

Anno 2019 | Numero uno

SAPORI & SAPERI
Morettini
Informa
News

SOMMARIO / SUMMARY

- OTTO CONDIMENTI PER ESALTARE I SAPORI DI OGNI PIATTO
EIGHT CONDIMENTS TO ENRICH THE FLAVOURS OF ANY DISH
- BENE AD AREZZO, MALE IN ITALIA: UN 2018 IN CHIARO-SCURO PER IL SETTORE OLIVICOLO
GOOD IN AREZZO, BAD IN ITALY: 2018, A YEAR OF UPS AND DOWNS FOR THE OLIVE-GROWING INDUSTRY
- GRANDI OLI PER GRANDI CHEF. MORETTINI ANCORA AL FIANCO DI ALESSANDRO BORGHESE
GREAT OILS FOR GREAT CHEFS. MORETTINI: SIDE-BY-SIDE WITH ALESSANDRO BORGHESE



NUOVO PACKAGING PER I CONDIMENTI DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
NEW PACKAGING FOR OUR EXTRA VIRGIN OLIVE OIL CONDIMENTS

VIENI A SCOPRIRLI!
LEARN MORE!

TUTTOFOOD 2019 - MILANO 6-9 MAGGIO PADIGLIONE 5 STAND U01-U03
TUTTOFOOD 2019 - MILAN MAY 6-9 PAVILLON 5 STAND U01-U03

OTTO CONDIMENTI PER ESALTARE I SAPORI DI OGNI PIATTO



L'olio extra vergine d'oliva si miscela con i sapori delle nostre terre per esaltare ogni pietanza. L'Oleificio Toscano Morettini presenta la rinnovata linea degli otto oli aromatizzati che, dedicati agli amanti della buona cucina, propongono un raffinato condimento capace di valorizzare i singoli ingredienti di un piatto e di regalare al palato veri momenti di piacere. Aglio, basilico, limone, peperoncino, porcino, rosmarino, tartufo bianco e tartufo nero sono i profumi scelti per questa linea che rappresentano un vero inno alla tradizione gastronomica mediterranea. Questi prodotti si uniscono con l'olio per dare vita agli otto diversi aromatizzati che, ben identificabili da un loro specifico colore, sono contenuti in eleganti bottiglie da 250 ml capaci di ben figurare sopra ad ogni tavola.

Alla base di ogni aromatizzato c'è l'olio extra vergine d'oliva che, da quasi settant'anni, rappresenta la vera eccellenza che ha reso noto l'Oleificio Morettini in Italia e nel mondo per i suoi prodotti di alta qualità caratterizzati da un preciso bilanciamento tra fruttato, amaro e piccante. Questo bilanciamento è stato riproposto anche negli aromatizzati, con un delicato e ricercato equilibrio che permette all'olio di non coprire il sapore del piatto ma di sposarsi perfettamente alle diverse pietanze e di esaltarne il gusto.

Naturali, stuzzicanti e originali: ecco alcuni abbinamenti per gli aromatizzati dell'Oleificio Morettini:

-  **Aglio:** consigliato per riscoprire la tradizione contadina tra zuppe, minestre e ribollite.
-  **Basilico:** consigliato per vivacizzare le verdure a crudo e per insaporire le carni bianche.
-  **Limone:** consigliato per dare freschezza e per vivacizzare ogni ricetta a base di pesce.
-  **Peperoncino:** consigliato per rendere la pizza ancor più saporita e per rendere afrodisiaci i dolci e le mousse a base di cioccolato.
-  **Porcino:** consigliato per un piatto tipico della toscana quale la tagliata, meglio se farcita con funghi freschi.
-  **Rosmarino:** consigliato per portare un più intenso aroma ai piatti tipici della cucina mediterranea, ad esempio carni e patate arrosto.
-  **Tartufo nero e bianco:** consigliati per paste fresche e risotti a base di aromi del bosco, come i noti tagliolini al tartufo.

EIGHT CONDIMENTS TO **ENRICH** THE FLAVOURS OF ANY DISH

Extra virgin olive oil blended with the flavors of our region to enrich any dish. Oleificio Toscano Morettini presents its updated line of eight flavoured oils, dedicated to lovers of good cuisine, offering a refined condiment capable of enhancing the individual ingredients of a dish and to provide the palate with moments of true pleasure. Garlic, basil, lemon, chilli, porcini, rosemary, and black and white truffles are the flavours selected for this line, paying true homage to Mediterranean gastronomic tradition. This produce has been blended with the oil to bring the eight different flavoured products contained in these elegant 250 ml bottles to life, each one easily identifiable by its specific colour, to create a good impression on any table.

