

MAESTROD'OLIO SUMMER EVENTS

“Maestrod’olio in...” è un progetto creato dall’Accademia Maestrod’olio con l’obiettivo di far combaciare nuove conoscenze, promozione di prodotti made in Italy di estrema qualità e creazione concreta di un valore aggiunto per il cliente della struttura. Nello specifico, in quanto Accademia, abbiamo il dovere morale di educare il consumatore al prodotto artigianale di eccellenza, cercando di far comprendere le differenze tra un comune olio commerciale ed uno di qualità eccelsa.

Preservare e valorizzare un prodotto come l’olio ed i suoi derivati, cercando di accompagnarli in vetrine di eccellenza, luoghi consoni alla loro comprensione e vendita, porta maggiore conoscenza dei giacimenti gastronomici italiani. Inoltre, attraverso queste attività viene creato un *plus*, un valore aggiunto e un servizio in più al cliente della struttura.

Il Maestrod’olio Fausto Borella, insieme ai suoi allievi e collaboratori, andranno a proporre al cliente una Carta dell’Olio, con all’interno oli accuratamente selezionati per l’occasione. Attraverso questa Carta, che prende spunto dalla carta dei vini, potranno essere scelti alcuni oli extravergini di eccellenza, che potranno essere degustati gratuitamente grazie alla degustazione guidata del nostro Maestrod’olio.



Selezione oli a “Maestrod’olio in Cortina”



L'importanza del giusto abbinamento olio-cibo-vino -Cortina 2021

Durante la nostra permanenza nelle location, vengono solitamente creati dei momenti dove poter educare lo staff della struttura a riconoscere l'olio extravergine di qualità attraverso un breve corso dove il Maestrod'olio introdurrà gli interessati a capire la differenza tra un olio extravergine commerciale e quelli di grande eccellenza del nostro Paese.

Il presidente dell'Accademia Maestrod'olio, insieme ad alcuni suoi collaboratori, farà scoprire e comprendere ai clienti delle località italiane più esclusive le differenze degli oli presentati nella Carta, raccontando le particolarità di ognuno. Alcune località permettono di esporre e far assaggiare anche i prodotti affini come paté di olive, creme di nocciola all'olio o verdure sott'olio, al fine di promuoverli e farli conoscere ad un target di eccellenza.



Fausto Borella durante una degustazione per lo chef di uno stabilimento balneare in Versilia

I clienti potranno avere quindi una breve introduzione sull'importanza dell'olio extravergine di eccellenza in cucina, soprattutto in abbinamento al cibo ed al vino, ma anche come alleato per la nostra salute.

Al termine della degustazione gratuita, i clienti potranno scegliere se acquistare o meno una o più bottiglie di olio extravergine, che verranno direttamente addebitate sul conto della struttura. Tutto ciò per creare un valore aggiunto persistente che, nel medio-lungo periodo, possa aiutarci nell'educazione e nella valorizzazione dell'olio extravergine di estrema qualità.



Collaboratori di Fausto Borella presso L'Enoteca Marcucci di Pietrasanta



Fausto Borella presso gli stabilimenti balneari della Versilia



La Carta dell'Olio presso alcuni ristoranti della Versilia



La Carta dell'Olio presso alcuni ristoranti della Versilia



Collaboratori di Fausto Borella l'Hotel de la Poste a Cortina



La Carta dell'Olio presso alcuni ristoranti della Versilia