bicchierino: la temperatura ideale per esaltare pregi e difetti dell'olio è di circa 28°;
3. Annusare, alternando ispirazioni brevi ma profonde per recepire tutte le sensazioni sprigionate dal fruttato;
4. Assaggiare una piccola quantità d'olio, trattenendola tra il labbro inferiore e i denti ben stretti;
5. Aspirare delicatamente l'aria e poi più forte per vaporizzare l'olio in tutto il cavo orale;
6. Espirare l'aria dal naso per permettere alle particelle di olio nebulizzato di colpire la membrana dell'olfatto;
7. Espellere l'olio dopo aver memorizzato sufficienti informazioni.

Buona degustazione!

A GUIDE TO TASTING 7 STEPS TO RECOGNISING THE PERFECT OIL

How can a perfect oil be recognised? This is a short tasting guide, featuring the techniques to fully appreciate an oil's fragrances, capturing all of its qualities and flavours.

1. *Pour the extra virgin olive oil into a glass, preferably dark in colour so as not to influence the taster;*
2. *Heat the glass with the palm of your hand; the ideal temperature to bring out the oil's qualities and defects is approximately 28°C;*
3. *Then smell, alternating short, deep inhalations, which allow all of the sensations released by the fruit to be recognised;*
4. *Taste a small quantity of the oil, keeping it tightly between the lower lip and the teeth;*
5. *First, gently inhale some air, and then again more deeply so that the oil evaporates throughout the whole mouth;*
6. *Exhale through the nose so that the droplets of oil pass over the olfactory membranes;*
7. *Eject the oil after having memorised sufficient information.*

Happy tasting!



GRAND
CRU

COLTOFRANTO

PREMIATO AL CONCORSO INTERNAZIONALE
"LE FORME DELL'OLIO"

Coltofranto premiato al concorso internazionale "Le forme dell'olio". L'Oleificio Toscano Morettini è rientrato tra le migliori aziende della quinta edizione de "Le forme dell'olio", il concorso internazionale che a Milano ha individuato e premiato le più innovative e coraggiose forme di packaging per l'olio extra vergine d'oliva. L'iniziativa nasce per dimostrare e valorizzare la fase di rinnovamento vissuta da un settore oleario sempre più all'avanguardia, dove la qualità del prodotto si affianca alla qualità dei contenitori e delle bottiglie come strumenti per raccontare le storie delle imprese e dei territori. L'Oleificio Morettini si è dimostrato particolarmente sensibile di fronte a questi sviluppi e, in collaborazione con lo Studio Astra di Arezzo, si è dotato di un'immagine moderna e creativa che ha meritato la "Menzione d'onore" de "Le forme dell'olio" per l'originalità del design della sua più recente produzione: il Coltofranto. Il riconoscimento è stato consegnato nel corso dell'Olio Officina Festival che ha rappresentato un'ulteriore conferma dell'Oleificio Toscano Morettini tra le aziende maggiormente all'avanguardia del settore oleario internazionale.

Il Coltofranto è un olio di grande pregio che nasce dalla spremitura a freddo delle olive verdi raccolte e immediatamente frante, contraddistinto per il fruttato intenso e il giusto equilibrio tra amaro e piccante, rendendolo particolarmente adatto per condire a crudo qualsiasi pietanza. Conservato sotto azoto in cisterne di acciaio inox che ne mantengono costanti nel tempo le proprietà, questo extra vergine è caratterizzato da bassa acidità e da alta carica di polifenoli.

Non solo buono, ma anche bello: un prodotto del genere necessitava di una confezione di pregio che ne valorizzasse le specificità, dunque sono stati ideati una bottiglia e una grafica capaci di raccontare il prodotto con una veste attuale ed elegante. Il riconoscimento ottenuto a "Le forme dell'olio", assegnato da una giuria di esperti del settore, ne certifica dunque l'eccellenza in termini di gusto, di creatività e di innovazione.

COLTOFRANTO

A PRIZE-WINNER AT THE INTERNATIONAL
"LE FORME DELL'OLIO" COMPETITION

The Tuscan Oil manufacturer "Oleificio Toscano Morettini" has been recognised as one of the best in the 5th edition of the "Le forme dell'olio", an international competition held in Milan which identifies the most innovative and original packaging for extra virgin olive oil. The initiative was created in order to demonstrate and enhance the profile of companies in a sector increasingly at the forefront of the olive oil industry, where the quality of the product goes hand in hand with the quality of the packaging and the bottles, as they tell the story of the companies and the region. Oleificio Morettini has shown itself to be particularly sensitive regarding these developments and, in partnership with Studio Astra of Arezzo, has acquired a modern and creative image, earning with it an "Honourable Mentioning" in the "Le forme dell'Olio" for the originality of design for its latest product, the Coltofranto oil. This recognition was bestowed during the Oil Workshop Festival and represented the latest confirmation of Oleificio Toscano Morettini as one of the vanguard companies in the international olive oil market.

Coltofranto is an olive oil of great merit, characterised by its fruity intensity and the careful balance of sweetness and bitterness which makes it particularly suitable for seasoning any dish, obtained by immediately cold mashing of the freshly picked green olives. Stored under nitrogen in stainless steel tanks which allow it to maintain its quality over time, this extra virgin olive oil is characterised by its low acidity and by its high polyphenol content. Not just good, but beautiful as well: a product of this quality deserves a high quality packaging, that enhances its individual characteristics, and for this reason, a contemporary and elegant bottle was created. The recognition bestowed by the "Le forme dell'olio", awarded by a jury of industry experts, certifies its excellence in terms of flavour, creativity and innovation.



Colto
e immediatamente
franto
*Picked
and immediately
pressed*



Estratto a freddo
Cold pressed



Conservato sotto
azoto (N)
in cisterne
di acciaio inox
*Stored in
stainless steel
tanks below
nitrogen (N)*

L'ALTRA
METÀ
DEL PIATTO



ARRICCHISCE
OGNI
PIETANZA



Oleificio Toscano Morettini S.r.l.
Via XXV Aprile, 121
52048 Monte San Savino (AR)
Tel: 0575 810040 - Fax: 0575 810464
www.morettini.it - info@morettini.it