



BATTIPAGLIA

Oli 360, l'esperienza gastronomica si fa in tre



Si chiama *Oli 360* il locale che ha portato a Battipaglia (Sa) un nuovo concept di consumo: ristorante, pizzeria di qualità (con farine non raffinate) e cocktail bar. Un unico spazio per un'esperien-

za gastronomica che punta alla leggerezza dei piatti, all'alta qualità delle materie prime e al design emozionale. Cucina e forni per la pizza sono al centro del locale, tutto a vista a 360°. La filosofia è coniugare il bello e il buono in un'offerta che punta alla semplicità delle proposte e alla qualità delle materie prime del territorio. La cucina può contare su un orto di proprietà e su prodotti Presidi Slow Food. Battipaglia, ai margini settentrionali della piana del Sele, è un ricco giacimento gastronomico, terra di carciofi straordinari e di mozzarelle di bufala campana Dop. Da qui la scelta di tanti prodotti come i fagioli di Novi Velia proposti in zuppeta con bacon croccante, i carciofi di Paestum, il pane di Giungano, e i pomodori essiccati al sole di Battipaglia.

FOOD&BEVERAGE
Mensile
F&B Editoriale
Tiratura: 40.000 copie

BATTIPAGLIA

Oli 360, l'esperienza gastronomica si fa in tre

Silvia Di Stefano, 29 anni, è una chef di Battipaglia che ha aperto un nuovo concept di consumo: ristorante, pizzeria di qualità con farine non raffinate e cocktail bar. Un unico spazio per un'esperienza gastronomica che punta alla leggerezza dei piatti, all'alta qualità delle materie prime e al design emozionale. Cucina e forni per la pizza sono al centro del locale, tutto a vista a 360°. La filosofia è coniugare il bello e il buono in un'offerta che punta alla semplicità delle proposte e alla qualità delle materie prime del territorio. La cucina può contare su un orto di proprietà e su prodotti Presidi Slow Food. Battipaglia, ai margini settentrionali della piana del Sele, è un ricco giacimento gastronomico, terra di carciofi straordinari e di mozzarelle di bufala campana Dop. Da qui la scelta di tanti prodotti come i fagioli di Novi Velia proposti in zuppeta con bacon croccante, i carciofi di Paestum, il pane di Giungano, e i pomodori essiccati al sole di Battipaglia.

INCONTRO

A Cherasco focus su Elicicoltura 2.0

A Cherasco, nella provincia torinese che confina con le Langhe, nasce Elicicoltura 2.0. Un cambiamento di rotta basata su tecnologie del nuovo presidente dell'Associazione nazionale Elicicoltori (che ha scelto il Cherasco Giuseppe Semprini) basata su tecnologie di nuova qualità. È stata annunciata di un accordo raggiunto con l'Università del Gastronomico Politecnico che ha proposto nuove tecniche di allevamento della zingonella. La novità arriva a due passi dal territorio degli Elicicoltori, collaboratore di Slow Food, che punta all'alternativa tra la carne di agnello e il cinghiale. Il nuovo allevamento è stato ideato e messo in campo da un gruppo di ricercatori come fagioli e zingonelle in un'area di 28 ettari, dove si è creato un ecosistema che si chiama "isola micro-biotica" e analizza il terreno. Ovale che, nel corso della ricerca, ha fornito un grande vantaggio in termini di resa e sapore. Di Elicicoltura 2.0 si parla dal 28 settembre al 1° ottobre in occasione della manifestazione che si svolgerà a Cherasco, dove si potranno vedere le zingonelle e la natura.

CONSUMI

Più salmone norvegese sulle tavole degli italiani

Una ricerca di mercato realizzata dal Norwegian Sea Food Council, lente di promozione per i prodotti ittici norvegesi, rivela che il consumo dei prodotti ittici ha registrato un forte aumento del 19% in 18 mesi. Il più grande professionista del settore è il consumo di salmone fresco, che viene venduto in oltre 100 mila tonnellate all'anno in Italia, e anche se che aumenterà prodigioso il salmone (14% nel 2017) ha preso il posto del 2016, infatti, si nota una crescita del 20% della esportazione di salmone norvegese verso il nostro Paese che ha registrato un aumento del 10% di preparazione di questo prodotto. Meno richiesti è stato il salmone affumicato (2%), il salmone congelato ha avuto l'aumento percentuale più alto, mentre quello fresco ha registrato l'incremento minore (1%) tra le categorie di prodotto rispetto agli scorso anno.



STAR

La signora del dado compie 70 anni

Pochi sono immagino imprese come una buona pubblicità. È il caso di Star che nel 1948 presentò la signora del dado e il suo incredibile aroma. Star, con la legge del suo spot si fa scegliere dai benestanti. Avanzato l'impiego che oggi vede il dado di qualità di qualità molto alta. La novità arriva a due passi dal territorio degli Elicicoltori, collaboratore di Slow Food, che punta all'alternativa tra la carne di agnello e il cinghiale. Il nuovo allevamento è stato ideato e messo in campo da un gruppo di ricercatori come fagioli e zingonelle in un'area di 28 ettari, dove si è creato un ecosistema che si chiama "isola micro-biotica" e analizza il terreno. Ovale che, nel corso della ricerca, ha fornito un grande vantaggio in termini di resa e sapore. Di Elicicoltura 2.0 si parla dal 28 settembre al 1° ottobre in occasione della manifestazione che si svolgerà a Cherasco, dove si potranno vedere le zingonelle e la natura.