



Olitalia partecipa a Identità Golose 2017

L'azienda è presente alla manifestazione con le eccellenze della Linea Gourmet

Milano, 04 marzo 2017 – **Olitalia**, azienda italiana specializzata da oltre 30 anni nella produzione di oli e aceti e presente oggi in oltre 120 paesi nel mondo, **partecipa alla nuova edizione di Identità Golose**, che si tiene a Milano dal 4 al 6 marzo.

Durante la kermesse culinaria milanese Olitalia presenta al suo stand le eccellenze della **Linea Gourmet**, come gli **Extravergini Regionali**, le **Monocultivar** e l'**Aceto Balsamico di Modena**, **Pizzolivm**, l'olio extra vergine di oliva di origine 100% italiana ideato per condire e armonizzare gli ingredienti della vera pizza napoletana, e **Frienn**, l'innovativo prodotto per frittura dalle performance elevate con alto punto di fumo e totale assenza di schiuma per un fritto croccante e asciutto.

Tutti questi prodotti nascono dalla costante attenzione dell'azienda forlivese a **qualità, ricerca e innovazione** e da un **lavoro congiunto con i migliori Chef** con l'obiettivo di sviluppare soluzioni innovative e creative, che li aiutino a portare in tavola i loro capolavori unici.

Olitalia infatti instaura **solide e durature relazioni** con le più importanti **associazioni di settore e scuole di formazione** con la volontà di diffondere la **cultura del buon cibo italiano** e l'attenzione alla sicurezza alimentare e al benessere.

Inoltre, da sempre azienda dalla forte vocazione internazionale, Olitalia conferma a Identità Golose anche il **forte legame con la sua terra d'origine** grazie a tre Chef emergenti emiliano romagnoli che, per l'occasione, realizzeranno tre ricette con l'olio extra vergine Colline di Romagna DOP.

*“La collaborazione con i talenti di oggi conferma l'impegno dell'azienda di investire in **formazione per i giovani** con l'obiettivo di supportarli in un percorso di crescita e professionale”* afferma **Angelo Cremonini, Presidente di Olitalia** *“In quest'ottica Olitalia si concentra non solo nella ricerca e sviluppo di nuovi prodotti di alta qualità per il canale retail e food service, ma anche nell'innovazione e nella valorizzazione delle risorse del proprio territorio per **promuovere l'eccellenza culinaria italiana**”.*

Gli Chef si metteranno all'opera secondo il seguente **calendario**:

Gianluca Gorini

Seppia, olio evo Colline di Romagna DOP, ceci, infuso di limone e rosmarino

Sabato 4 marzo, alle ore 12.00

Max Mascia

Ricciola al sesamo tostato, crema di finocchi, gel di arancia rossa e olio evo Colline di Romagna DOP

Domenica 5 marzo, alle ore 12.00

Luca Marchini

Riso all'olio evo Colline di Romagna DOP e aceto balsamico di Modena IGP

Lunedì 6 marzo, alle ore 12.00

Tutti giorni alle ore 13:15 e alle 17:00 lo Chef Pasquale Torrente realizzerà i suoi fritti con Frienn.

PRESS RELEASE



Il Gruppo Olitalia

Il Gruppo Olitalia, realtà italiana specializzata in oli e aceti, è leader in Italia nel canale food service. Il Gruppo Olitalia offre una gamma di prodotti che rispondono alle esigenze di un mercato complesso e in costante mutamento, affidandosi alla competenza maturata in oltre 30 anni di storia, alla capacità di cogliere le ultime tendenze del mercato e alla costante ricerca di innovazione.

Per ulteriori informazioni

www.olitalia.com

Ufficio stampa Olitalia - Connexia

Maria Caso: maria.caso@connexia.com

Paola Cagelli: paola.cagelli@connexia.com

Ilaria Montalti: ilaria.montalti@connexia.com

Ufficio stampa Olitalia - iCorporate

Greta Bonsignore: greta.bonsignore@icorporate.it

Giulia Gabriele: giulia.gabriele@icorporate.it

PRESS RELEASE

www.olitalia.com