

SaronnoNews

Ad Origgio ha aperto “Olio”, un ristorante di pesce di alta qualità

Valentina Rizzo · Wednesday, August 12th, 2020

Tutto è pronto perché sabato 8 agosto Olio, Ristorante di pesce con orto, ad Origgio, apra le porte al pubblico.

Inserito all'interno del più ampio progetto The Box, voluto e realizzato dalla famiglia Milini, Olio racconta una cucina di alta qualità, in equilibrio tra piacere e benessere, grazie all'incontro tra i prodotti del mare, quelli dell'orto e l'essenziale olio extravergine di oliva. Olio apre nel cuore dell'estate, un segnale di speranza e di ottimismo, come la passione da cui nasce l'intero progetto, che, come un fiore, sboccia incurante delle condizioni avverse, anche tra le crepe dell'asfalto di una strada provinciale a pochi minuti da Milano.

IL PROGETTO

Olio nasce dalla volontà di creare un ristorante che fa dell'eccellenza –nel gusto, nell'estetica, nell'accoglienza –la sua missione. A guidare la cucina c'è lo chef Andrea Marinelli, che ha reso l'eleganza e l'accuratezza le sue caratteristiche distintive: ogni piatto di Olio è ricercato e preparato con precisione. Il menu è composto da piatti fortemente legati alla ricerca della materia prima: del pesce, dei molluschi e dei crostacei, selezionati quotidianamente da pescherecci e allevamenti fra i migliori per freschezza e sostenibilità in Italia e nel Mondo, così come degli ortaggi, quando possibile provenienti dalle serre, dagli orti e dall'agrumeto, parte integrante di The Box, che offrono tutto l'anno un'ampia varietà di coltivazioni. A fare da fil rouge è l'olio extravergine di oliva, elemento indispensabile in ogni piatto, in diverse varietà per esaltare i sapori delle pietanze grazie ad abbinamenti esperti. La cura del cliente e del dettaglio si manifesta anche nella presenza di una cucina del tutto separata, una delle poche in Italia, dedicata alle preparazioni per chi soffre di celiachia.

UNA POSIZIONE STRATEGICA

La sua posizione è strategica: Olio, insieme a tutto il complesso di The Box, si trova a mezz'ora dal centro di Milano, a mezz'ora dall'aeroporto internazionale di Malpensa, a quindici minuti dal polo fieristico di Rho e a mezz'ora da Como, a due passi da Saronno e molto vicino a Busto Arsizio, in una zona comoda da raggiungere per un grande numero di appassionati di buon cibo e ambienti eleganti, ma anche perfetta per accogliere il turismo d'affari che da sempre anima il territorio.

Giochi di luci, tecnologie all'avanguardia, raffinato design ispirato al funzionalismo berlinese sono

gli elementi che caratterizzano i diversi ambienti di Olio, dal ristorante, al bistrot, al lounge bar, alla terrazza panoramica, che tutti insieme contano fino a 190 posti a sedere. Una grande e scenografica vetrina refrigerata destinata ai vini accoglie i clienti all'ingresso con una promessa di stile, gusto e ricercatezza. La progettazione degli interni del ristorante Olio ed il format ristorativo sono stati curati dal designer e ristoratore Andrea Sozzi.

IDEALE PER FAMIGLIE CON BAMBINI

Tutto il progetto dell'edificio, l'insieme dei giardini, degli orti e delle serre sono invece frutto del progetto di un gruppo di tecnici e architetti, coordinati e capitanati da Luigi Milini. Ogni particolare, dalla scelta dei materiali alle implementazioni tecnologiche, deriva da un meticoloso studio estetico e funzionale: l'impianto di aerazione è dotato di un modernissimo impianto a raggi UV per la purificazione dell'aria da virus e batteri e il soffitto è stato progettato con nanotecnologie che permettono di mantenere un microclima equilibrato e assorbono e attutiscono i rumori. All'esterno, l'impianto fotovoltaico assicura al ristorante autonomia energetica a basso impatto ambientale. Inoltre, gli spazi di Olio sono pensati per le famiglie e i bambini, come la toilette, con sanitari creati su misura ad altezza di bambino, fasciatoi e spazi per l'allattamento.

Olio si trova al piano terra di The Box, un contenitore di passioni, uno spazio poliedrico, multifunzionale e multi-esperienziale, un viaggio tra natura e bellezze senza tempo. The Box ospita, oltre al ristorante, una mostra permanente di auto d'epoca con la relativa autofficina, uno spazio per l'organizzazione di eventi, eleganti serre, un agrumeto, orti in grandi vasche di pietra, un giardino con maestosi ulivi secolari, che in alcuni casi sfiorano i mille anni di età.

This entry was posted on Wednesday, August 12th, 2020 at 10:53 am and is filed under [Varesotto](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.