

Come unire auto d'epoca, arte contemporanea e cucina? Basta un po' di... Olio

laT italiaatavola.net/check-in/2024/5/29/come-unire-auto-epoca-arte-contemporanea-cucina-basta-po-olio/105440/

ROERO
days



Il più importante evento del Roero Docg
dove degustare oltre 500 etichette

Lunedì 3 giugno 2024
Palazzo Giureconsulti | Milano
consorziodelroero.it



Origgio

1. [HOME](#)
2. [CHECK-IN](#)
3. [RISTORANTI e PIZZERIE](#)

Siamo al Ristorante Olio, al piano terra di Spazio The Box a Origgio (Va). Qui alla cucina di mare dello chef Andrea Marinelli si accompagnano le collezioni di auto storiche e di arte contemporanea

1. [RISTORANTI e PIZZERIE](#)

Siamo al Ristorante Olio, al piano terra di Spazio The Box a Origgio (Va). Qui alla cucina di mare dello chef Andrea Marinelli si accompagnano le collezioni di auto storiche e di arte contemporanea

29 maggio 2024 | 08:30

Come unire la passione per le **auto d'epoca**, per l'**arte contemporanea** e per la **buona cucina** in un'unica **cena**? Semplice, basta un po' di... **Olio!** Stiamo, naturalmente parlando, del **Ristorante Olio**, al piano terra di **Spazio The Box a Origgio (Va)**. Con l'arrivo della bella stagione, il Ristorante Olio riapre anche le porte della sua **terrazza**,

un'oasi verde immersa nel **design** e **nell'arte**, dove gli ospiti possono godere di **un'esperienza gastronomica** unica in un contesto suggestivo e raffinato. Con i suoi 60 posti a sedere, la terrazza principale accoglie gli ospiti in un delizioso spazio affacciato sul **giardino** rigoglioso e punteggiato di **ulivi secolari**.



Cucina di pesce e auto d'epoca al Ristorante Olio

Ristorante Olio, oasi di pace vicino a Milano

Ospitato al piano terra di Spazio The Box a pochi chilometri da **Milano**, il Ristorante Olio rappresenta un'eccellenza dell'alta cucina, grazie al lavoro instancabile di ricerca e perfezionamento portato avanti dallo **chef Andrea Marinelli** e all'impegno della famiglia Milini.

