



Olio e abbinamenti: una guida per orientarsi

Olitalia, azienda italiana specializzata nella produzione di oli e aceti, leader in Italia nel canale Food Service, lancia sul mercato “I Dedicati” la nuova linea composta da cinque referenze specifiche per abbinamenti con piatti di pesce, carne, pasta, verdure e pizza. Realizzati in collaborazione con JRE (Jeunes Restaurateurs d'Europe) e con l'Associazione Verace Pizza Napoletana, “I Dedicati” sono pensati per facilitare e guidare il consumatore nella scelta dell'olio più indicato per esaltare al meglio il sapore e il gusto dei piatti. L'olio quindi non è più un semplice condimento, ma diventa un ingrediente fondamentale di una preparazione, in grado di esaltarne e impreziosirne il gusto. Gli oli extra vergine di oliva, infatti, non sono tutti uguali, ma ciascuno è caratterizzato da uno specifico patrimonio di fragranze e sentori che lo rende adatto per essere abbinato con alcune pietanze piuttosto che con altre. Per rispondere alle esigenze di un mercato sempre più attento ed esigente, il team di esperti Olitalia ha lavorato alla valutazione e all'unione di diverse cultivare, assieme agli chef JRE e all'Associazione Verace Pizza Napoletana, individuato e scelto i profili organolettici capaci di sposarsi e armonizzarsi al meglio con varie tipologie di ricette. Ecco come si differenziano le varie tipologie: l'olio studiato per l'abbinamento alla pasta ha spiccate note aromatiche; l'olio studiato per l'abbinamento al pesce è delicato; l'olio studiato per l'abbinamento alla carne ha una grande personalità; l'olio studiato per l'abbinamento alle verdure ha spiccati sentori erbacei; l'olio specifico per la pizza è caratterizzato da un marcato sentore di foglie di pomodoro.