Olitalia partner dell’edizione 2018 di 50 Top Pizza

olitalia-8e53626d

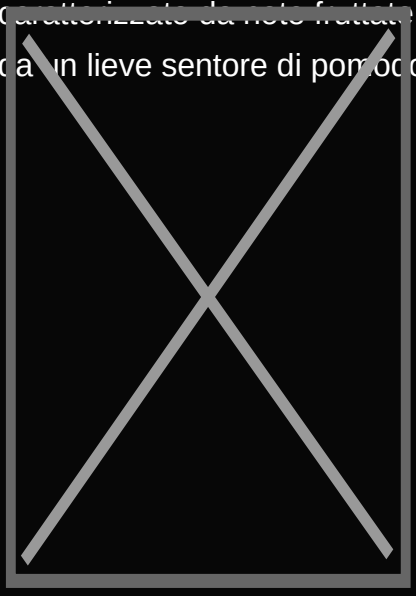
Olitalia, azienda italiana specializzata da oltre 30 anni nella produzione di oli e aceti e presente oggi in oltre 120 paesi nel mondo, è partner dell’edizione 2018 di **50 Top Pizza**, la classifica delle migliori pizzerie della penisola. L’appuntamento con la cerimonia di premiazione è martedì 24 luglio presso il Teatro Mercadante di Napoli.

Olitalia non poteva mancare a questa importante serata, in cui verranno svelati i migliori pizzaioli d’Italia, con due dei prodotti di punta destinati ai professionisti del settore, **Pizzolivm e Frienn**. Oltre che come partner, l’azienda forlivese, è anche sponsor della menzione speciale “**Miglior Pizza Fritta**” e di tre esclusivi premi: **“Premio Olitalia Pizzaiolo dell’anno 2018”, “Premio Olitalia Miglior Proposta dei Fritti 2018”, “Premio Olitalia Miglior Pizzeria in Asia 2018”**.



Nella notte dedicata agli artisti della pizza, Olitalia sarà presente con una referenza d’eccezione, Pizzolivm: un **olio ideato appositamente per condire e armonizzare gli ingredienti dell’originale pizza napoletana**. Pizzolivm è stato realizzato in collaborazione con i pizzaioli dell’Associazione Verace Pizza Napoletana, che hanno testato l’olio 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 e da un lieve sentore di pomodoro.



In rappresentanza di un must della tradizione campana, la pizza fritta,

Olitalia fornirà ai professionisti del settore che per l’occasione si cimenteranno nella realizzazione di invitanti varianti di questo irresistibile piatto, un ingrediente unico e innovativo, Frienn; un **olio di girasole altoleico** la cui formulazione esclusiva, priva di olio di palma e ad alto contenuto di antiossidanti naturali – in parte estratti dal rosmarino - conferisce a uno dei prodotti di punta dell’azienda proprietà uniche: elevata stabilità alle alte temperature, elevato punto di fumo, totale assenza di schiuma in frittura e senza cattivi odori. Frienn è stato realizzato in collaborazione con l’unico “Re del Fritto”, lo chef **Pasquale Torrente**.

L’appuntamento con Olitalia e con la classifica finale di ”50 Top Pizza” è martedì 24 luglio nella splendida città di Napoli.