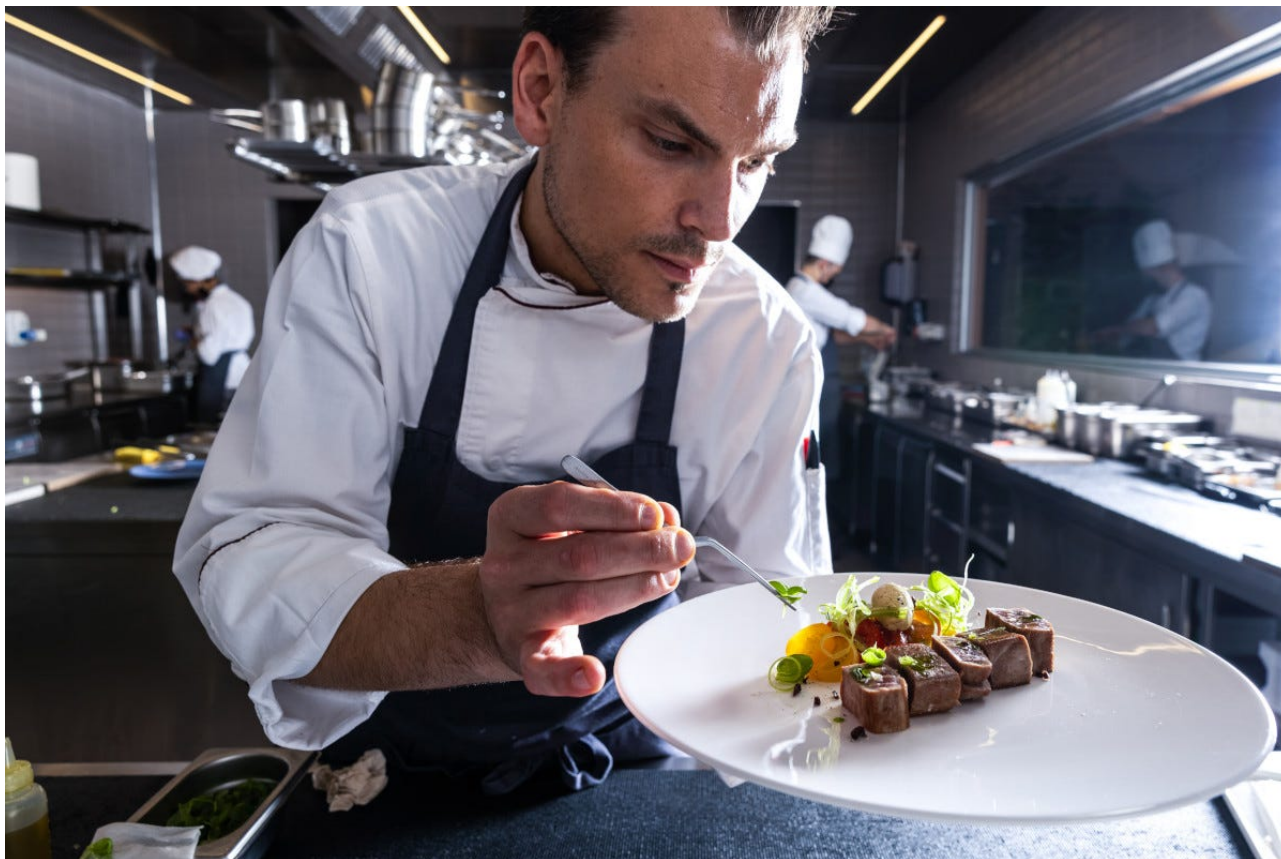


I giardini di Spazio The Box Ristorante Olio

La **cura del cliente** e della **salute** si manifesta anche nella presenza di una **cucina separata**, una delle poche in Italia, dedicata alle preparazioni per chi soffre di **celiachia**. All'ingresso del Ristorante Olio la grande teca dei **vini**, uno spazio da 630 bottiglie, accoglie l'ospite trasportandolo immediatamente nell'atmosfera del ristorante.

La filosofia di cucina del Ristorante Olio

A guidare la cucina lo chef Marinelli, dallo stile elegante, accurato, capace di rendere ogni piatto ricercato ma di immediata interpretazione, grazie all'uso di ingredienti freschissimi. Ogni creazione di Olio è, infatti, strettamente legata alla disponibilità della **materia prima**: del **pesce**, selezionato quotidianamente per freschezza e sostenibilità, ma anche degli ortaggi, quando possibile provenienti da **serre, orti e agrumeti** di The Box, che offrono tutto l'anno un'ampia varietà di coltivazioni.



Lo chef del Ristorante Olio, Andrea Marinelli

Ogni giorno **pesci**, **molluschi** e **crostacei** vengono scelti tra le migliori proposte del **mercato ittico** di Milano, dei pescherecci del **mar Mediterraneo** e di selezionatori italiani di eccellenze che possono assicurare la qualità del pescato e la sua tracciabilità, sia in Italia e sia dal resto del Mondo. La ricerca della qualità non può prescindere dalla **sostenibilità**, che passa attraverso la pesca responsabile, la **stagionalità** e il rigoroso rispetto della taglia minima.

Olio è un ristorante i cui i confini si espandono all'esterno: **nell'orto**, nelle **serre**, **nell'agrumeto**, parte integrante di The Box, dove la materia prima viene coltivata in modo naturale e senza l'utilizzo di prodotti chimici o conservanti. Qui, crescono i prodotti che compongono parte dei piatti del menu di Olio, nel rispetto dei principi di sostenibilità ambientale alla base del menu.



Spazio The Box - Ristorante Olio: Riso Carnaroli con acqua di pomodoro verde, aneto, pistacchio e gamberi rossi di Mazara

1/4



Spazio The Box - Ristorante Olio: Sogliola di Dover con cavolfiore, salsa pil-pil, vaniglia e caviale

2/4



Spazio The Box - Ristorante Olio: spaghetti alla chitarra Verrigni con lumachine di mare, sedano rapa, alloro e ginepro

3/4



Spazio The Box - Ristorante Olio: SpaghettOro Verrigni con zafferano, ricci di mare, spuma di ricotta e finocchietto

4/4

L'olio è l'ingrediente principe di ogni piatto, scelto in base alle caratteristiche organolettiche, per esaltare magistralmente il gusto degli ingredienti. Il Ristorante Olio ha scelto un unico fornitore per i propri oli extravergine di oliva: sono le eccellenze dell'Olearia Caldera di Manerba del Garda, una selezione dei quali è disponibile anche nello shop online di Olio, come idea regalo di qualità.