Extra virgin olive oil, which for almost seventy years has represented the true excellence that has made Oleificio Morettini famous throughout Italy and the world for the high quality of its products, is the basis of each variety, characterised by a precise balance between fruity, bitter and spicy. This balance has also been replicated in the flavours, with a delicate and refined harmony that allows the oil to perfectly accompany various dishes, enhancing their flavour without overpowering them.

Natural, tantalising and original: here are some of the combinations for the Oleificio Morettini varieties:

- Garlic:** recommended for rediscovering the rural traditions of soups, broths and "ribollitas".
- Basil:** recommended to bring raw vegetables to life and for giving flavour to white meats.
- Lemon:** recommended to provide freshness and life to any fish based recipes.
- Chilli:** recommended to make pizza even tastier and for turning chocolate desserts and mousses into aphrodisiacs!
- Porcini:** recommended for typical Tuscan dishes such as cutlets, preferably stuffed with fresh mushrooms.
- Rosemary:** recommended to bring a more intense aroma to the typical dishes of Mediterranean cuisine, such as roast meats and potatoes.
- Black and white truffles:** recommended for fresh pastas and risottos with forest-based flavours, such as the famous tagliolini with truffles.

BENE AD AREZZO, MALE IN ITALIA UN 2018 IN CHIARO-SCURO PER IL SETTORE OLIVICOLO

Il 2018 è stato un anno in chiaro-scuro per la raccolta delle olive, con profonde differenze tra territori anche limitrofi. La terra d'Arezzo dove ha sede l'Oleificio Morettini e la provincia di Firenze sono state infatti particolarmente felici in termini di quantità delle olive e di qualità del prodotto, contrariamente a quanto successo nel senese e nel grossetano dove si è verificata una stagione negativa a causa delle tardive gelate primaverili che hanno dimezzato la produzione rispetto al 2017. Una simile situazione, comunque, ha caratterizzato anche il resto della penisola dove complessivamente si è registrato un calo della quantità di olio tra il -40% e il -50%, con profonde conseguenze sul mercato a partire dai prezzi medi dell'extra vergine italiano che hanno registrato un aumento. «L'annata 2018 è stata paradossale e unica dal punto di vista storico - commenta il responsabile commerciale e marketing Alberto Morettini, - con grandi differenze tra territori vicini tra di loro. Arezzo è stata un'isola felice: olive sane, piante cariche e la mancanza di fenomeni

negativi come la mosca olearia hanno garantito una raccolta positiva e una produzione di oli intensi, non difettati e di qualità».

In occasione dell'ultima raccolta, l'Oleificio Morettini ha rinnovato la collaborazione con alcuni dei migliori frantoi del centro Italia per portare avanti una produzione di olio extra vergine d'oliva variegata e diversificata. Tra i segreti dell'alta qualità del prodotto rientra la raccolta e la frangitura nello stesso giorno, che ha permesso all'oliva di mantenere e di esprimere le sue migliori caratteristiche organolettiche. Particolari attese sono state rivolte all'impianto super-intensivo sviluppato su quasi cinque ettari sulle colline della Valdichiana, con circa 10.000 piante coltivate con tecnologie all'avanguardia per l'irrigazione e la concimazione. Le olive cresciute in questo terreno sono risultate belle, sane e verdi, sono state raccolte in un'unica giornata il 17 ottobre e sono state immediatamente portate al frantoio per produrre l'olio di maggior pregio dell'Oleificio Morettini: il Grand Cru "Coltofranto".

GOOD IN AREZZO, BAD IN ITALY: 2018, A YEAR OF UPS AND DOWNS FOR THE OLIVE-GROWING INDUSTRY

2018 was a year of ups and downs for the olive harvest, with significant differences even between neighbouring territories. The Arezzo region, where Oleificio Morettini and the province of Florence are located, was in fact particularly blessed in terms of the quantity of olives and the quality of the product, in contrast with Siena and Grosseto which experienced an adverse season due to the late spring frosts which halved production compared to 2017. A similar situation, however, also characterised the rest of the peninsula, with an overall decline in the quantity of oil of between -40% and -50%, with profound consequences on the market starting with an increase in the average price of Italian extra virgin. "The 2018 vintage was paradoxical and unique from a historical point of view - commented Alberto Morettini, head of sales and marketing - with great differences between neighbouring territories. Arezzo has been a happy island: healthy olives, rich trees and a lack of negative phenomena

such as the oil fruit fly have ensured a positive harvest and a production of intense, pristine and high-quality oils".

