



*“Trasformiamo
i sapori in
piacere
di vivere”*

Canino, 30 aprile 2022

Ai Grandi Chef
Associati di Euro-Toques
Loro Sedi

Cari Chef di Euro-Toques,

Grazie per averci invitato al Vostro Congresso Nazionale 2022 nella stupenda Villa Reale di Monza al quale abbiamo partecipato con grande piacere. Come abbiamo anche partecipato alla cena di Gala all'Hotel de la Ville.

Grande evento, grandi piatti, grandi personaggi!

Siamo molto lieti e grati di aver potuto presentare i nostri oli extravergini mono-varietali e mono-particellari al momento dell'aperitivo. È stato veramente illuminante ricevere i commenti dei molti di Voi che hanno voluto assaggiarli. Ancora grazie. Siamo ancor più lieti di poter collaborare con Voi perché abbiamo gli stessi valori: convivialità e piacere come arte di vivere, tracciabilità e trasparenza dei prodotti, sostenibilità, varietà, sicurezza e valore nutrizionale.

Peraltro crediamo che l'olio extravergine di qualità, in particolare quelli mono-varietali, sia diventato un elemento distintivo dell'alta cucina e un grande strumento di creatività per gli chef. I suoi infiniti aromi e sapori permettono infinite variazioni per creare grandi piatti e grandi convivi. Spero che abbiate sentito queste caratteristiche nel piccolo campione che Vi abbiamo fatto avere.

Noi oggi siamo in grado di progettare e realizzare oli evo che rispondono alle specifiche esigenze e desideri dei nostri chef clienti.

Saremo felici di condividere con Voi le nostre esperienze e di raccogliere i Vostri suggerimenti. Doppia felicità se vorrete accettare il **nostro invito di venire a trovarci**, qui a Canino, nell'Alta Tuscia Viterbese dove gli Etruschi, già 3500 anni fa facevano olio con le stesse cultivar che noi utilizziamo. Scrivetemi o telefonatemi e potremo approfondire questi temi.

Un cordialissimo saluto e in bocca al lupo per le Vostre attività


Paolo Borzatta
Fondatore e Presidente Esecutivo
paolo.borzatta@iandp.it