



(<http://www.tsdtv.it>)

## Chef Borghese rinnova la sinergia con l'Oleificio Morettini

📅 30/04/2017 / 👤 Redazione (<http://www.tsdtv.it/author/redazione/>) / ☰ Notizie (<http://www.tsdtv.it/tsd-notizie/>)



Dai piatti di chef Alessandro Borghese alla fiera dell'alimentazione Cibus, un olio savinese sale alla ribalta nazionale. L'Oleificio Morettini si sta sempre più consolidando come un esempio dell'eccellenza olearia toscana e come un punto di riferimento per la ristorazione di tutta la penisola, con le qualità e i sapori del suo extra vergine d'oliva che stanno trovando numerosi apprezzamenti. In questo senso, l'ultima conferma è arrivata dal rinnovo della collaborazione con Borghese per la quarta edizione del suo "Alessandro Borghese - Kitchen Sound", l'appuntamento quotidiano di Sky Uno che unisce la cucina e la musica. Questo programma vede l'eccellente chef, noto per la conduzione di trasmissioni come "Junior Masterchef" o "4 ristoranti", proporre ogni giorno ricette rapide, originali e creative ispirate dall'obiettivo di ricercare il lusso della semplicità, fornendo un vademecum su come preparare piatti prelibati e su come utilizzare al meglio ingredienti di prima qualità. Tra questi rientra anche l'olio dell'Oleificio Morettini che, dopo aver già contribuito a questa trasmissione negli anni passati, è stato ancora una volta individuato da Borghese e dal suo staff come il miglior prodotto per condire i vari piatti preparati nel corso di questa edizione. «*La confermata sinergia con chef Borghese - commenta il responsabile commerciale e marketing Alberto Morettini, - rappresenta un'importante riconoscimento e un attestato di fiducia da parte di uno dei più noti professionisti del panorama italiano che, tra l'altro, nei mesi scorsi ha scelto il nostro olio extra vergine anche per i tavoli e la cucina del suo nuovo ristorante "Il lusso della semplicità" di Milano*».

L'Oleificio Morettini si prepara ora a rappresentare la tradizione olearia aretina al Salone Internazionale dell'Alimentazione Cibus 2018, l'evento di riferimento per l'agroalimentare italiano in programma a Parma da lunedì 7 a giovedì 10 maggio. La fiera nasce come un'occasione per riunire il meglio del *food made in Italy*, con oltre 80.000 visitatori attesi tra gli stand per conoscere e apprezzare le più recenti innovazioni del settore. L'Oleificio Morettini avrà uno spazio personalizzato in cui presenterà i suoi ultimi prodotti tra cui spicca il Coltofranto, un olio di grande pregio ad alta carica polifenolica che nasce dalla spremitura a freddo di olive verdi raccolte e immediatamente frante, che ha recentemente meritato la "Menzione d'onore" al concorso internazionale "Le forme dell'olio" di Milano per l'innovativa e originale forma del suo packaging. «*L'Oleificio Morettini è nato nel lontano 1950 e oggi distribuisce olio in tutto il mondo - ricorda Morettini. - Al Cibus avremo la responsabilità di continuare a rappresentare questa lunga storia e di essere tra gli ambasciatori del settore agroalimentare della Valdichiana, presentando un prodotto d'eccellenza della nostra terra che*

*è un elemento centrale della cucina e della buona alimentazione mediterranea».*

Edit Post (<http://www.tsdtv.it/wp-admin/post.php?post=69301&action=edit>)