

OLI 360
A BATTIPAGLIA LA FOOD EXPERIENCE NASCE DALLA TRADIZIONE

FABRIZIA MERONI
PRIMO SPECIALE MICHELIN JUNE 2018 PER L'ECCELLENZA

Mr Food & Mrs Wine
MANGIARE-BERE-VIAGGIARE-UOMO-DONNA

Moët & Chandon Grand Vintage 2009
Maturato per 72 anni, il 73° vintage della Maison è uno champagne decisamente unico

Belvedere Vodka
Il spirito del territorio, fra laghi e foreste

Parkhotel Holzner
una speciale vacanza culinaria

Love Travel Awards 2013
L'Aldana, il resort più romantico



Un unico, grande, spazio per ristorante, pizzeria e bancone bar per cocktail tradizionali e mixology moderna, una nuova esperienza gastronomica che punta soprattutto su ingredienti del territorio, di qualità assoluta, e leggerezza dei piatti, con un occhio anche al design. Benvenuti da Oli 360, a Battipaglia



A condurre il gioco, una squadra di professionisti, tutti under 40: Riccardo Taliano (store manager), Sabatino Sicignano (Executive Chef), Vincenzo Ceruso (maestro pizzaiolo), Ferdinando Scala (bar manager), Ines Russo ('masta' della pizza frita). 'Gioco' che - in onore al nome del locale - si svolge a vista a 360 gradi tutto al centro dell'esercizio, in una sorta di isola con forni per la pizza e cucina sempre in attività, con mani in pasta, fornelli accesi e chef al lavoro. Intorno alla grande cucina a vista c'è un vasto ambiente che può ospitare fino a 160 persone e uno spazio privé dedicato a esigenze business e pranzi di lavoro.

Siamo a Battipaglia, ai margini settentrionali della piana del Sele, luogo che storicamente costituisce un giacimento gastronomico assai ricco, fra cui non possiamo non menzionare i carciofi e soprattutto la mozzarella di bufala campana Dop. Aggiungete che la cucina può contare su un orto di proprietà e su prodotti Presidi Slow Food, ed avrete facilmente un'idea della filosofia del locale: coniugare il bello e il buono in un'offerta gastronomica che punta alla semplicità delle proposte e alla qualità delle materie prime, valorizzando la materia prima e la tipicità del territorio. A pochi

chilometri da Paestum, è porta di accesso al Parco Nazionale del Cilento. Inevitabilmente, considerando la ricchezza gastronomica dell'area, nasce la scelta di tanti prodotti e la definizione di un menu che punta a raccontare proprio lo spirito del territorio. Non possono mancare quindi i fagioli di Novi Velia (in zuppetta con pancetta croccante), i carciofi di Paestum, il pane di Giungano, i pomodori essiccati al sole di Battipaglia e naturalmente la mozzarella di bufala dop. Capitolo pizza. Questa si basa su impasti prevalentemente a base di farine non raffinate (di tipo 1 e 2); una volta alla settimana, poi, sarà

Nuova proposta a Battipaglia

Oli 360,
la food experience nasce dalla tradizione

Un unico, grande, spazio per ristorante, pizzeria e bancone bar per cocktail tradizionali e mixology moderna, una nuova esperienza gastronomica che punta soprattutto su ingredienti del territorio, di qualità assoluta, e leggerezza dei piatti, con un occhio anche al design. Benvenuti da Oli 360, a Battipaglia

A condurre il gioco, una squadra di professionisti, tutti under 40: Riccardo Taliano (store manager), Sabatino Sicignano (Executive Chef), Vincenzo Ceruso (maestro pizzaiolo), Ferdinando Scala (bar manager), Ines Russo ('masta' della pizza frita). 'Gioco' che - in onore al nome del locale - si svolge a vista a 360 gradi tutto al centro dell'esercizio, in una sorta di isola con forni per la pizza e cucina sempre in attività, con mani in pasta, fornelli accesi e chef al lavoro. Intorno alla grande cucina a vista c'è un vasto ambiente che può ospitare fino a 160 persone e uno spazio privé dedicato a esigenze business e pranzi di lavoro.

Siamo a Battipaglia, ai margini settentrionali della piana del Sele, luogo che storicamente costituisce un giacimento gastronomico assai ricco, fra cui non possiamo non menzionare i carciofi e soprattutto la mozzarella di bufala campana Dop. Aggiungete che la cucina può contare su un orto di proprietà e su prodotti Presidi Slow Food, ed avrete facilmente un'idea della filosofia del locale: coniugare il bello e il buono in un'offerta gastronomica che punta alla semplicità delle proposte e alla qualità delle materie prime, valorizzando la materia prima e la tipicità del territorio. A pochi



disponibile una pizza con un impasto speciale per palati curiosi a cui sarà accompagnato un companatico studiato per un perfetto accoppiamento. E non è finita qui. Oltre alla pizza tradizionale cotta in forno a legna, sarà disponibile anche la pizza frita, anche in questo caso preparata in ogni fase a vista; normalmente disponibili, versioni salate e dolci.

Curato anche l'aspetto 'bere': per iniziare, c'è un bancone bar dedicato ai cocktail tradizionali e alla mixology moderna. Qui è possibile fermarsi per consumare un aperitivo o un after dinner come l'originale Oli spritz 360, realizzato con aggiunta di velluto di birra lager, ma in carta non mancano i cocktail classici e una ricca selezione di gin, vodka, e liquori in genere,

per accontentare tutti i gusti. Filosofia precisa anche per la piccola carta dei vini e delle birre: questa infatti è studiata per offrire non solo una selezione dei vini campani, ma anche eccellenze italiane e vini biologici doc. In quanto alla birra, alla spina Oli360 ha scelto KBirr, che presenta con queste parole: *birra artigianale, non filtrata e non pastorizzata, dedicata alla cultura napoletana e una*

selezione di stili brassicoli internazionali per offrire una interpretazione del territorio. Da segnalare ancora che il design del locale (firmato Afa Arredamenti) combina elementi come legno, ferro battuto, rame e marmo. Alle pareti installazioni che evocano la lavorazione del grano e della farina; i forni sono ricoperti di rame come il bancone del bar e le tubature di aerazione.

Si alternano nel locale divani e sedie per un consumo in pieno relax. Il soffitto in cemento armato è originale a quadrettoni. Il progetto Oli 360 - a conferma del legame fra tradizione e modernità - è completato da un menu 'delivery' con una App ad hoc: i clienti potranno consultare il menu, scegliere i piatti e ordinare dalla App. www.oli360.it

