Bono
L'olio all'opera

L'AZIENDA SICILIANA HA DECISO DI LEGARSI ALLA TRADIZIONE ANTICA E LEGGENDARIA DELL'OPERA DEI PUPI

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g spaghetti; 3 spicchi d'aglio; 3 peperoncini freschi; olio extravergine d'oliva BONO q.b.; sale fino q.b.

Mettere a bollire abbondante acqua salata in una pentola capiente. **Tagliare** a metà lo spicchio d'aglio, privarlo dell'anima al suo interno e tritarlo molto finemente. Tagliare il peperoncino a rondelle fini. **Scaldare** l'olio in padella, unire l'aglio tritato e farlo soffriggere per qualche minuto. **Unire** il peperoncino e farlo soffriggere per qualche secondo. Chicca dello chef: per una doratura uniforme senza rischio di bruciarli, inclinare la padella in modo da raccogliere in un solo punto olio e condimento e permettere una rosolatura uniforme. **Fare cuocere** gli spaghetti in abbondante acqua salata e scolarli al dente. Trasferirli nella padella con l'aglio e il peperoncino e farli saltare a fuoco vivo per distribuire bene il condimento e lasciarli insaporire. **Servire** subito gli spaghetti aglio, olio e peperoncino ben caldi.

L'Olio extravergine Italiano Filtrato e Non Filtrato BONO è realizzato con cultivar italiane, Biancolilla, Cerasuola, Carolea, Coratina, provenienti dalle regioni del Sud Italia e prevalentemente dalla Sicilia. L'Olio Italiano Filtrato, sottoposto quindi al processo di filtrazione, ha un tipico colore giallo oro limpido con riflessi verdi, mentre il Non Filtrato si contraddistingue per un colore giallo dorato opaco con lievi riflessi verdi. L'Italiano Filtrato ha un gusto inizialmente dolce con un sapore vegetale che ricorda il carciofo, un profumo che rimanda a note fruttate di media intensità, come la mandorla verde e le erbe di campo, ma anche le piante officinali. Si adatta bene a diverse pietanze ed è ottimo per le fritture. L'Italiano Non Filtrato, invece, ha un sapore dolce con note di amaro e piccante contenute, risulta vellutato al palato e il suo sapore ricorda un gusto vegetale di carciofo e cicoria mentre il profumo rimanda a note mandorlate con richiami alle erbe di campo. In cucina è molto versatile, tanto da poter essere usato anche per la preparazione di dolci. La forte personalità di quest'olio lo rende particolarmente adatto anche a piatti semplici come gli spaghetti con aglio, olio e peperoncino, perché riesce a valorizzarli grazie al suo gusto deciso ed equilibrato. Quest'olio, così come tutta la gamma di prodotti Bono, è stato coinvolto in una straordinaria operazione di rebranding che ne ha reso l'immagine particolarmente distintiva caratterizzata dai colori caldi della Sicilia e dalla tradizione antica e leggendaria dell'Opera dei Pupi, proclamata nel 2001 dall'Unesco Patrimonio orale e immateriale dell'Umanità. L'artista siciliana Alice Valenti è stata scelta dall'azienda siciliana Bonolio per rinnovare l'immagine di tutta la gamma. Ogni olio è stato associato a un Paladino a seconda di gusto e personalità.