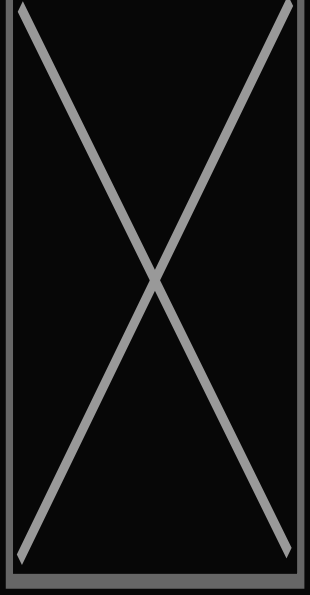
I prodotti di punta del gruppo Olitalia

gruppo-dedicati-fs-500-ml-1-f073177c

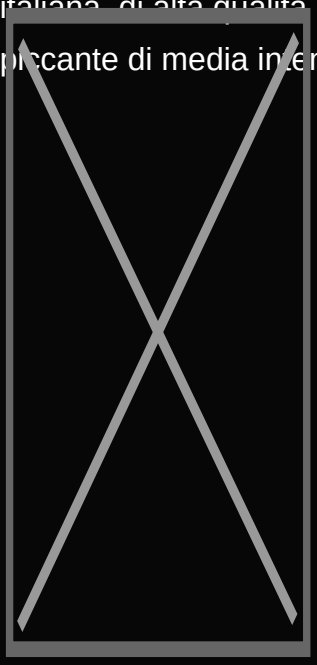
Olitalia, azienda italiana specializzata da oltre 30 anni nella produzione di oli e aceti e presente oggi in oltre 120 paesi nel mondo, partecipa all'edizione 2018 di Cibus, il Salone Internazionale dell'Alimentazione, che si tiene a Parma dal 7 al 10 maggio negli spazi del Quartiere Fieristico. Per l'occasione l'azienda forlivese organizza una serie di showcooking dove i protagonisti saranno le referenze dedicate al mondo del food service e del retail: I Dedicati, Frienn, Frigoloso e Pizzolivm.

Nel corso delle quattro giornate il pubblico presente potrà scoprire le proprietà uniche degli oli Olitalia e assistere a un fitto calendario di appuntamenti con chef e pizzaioli di fama nazionale e internazionale come Alberto Faccani, Alfonso Pepe, Daniel Canzian, DeniSrdoc,Denis Lovatel, Domenico Di Clemente, Filip Dewijnants, Franco Pepe, Gino Fabbri, Gino Sorbillo e Steven Klein Nijenhuis. L'appuntamento fisso, invece, è con Pasquale e Gaetano Torrente e Luca Malacrida che ogni giorno realizzeranno tante golose e irresistibili degustazioni con i prodotti Olitalia.

Per il settore del Food Service, Olitalia porta a Cibus la linea "I Dedicati", la novità di prodotto pensata per i professionisti del settore e vero e proprio unicum nel mercato del food. Una gamma composta da 4 nuovi oli, i cui profili organolettici particolari e caratteristici li rendono ideali per la creazione di abbinamenti perfetti con piatti di carne, pesce, pasta e verdura. Referenze esclusive, pensate per rispondere alle esigenze di professionisti del settore e in grado di esaltare ogni tipo di preparazione. I Dedicati sono il frutto di un lungo percorso di studio, intrapreso da un team di assaggiatori professionisti e dal reparto Ricerca e Sviluppo di Olitalia in collaborazione con Jre (Jeunes Restaurateurs), l'associazione che riunisce i migliori e i più giovani rappresentanti dell'alta gastronomia a livello europeo.

