

Il prodotto savinese protagonista in tv

L'olio firmato Morettini nella cucina Sky di Alessandro Borghese

*Accompagnerà
le ricette
che lo chef
proporrà
ogni giorno
nel suo
"Alessandro
Borghese
Kitchen Sound"*

Lauro Morettini
e Alessandro
Borghese



► MONTE SAN SAVINO

Un olio aretino bagna la grande cucina televisiva. I prodotti dell'Oleificio Morettini sbarcheranno infatti sul canale principale di Sky per rendere unici i piatti realizzati da Alessandro Borghese, uno degli chef più noti e rivoluzionari del panorama televisivo nazionale.

Il suo nuovo programma, al via oggi, si chiama "Alessandro Borghese Kitchen Sound" e proporrà un viaggio quotidiano tra oltre duecento ricette, tutte realizzate con la collaborazione dell'oleificio 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 di 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, 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, 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".