

FRIGO WEEKLY 141 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



CONSIGLIO ECO Ogni preparazione necessita di pentole e fuochi della dimensione adatta per non sprecare energia.

www.alezionedisostenibilita.it

A LEZIONE DI OLIO CLEMENTE NELLE SCUOLE DI CUCINA

Nelle scuole di cucina di Lombardia e Veneto si sta svolgendo con successo l'iniziativa "A lezione di Olio Clemente" che vede protagonisti gli oli Extra Vergine d'Oliva "Premium DOP Dauno Gargano, "Premium IGP Puglia" e "La Masseria del Parco 100% Italiano".



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 piccante, 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.

