

Riflettori sull'eccellenza di Monte San Savino, prodotto scelto dall'Inter e in passato per Mondiali e Giubileo

Olio aretino per chef Borghese

L'extravergine di Morettini nel programma Sky e sulle tavole del suo nuovo ristorante

di **Marco Cavini**

MONTE SAN SAVINO

■ Chef Alessandro Borghese sceglie un olio aretino per la sua cucina. Uno dei cuochi più televisivi d'Italia, noto per la conduzione di "Junior Masterchef" e "4 ristoranti", ha rafforzato la sinergia con l'Oleificio Morettini di Monte San Savino che gli fornirà tutti i prodotti per condire i piatti preparati nel corso della sua trasmissione "Alessandro Borghese - Kitchen Sound" su Sky Uno e all'interno del suo nuovo ristorante milanese "Il lusso della semplicità". La collaborazione era nata già negli anni scorsi quando l'azienda aveva contribuito alle prime edizioni di "Kitchen Sound", ma ora è stata consolidata con un ulteriore atto-

stato di fiducia da parte di chef Borghese che, attento alla valorizzazione

degli ingredienti di prima qualità, ha definitivamente inserito l'extra-vergine savinese al cuore della sua cucina. "Questa sinergia è motivo di orgoglio - commenta il responsabile commerciale e marketing Alberto Morettini - perché ribadisce la qualità del nostro olio, riconoscendolo come un esempio dell'eccellenza toscana e come un riferimento per la ristorazione di alto livello. Inoltre va ad impreziosire una storia ricca di soddisfazioni che, in quasi 70 anni, ci ha visto fornire l'olio ufficiale ai Mondiali di Italia '90 e al Giubileo della Misericordia del 2016, oltre ad essere dal 1989 sulle tavole dell'Inter". L'olio savinese, dunque, godrà di una pre-

Borghese
Il popolare chef tra Giovanni Lauro e Alberto Morettini dell'oleificio di Monte San Savino. L'olio scelto per la trasmissione tv e per il ristorante di Milano



stigiosa vetrina su Sky Uno, diventando un ingrediente fondamentale delle

Partner di prestigio

E dal 7 al 10 maggio l'azienda al salone dell'alimentazione Cibus

varie ricette preparate nella quarta edizione di "Alessandro Borghese - Kitchen Sound", l'appuntamento quotidiano che crea un connubio tra cucina e musica. Il programma vede l'eclettico chef proporre ogni giorno ricette rapide, originali e creative, fornendo una vera e propria guida su come preparare tanti piatti ispirati dall'obiettivo di ricercare il lusso della semplicità. "Oltre al programma televi-

sivo - continua Alberto, che insieme al fratello Giovanni è la terza generazione di Morettini in azienda dopo il nonno Armando e il babbo Lauro - chef Borghese ci ha scelto per la sua cucina di tutti i giorni, perché il nostro olio è anche sulle tavole del suo ristorante "Il lusso della semplicità" che nasce per rappresentarne in modo diret-

to l'identità culinaria". Il prossimo incontro tra Borghese e i Morettini dovrebbe avvenire nei prossimi giorni in occasione del Salone Internazionale dell'Alimentazione Cibus, evento di riferimento per l'agroalimentare italiano a Parma da lunedì 7 a giovedì 10 maggio a cui l'azienda aretina sarà presente con un suo stand per cono-

scere e presentare tutte le innovazioni del settore. "Al Cibus - conclude Morettini - saremo tra gli ambasciatori del settore agroalimentare della Valdichiana, presentando un prodotto d'eccellenza come l'olio. Negli scorsi anni abbiamo ricevuto la visita di Borghese, speriamo di poter nuovamente accoglierlo nello stand".

CORRIERE DI AREZZO
della provincia