



COPPINI

Extravergine 100% italiano

“Cari pizzaioli e cari chef, l’olio per noi umbri è un piacere, anzi di più, è una goduria. Che c’è di più gustoso di un bel piatto di pasta e ceci con a crudo un cucchiaino colmo di olio extravergine di oliva? Mi raccomando: quello buono, però! Oppure che dire di una fresca panzanella fatta con tanta fantasia e condita con abbondante olio extravergine di oliva? E ancora, che festa con un gustoso primo di ciriole ternane al pomodoro, aglio, olio, prezzemolo e peperoncino! Come vedete sono tutti piatti semplici, ma anche da un piatto semplice può venir fuori un vero capolavoro! La semplicità non è sinonimo di banalità, a patto che gli ingredienti siano tutti di prima scelta e preparati ad arte. È accertato che voi chef e pizzaioli italiani siete i più bravi del mondo e che non avete bisogno di consigli, ma permettetemi di darvene soltanto uno: siate intransigenti su tutti gli ingredienti, ma soprattutto sull’olio. Scegliete quello italiano, mi raccomando....quello buono, però! Un cliente soddisfatto, che si complimenta con voi per aver mangiato bene vi dà una grande soddisfazione. Ecco, noi lavoriamo affinché il cliente si complimenti sempre con voi”. Queste sono le parole con cui ha deciso di rivolgersi agli operatori professionali Angelo Coppini, presidente della Coppini di Terni.

Info: www.coppini.com