

*Olitalia celebra la **cucina italiana, candidata a patrimonio immateriale dell'umanità all'Unesco***

Olitalia celebra la cucina italiana, candidata a patrimonio immateriale dell'umanità all'Unesco

23 Maggio 2023

Lo straordinario laboratorio culturale rappresentato dalla cucina italiana è stato quest'anno candidato a patrimonio immateriale dell'umanità all'UNESCO. Un laboratorio fatto di sapori, pratiche e gestualità, riconosciuto come simbolo dell'Italia in tutto il mondo e incarnato da Olitalia, ambasciatrice del gusto italiano, che da oltre 30 anni porta l'eccellenza del buon vivere italiano sulle tavole e nelle cucine di tutti, in oltre 120 paesi.

Grazie al sapiente connubio di tradizione e innovazione, e un intenso e proficuo scambio di conoscenze con gli chef e i professionisti del settore, i prodotti di Olitalia permettono di esaltare il gusto di ogni ingrediente e sono capaci di soddisfare ogni palato, anche il più esigente. Ed è per questo che Olitalia è la marca preferita dagli chef italiani[1].

L'olio, infatti, è uno degli elementi cardine della preparazione di ogni piatto della grande cucina italiana. E tra le ricette più riconosciute e soprattutto apprezzate all'estero c'è quella del fritto mediterraneo, per la cui preparazione è fondamentale l'utilizzo di un olio specifico per friggere che possa valorizzare la materia prima del nostro territorio.

È proprio con questo spirito che Olitalia vanta nella sua linea di prodotti l'innovativo olio da frittura FRIENN: l'olio dei "grandi maestri del fritto" italiani, che grazie alle sue caratteristiche uniche sul mercato rende il fritto croccante e asciutto e dall'aspetto chiaro, rispettando il sapore originale degli ingredienti, senza trasferire colore e sapore ai cibi.

FRIENN, infatti, è l'olio che ha incontrato la sperimentazione e la maestria di chef e pizzaioli del calibro di Pasquale Torrente, il re del fritto, con il quale Olitalia ha collaborato proprio per la realizzazione del prodotto, che lo utilizza per la preparazione di tutti i suoi fritti, dal suo fritto misto di pesce al suo famoso "cuoppo"; oppure di Franco Pepe per cui diventa un ingrediente fondamentale nella realizzazione del suo Assoluto di fritto, un percorso degustativo nel quale il fritto è il vero protagonista.

"Sapere che la cucina italiana è stata candidata a patrimonio immateriale dell'umanità all'UNESCO è per noi un immenso motivo di orgoglio," ha commentato Andrea Marchelli, Direttore Marketing di Olitalia. "Con Olitalia, da sempre, attraverso i nostri prodotti ci facciamo portavoce dell'identità e della tradizione culinaria italiana in tutto il mondo, grazie a qualità, ricerca e attenzione alle novità. Valori cardine che ci spingono a porre sempre maggiore attenzione allo sviluppo di prodotti innovativi, sviluppati con la diretta collaborazione dei più importanti chef italiani e internazionali."