Mandarilio, l'olio nato dalla collaborazione tra due eccellenze siciliane

olio-3-0f1d2fcb

Dall’incontro tra Il Giardino di Lipari, il garden cocktail bar ideato dall’artista Luca Cutrufelli a partire dal recupero di un agrumeto abbandonato, e la Trimarchi di Villa Marchese, azienda siciliana dalla storia ultra centenaria, nasce Mandarilio, l’olio extravergine di oliva estratto a freddo aromatizzato con le scorze di mandarino degli alberi coltivati all’interno del locale stesso.

La ricetta di Mandarilio è stata creata da **Luca Cutrufelli** insieme a **Raimondo de Cataldo**, Chef de Il Giardino di Lipari, e **Giacomo Trimarchi**, titolare della Trimarchi di Villa Marchese che lo produce in esclusiva tramite estrazione a freddo, consentendo così all’olio di mantenere tutte le sue proprietà organolettiche.



Pensato principalmente per un **utilizzo sui crudi di pesce**, si sposa bene anche con le insalate estive a base di agrumi. Già a partire da quest’estate i clienti de Il Giardino di Lipari non solo trovano le ricette ideate ad hoc dallo Chef Raimondo de Cataldo all’interno del menù, ma possono anche provare a replicarle direttamente a casa, per portare un po’ di Sicilia sempre con sé. Infatti, è possibile acquistare Mandarilio nei formati da **250ml** e da **100ml** pensato appositamente per chi

viaggia.

Ancora una volta l’impegno de Il Giardino di Lipari di **dare il giusto risalto a materie prime e produzioni siciliane**, anche tramite la collaborazione con realtà locali radicate sul territorio, si è concretizzato in un progetto corale che è possibile portare direttamente sulla propria tavola.