On the occasion of the last harvest, Oleificio Morettini renewed its collaboration with some of the best oil mills in central Italy to provide a variegated and diversified production of extra virgin olive oil. One of the secrets behind the high quality of the product is the same-day harvesting and pressing, which allows the olive to maintain and deliver its best organoleptic characteristics. Particularly high expectations have been met by the super-intensive crop planted over almost five hectares in the hills of Valdichiana, with the cultivation of about 10,000 trees using cutting-edge irrigation and fertilisation technology. The olives grown on this soil were beautiful, healthy and green and harvested in a single day (17 October), and were immediately taken for pressing to produce Oleificio Morettini's premium oil: the "Coltofranto" Grand Cru.

GRANDI OLI PER GRANDI CHEF

**MORETTINI
ANCORA
AL FIANCO DI
ALESSANDRO
BORGHESE**



L'olio è un indispensabile compagno per ogni chef. Dalla cottura in padella alla rifinitura a crudo, questo prodotto ha il potere di valorizzare una pietanza, di esaltarne i sapori e di regalare piacevoli esperienze sensoriali. La scelta dell'olio è dunque alla base della buona cucina italiana.

Ne è consapevole anche Alessandro Borghese che, per i suoi piatti, ha rinnovato la collaborazione con l'Oleificio Morettini che dura ormai da molti anni. L'eclettico cuoco, noto per la conduzione di trasmissioni di successo come "Junior Masterchef" o "4 ristoranti", si è affidato nuovamente all'extra vergine d'oliva savinese per il suo ristorante "Il lusso della semplicità" di Milano, utilizzandolo per tutte le ricette preparate in cucina e ponendo il Grand Cru "Coltofranto" sui tavoli a disposizione dei commensali. I prodotti Morettini sono stati utilizzati anche nella quarta edizione del suo "Alessandro Borghese - Kitchen Sound", l'appuntamento quotidiano che su Sky Uno ha unito la cucina e la musica. Borghese ha proposto ogni giorno ricette rapide, originali e creative ispirate dalla ricerca del lusso della semplicità, fornendo un vademecum su come preparare piatti prelibati e su come utilizzare al meglio ingredienti di prima qualità. Tra questi rientra anche l'olio dell'Oleificio Morettini che è stato ancora una volta riconosciuto come il miglior prodotto per condire i piatti realizzati nel corso della trasmissione.

GREAT OILS FOR GREAT CHEFS. MORETTINI: SIDE-BY-SIDE WITH ALESSANDRO BORGHESE

Oil is an indispensable companion for any chef. From the frying-pan to salad dressings, this product has the power to enrich any dish, to enhance its flavour and provide an enjoyable sensory experience. Therefore, choosing the right oil is the basis of good Italian cuisine.

Alessandro Borghese is also aware of this and has renewed his collaboration with Oleificio Morettini, which has been ongoing for many years now, for his dishes. The eclectic chef, known for his successful programmes such as "Junior Masterchef" or "4 restaurants", has once again relied on our extra virgin olive oil from Savona for his

restaurant "Il lusso della semplicità" in Milan, using it in all the recipes prepared in its kitchen and placing "Coltofranto" Grand Cru on the tables for his guests. Morettini products were also used in the fourth edition of "Alessandro Borghese - Kitchen Sound", his daily show on Sky Uno which combines cookery and music. Each day, Borghese provided quick, original and creative recipes inspired by the search for luxury in simplicity, providing a guide on how to prepare delicious dishes and how to get the best from top quality ingredients. This also includes oil from Oleificio Morettini, which has once again been acknowledged as the best product for seasoning the dishes made on the show.

L'ALTRA
METÀ
DEL PIATTO



ARRICCHISCE
OGNI
PIETANZA



Oleificio Toscano Morettini S.r.l.
Via XXV Aprile, 121
52048 Monte San Savino (AR)
Tel: 0575 810040 - Fax: 0575 810464
www.morettini.it - info@morettini.it