

## SCADENZA SESSIONE

19

Minuti

53

Secondi

Tempo di inattività restante prima della scadenza di sessione: [vedi info](#)
**Il foglio bianco  
per te è una croce?**
Affitta questo spazio con 10% sconto utente: [vedi come](#)

## SCHEDE UTENTE

Questi sono i dati indicati al momento della registrazione. Ricordiamo che alcuni dati della scheda **sono pubblici**, mentre **altri sono fondamentali** per poter usufruire del servizio, tienili aggiornati.

## INFORMAZIONI UTILI

 **E' nato il blog di CS!**

Ecco le ultime pubblicazioni....

**BLOG.COMUNICATI-STAMPA.NET**
[Twitter: quando è il momento migliore per twittare](#)

Secondo una ricerca di Buffer App, i momenti migliori della giornata per twittare differiscono tra loro per fusi orari, categorie merceologiche ma generalmente i risultati più positivi si raggiungerebbero di mattina presto, se l'obiettivo è creare più engagement. Di sera oppure in tarda nottata. Qual è l'ora migliore per...

3/7/2015

[Gli errori più comuni del business writing - parte II](#)

Dopo avere detto nella prima puntata quali sono gli errori più comuni vediamo di capire quest'oggi perché si fanno questi errori e come li possiamo evitare. LE CAUSE Inadeguata preparazione Fare scrittura professionale richiede una certa preparazione e non è un compito che può essere affidato all'ultimo arrivato o...

1/7/2015

[Gli errori più comuni del Business Writing - Parte I](#)

Spesso trascurato, ma per l'immagine aziendale è un aspetto da non trascurare quello legato alla scrittura professionale, il cosiddetto business writing, perché ne va della nostra immagine, e come ben sappiamo ad essa è legato tutto il nostro bel castello. Essendo l'argomento piuttosto ampio ho voluto spezzare l'articolo in...

30/6/2015

 [Subscribe to this Feed](#)

[Contatti](#) | [Feedback](#)

## Un olio aretino arriva su Sky nella cucina dello chef Borghese

*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'olio è stato scelto tra i migliori prodotti italiani per far parte del progetto innovativo e multimediale strutturato da Borghese, dunque ci sarà anche un po' di Arezzo nella trasmissione che andrà in onda tutti i giorni all'ora di pranzo su Sky Uno Hd.*



16/07/2015 - 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 tavole di tutto il mondo. L'azienda savinese, ad esempio, era già nota a Milano perché il suo olio da oltre venticinque anni bagna tutti i pasti dell'Inter e accompagna quotidianamente la squadra nerazzurra. Ora è arrivata anche la consacrazione mediatica nella cucina dello chef Borghese per tutte le ricette del suo ristorante e della sua nuova trasmissione televisiva. «L'olio rappresenta da sempre una delle eccellenze dell'italianità - commenta Lauro Morettini, titolare dell'omonimo oleificio, - ed è tra i prodotti scelti da Borghese per testimoniare il "lusso della semplicità", dunque siamo orgogliosi di aver portato il nostro contributo per realizzare tutti quei piatti di qualità che saranno presentati nel corso del nuovo programma televisivo dello chef».

Marco Cavini  
Uffici Stampa Egv di Cavini Marco

**Categoria tematica scelta: SPETTACOLO**