



OLIO & DINTORNI

PIANOGRILLO E LONGINO&CARDENAL

LA SICILIA IN TAVOLA

Sapori siciliani, vini francesi e un olio di eccellenza, prodotto dall'azienda olearia Pianogrillo, per un educational nelle cucine di Longino&Cardenal, azienda milanese specializzata nell'importazione e nella commercializzazione di cibi rari e preziosi. L'occasione una serie di appuntamenti, denominati Chef Fusion 2010, attraverso i quali Longino&Cardenal ha presentato agli operatori del settore l'olio extravergine d'oliva dell'azienda Pianogrillo. Longino&Cardenal distribuisce su tutto il territorio nazionale prodotti di alto livello quali salsa di pomodoro di cultivar ciliegino, pomodoro secco sott'olio, pomodoro ciliegino secco sott'olio, olive verdi schiacciate, olive verdi farcite ai peperoni, olive dolci in salamoia, estratto di pomodoro, caponata di olive verdi e gli oli extravergine blend 100% italiano ed extravergine particella 34 cru. Tra queste eccellenze italiane



spicca il prodotto di Pianogrillo, olio extravergine prediletto dai migliori chef per i suoi profumi intensi e la struttura poco invasiva che ben si presta alle più svariate preparazioni gastronomiche. Testimonial d'eccezione Ciccio Sultano, chef patron del ristorante bistellato Duomo di Ragusa Ibla. Un grande prodotto siciliano presentato da uno chef che dei sapori della sua isola ha fatto un'arte. Ciccio Sultano, da sempre attento alla selezione delle materie prime, esalta nei suoi piatti l'essenza di sapori e profumi che valorizzano la tipicità. Per questa occasione ha presentato "la norma del sultano", spaghetti impastati con succo di carota in salsa moresca taratata ai profumi di piante limoncine. L'azienda olearia Pianogrillo, situata nell'area intorno a Modica e Chiaromonte, con cinquanta ettari di terra in corpo unico sulle pendici dell'altopiano Ibleo e novemila piante d'olivo, dispone di un moderno frantoio a ciclo continuo per 16 quintali/ora e di tecnologie all'avanguardia, e produce olio biologico certificato ricco di polifenoli.

www.longino.it



L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PIANOGRILLO

Profumi intensi di pomodoro acerbo e di erba appena tagliata, una punta di carciofo. Gusto delicato e rotondo, colore giallo verde e sapore mediamente piccante per un'acidità inferiore a 0,1%. Viene conservato in piccoli silos di acciaio inox da 500 litri a temperatura controllata di 16° e sotto azoto per evitare processi ossidativi, e imbottigliato in azienda secondo le norme haccp.

www.pianogrillo.it