

FRIGO WEEKLY 133

INIZIATIVE



“ *Il vino viene dal torchio, il caffè dalla macina, l'olio dal frantoio, il profumo dai fiori pressati: quando la vita ci schiaccia, esce fuori la parte migliore di noi.* ”

FABRIZIO CARAMAGNA

Olio Clemente
Olio Clemente ha sottoscritto il Manifesto di "A lezione di sostenibilità" promosso da Frigo Magazine, per un insegnamento della cucina con anche il valore della sostenibilità



A LEZIONE DI SOSTENIBILITÀ Ogni preparazione necessita di pentole e fuochi della dimensione adatta per non sprecare energia.

L'OLIO EVO TORNA A SCUOLA

Qual è stata la scintilla che ha fatto accendere una collaborazione tra Frigo Magazine e Olio Clemente? L'amore per l'olio extravergine d'oliva. Questo amore per l'Olearea Clemente nasce nel 1895, da allora la famiglia Clemente, che da 5 generazioni, tramanda la tradizione attraverso i profumi della terra e l'amore per l'alimento principe della tradizione culinaria nostrana. L'ambizione è quella di potersi trovare sulle tavole degli italiani, decorandone la casa di tutti i sapori e gli odori che rendono ricca la Puglia e il Gargano. Nelle scuole di cucina Olio Clemente presenta 3 dei suoi oli extravergine rivolti ad un consumatore appassionato della buona cucina e della genuinità.

Premium DOP Dauno Gargano Clemente

Questo olio extra vergine di oliva proviene dagli uliveti del Gargano, composto da coratina 30% e ogliarola del Gargano 70%. Si tratta di un olio fruttato intenso, erbaceo e piccantino, con note di foglia di pomodoro. Un sapore più deciso per condire zuppe, carne, verdure alla brace e anche sulla pizza.



Premium IGP Puglia Clemente

Quest'olio biologico rappresenta l'eccellenza della tradizione pugliese. Qui oltre alla coratina e all'ogliarola del Gargano, troviamo anche la peranzana. Ha un profumo intenso, erbaceo, fruttato medio, leggermente dolce e piccante, con note di mandorla verde. Quest'olio sta benissimo con i piatti di mare, insalate, piatti di pasta e antipasti.



Le Masserie del Parco 100% Italiano

Questo è il cavallo di battaglia di Olio Clemente, l'olio della nonna che usa in cucina per tutti i suoi piatti. Profumato, fruttato medio, è composto da coratina, ogliarola, peranzana e leccino, tutte le varietà della zona. Ideale sia per cucinare che a crudo.

