



## ISSIMO PRESENTA IL SUO OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

ROMA, 10 NOVEMBRE 2021 – ISSIMO, l'estensione digitale degli hotel del Gruppo Pellicano Hotels dove è possibile leggere e acquistare le eccellenze del lifestyle italiano, è lieta di presentare il suo Olio Extra Vergine di Oliva, ingrediente principe della cucina italiana e della dieta mediterranea.

ISSIMO aggiunge nella sua categoria Buonissimo quest'olio monovarietale prodotto da olive taggiasche DOP provenienti da Arma di Taggia in Liguria da Galateo & Friends, un'azienda a forte vocazione olearia che dal 2002 si propone di offrire il meglio dell'eccellenza alimentare italiana. L'olio da olive taggiasche ha un gusto particolare, delicato, dolce e rotondo, poco aggressivo che permette il suo uso in maniera trasversale in ogni ricetta.

Le bottiglie dell'olio ISSIMO hanno una grafica inedita e un design originale. Sono realizzate in vetro, verniciato e satinato, un modo diverso di presentare un prodotto della tradizione e dargli l'importanza che merita sulle tavole di tutto il mondo.

### L'esperienza dell'olio nuovo

Come celebrazione della stagione della raccolta delle olive, l'olio EVO ISSIMO è inviato appena franto pochi giorni dopo l'imbottigliamento, offrendo l'olio più nuovo possibile. L'olio nuovo EVO ISSIMO può essere ordinato fino al 10 dicembre e manterrà le sue qualità distintive per circa un mese.

Gli chef della Pellicano hotels suggeriscono ricette e modalità per assaporare al meglio il nostro olio nuovo ISSIMO: **Michelino Gioia**, executive chef de Il Pellicano, consiglia una tartare di ricciola, con zenzero, melograno, lime e olio nuovo, **Antonio Magliulo**, executive chef de La Posta Vecchia propone di assaggiare l'olio nuovo o con una fetta di pane bianco a lievitazione naturale leggermente tostato o con una pasta in bianco oppure con un pesce cotto al vapore come una spigola o un'orata o un polpo, **Giuseppe D'Abundo**, chef del Mezzatorre Hotel suggerisce un carpaccio di pezzogna con quattro tipi di pomodoro marinati con olio d'oliva ISSIMO, per esaltare i sapori dell'isola e assaporare al meglio l'olio nuovo.

L'Olio Extra Vergine d'Oliva ISSIMO è confezionato in bottiglie da 500ml al prezzo di 50 euro a bottiglia.

In prevendita su <https://issimoissimo.com/prodotto/issimo-extra-virgin-olive-oil/> dal 10 novembre.

Potete scaricare le immagini al link che segue: <https://www.dropbox.com/t/B4D6mlOO6zrILsMp>

\*\*\*\*\*

### ISSIMO

*Issimo è la nuova piattaforma e-commerce di lifestyle direttamente ispirata al ricco patrimonio italiano in termini di stile, design e cultura. Creata da Marie-Louise Sciò come naturale estensione di Pellicano Hotels, rappresenta una vetrina dell'eccellenza italiana che comprende collaborazioni esclusive e prodotti e contenuti costantemente aggiornati delle categorie seguenti: Bellissimo, prodotti d'artigianato per la casa e artigianato italiano; Buonissimo, ricette e storie di prodotti culinari; Chichissimo, moda e abbigliamento; Coltissimo, editoriali sulla cultura italiana e collaborazioni di settore; Beautissimo per beauty & skincare; Fichissimo, il prolungamento digitale dei souvenir degli shop degli hotel del Gruppo Pellicano e Italianissimo, il libro nero per eccellenza sulle venti regioni italiane. Visita il sito [ISSIMOISSIMO.com](https://issimoissimo.com) | Seguici su [@issimo](https://www.instagram.com/issimo)*

**Contatti stampa:**

Chiara Di Fonzo

PR & Communications – Pellicano Hotels Group & ISSIMO

[c.difonzo@pellicanohotels.com](mailto:c.difonzo@pellicanohotels.com)