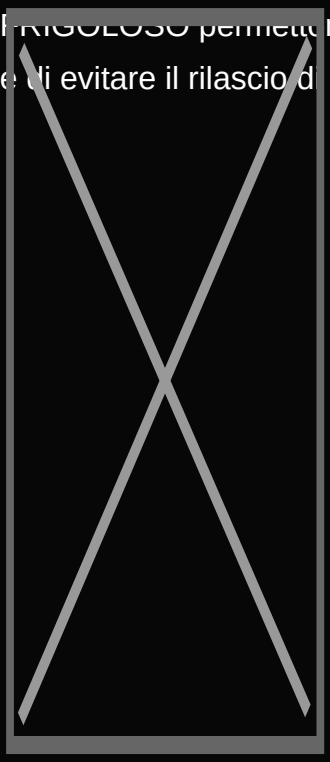


Sempre dedicato al mondo del Food Service è Pizzolivm: un olio ideato appositamente per condire e armonizzare gli ingredienti dell’originale pizza napoletana. Realizzato in collaborazione con i pizzaioli dell’Associazione Verace Pizza Napoletana, che hanno testato l’olio sulla pizza fino a trovare quello dal profilo sensoriale perfetto per l’abbinamento alla vera pizza napoletana e che ne armonizza al meglio gli ingredienti. Pizzolivm è un olio extra vergine di oliva di origine 100% italiana, di alta qualità caratterizzato da note fruttate verdi,con un perfetto equilibrio tra amaro e piccante di media intensità ed un lieve sentore di pomodoro.



Per rispondere alle esigenze dei pasticceri, Olitalia ha realizzato FRIGOLOSO, un olio ottenuto da materie prime coltivate e lavorate in Italia e privo di olio di palma, con una ricetta unica nel mercato: olio di semi di girasole ad alto contenuto di acido oleico, vitamina E e olio essenziale di bergamotto. La presenza di un antiossidante naturale come la vitamina E, inoltre, aumenta la shelf-life del bagno d’olio, mentre la presenza dell’olio essenziale di bergamotto potenzia

la stabilità e conferisce all’olio in frittura una fragranza piacevole all’olfatto. Le proprietà uniche di FRIGOLOSO permettono di ottenere dolci croccanti e asciutti, dall’aspetto chiaro e dal gusto leggero e di evitare il rilascio di cattivi odori di rancido nell’ambiente e nel prodotto e l’alterazione del colore.



Per fragranti fritti salati, leggeri e dorati Olitalia porta a Cibus, Frienn.

L’esclusiva formulazione con olio di girasole altoleico,priva di olio di palma e ad alto contenuto di antiossidanti naturali – in parte estratti dal rosmarino - conferisce a uno dei prodotti di punta del Gruppo Olitalia proprietà uniche: elevata stabilità alle alte temperature, elevato punto di fumo, totale assenza di schiuma in frittura e senza cattivi odori.
Frienn è nato da uno studio di oltre ben due anni – realizzato in collaborazione con l’Università degli Studi di Bologna - e strutturato in due fasi: prima, l’identificazione e selezione degli oli di semi vegetali ad alto contenuto di acido oleico e delle piante ad attività antiossidante e, poi, l’ottimizzazione del risultato finale grazie all’esperienza dello Chef Pasquale Torrente, soprannominato il “Re del fritto”.
Frienn è disponibile sia per mercato del Food Service che della Grande Distribuzione.

L’appuntamento con Olitalia è quindi dal 7 al 10 maggio a Cibus - Padiglione 5 stand G022

Di seguito il calendario degli showcooking previsti durante il Salone:

- Per tutto il periodo del Cibus
Pasquale e Gaetano Torrente | Maestri del Fritto – Ristorante “Al Convento” Cetara
Luca Malacrida | Squadra Nazionale APCI Chef Italia

Lunedì 7/5

11:30 – 12:45Chef Filip Dewijnants (JRE Belgio)

13:00 – 14:00 Maestro Pizzaiolo Gino Sorbillo

14:15 – 15:30 Chef Steven Klein Nijenhuis (JRE Olanda)

15:45 – 17:00 Maestro Pasticcere Domenico Di Clemente

Martedì 8/5

11:30 - 12:45 Chef DeniSrdoc (JRE Croazia)

13:00 – 14:30 Maestro Pizzaiolo Franco Pepe

14:45 – 16:00 Chef Alberto Faccani (JRE Italia)

16:00 – 17:00 Maestro Pasticcere Gino Fabbri

- Mercoledì 9/5

12:30 – 14:00 Chef Daniel Canzian (JRE Italia)

14:30 – 16:00 Maestro Pasticcere Alfonso Pepe

16:00 – 18:00 Maestro Pizzaiolo Denis Lovatel