La cantina del Ristorante Olio

Per seguire il ritmo delle stagioni anche nel bicchiere, la **cantina** di Olio si amplia e accoglie continuamente nuove **etichette**, selezionate come sempre secondo i principi di qualità ed esclusività. Circa **500 etichette** fanno parte della "**wine list**" attuale, tra cui centocinquanta **spumanti**, di cui sessantuno **Champagne**, trecento tra vini **bianchi** e **rosati** e una selezione di vini **rossi**, scelti per la loro versatilità tra cucina di **carne** e di **pesce**.

Il Business Lunch del Ristorante Olio

Da febbraio 2024 Olio ha introdotto la nuova formula **Business Lunch**: snella, flessibile e veloce. La proposta combina una sempre originale varietà di piatti di **pesce, carne, verdure e dessert** con un servizio più agile ma sempre accurato, com'è nello stile di **Olio**. Resta sempre disponibile, anzi diventa ancora più ricco, il **menu** alla carta per il pranzo, per i clienti che amano un approccio più **classico** e piatti più strutturati, oltre a un servizio che è in questo caso molto simile a quello della cena.

Olio, ristorante inclusivo

Ma non solo ottima cucina. In sala, l'**impianto di aerazione a raggi UV** per la **purificazione dell'aria** da virus e batteri e il soffitto progettato con nanotecnologie mantengono un microclima equilibrato e rendono lo spazio sicuro, oltre ad assorbire e attutire i rumori. In cucina, i soffitti aspiranti a compensazione sono dotati di raggi ultravioletti per la dissipazione delle particelle di grasso in atmosfera.



La sala del Ristorante Olio

Gli spazi di Olio sono accoglienti anche per le **famiglie con bambini** - dotati di una toilette con sanitari creati su misura, ad altezza di bambino, fasciatoi e spazi per l'allattamento - ma anche per le persone con difficoltà motoria, grazie all'abbattimento totale delle barriere architettoniche con percorsi all'aperto e all'interno, parcheggi coperti, ascensori.

I materiali scelti per Olio fungono da trait d'union con gli elementi identificativi dell'intero contesto di The Box: il legno, le pietre, i cristalli, il metallo con le sue cromature, i tessuti per i rivestimenti, sono tutti elementi che richiamano le autovetture esposte nei piani superiori e che si concretizzano nei giardini e nelle serre.

La collezione di auto storiche al Ristorante Olio

La deliziosa cucina di mare dello chef **Andrea Marinelli** non è, inoltre, l'unico motivo per cui visitare Spazio The Box. A rendere del tutto unico questo luogo è anche la magnifica **collezione di auto storiche** che ospita, con oltre 100 vetture rare dei marchi più prestigiosi dell'automobilismo italiano e internazionale.



Spazio The Box, serre e auto d'epoca

La collezione rappresenta un vero e proprio viaggio nella storia dell'automobile e del design italiano. The Box Car Collection è aperta tutti i giorni, con visite guidate su prenotazione.

La collezione di arte contemporanea al Ristorante Olio

Oltre al ristorante Olio e alla The Box Car Collection, Spazio The Box offre un'altra imperdibile esperienza per gli amanti dell'arte e della cultura: l'esclusiva **collezione di opere d'arte contemporanea**, che comprende sculture di grandi maestri come Igor

Mitoraj e Pablo Atchugarry, dipinti dai colori vivaci e installazioni suggestive, con la serie dedicata alla Luna dallo scultore Giacinto Bosco.



Spazio The Box, giardini e sculture

Le opere sono esposte sia all'interno che all'esterno di Spazio The Box, creando un vero e proprio museo diffuso. Un luogo unico dove arte, natura e design si incontrano e dialogano, offrendo al visitatore un'esperienza immersiva e indimenticabile. The Box Art Collection è aperta tutti i giorni, con visite guidate su prenotazione.

Ristorante Olio

SP233 1 - 21040 Origgio (Va)

Tel 0283620900

© Riproduzione riservata STAMPA

Ristorante Olio Origgio Varese. macchine epoca arte contemporanea cucina pesce Andrea Marinelli

SCRIVI UN COMMENTO

Voglio ricevere le newsletter settimanali

• [Leggi CHECK-IN: Ristoranti, Hotel e Viaggi](#)

• [Iscriviti alle newsletter settimanali via mail](#)

• [Abbonati alla rivista cartacea Italia a Tavola](#)

• [Iscriviti alla newsletter su WhatsApp](#)

• [Ricevi le principali news su Telegram](#)



**DOLOMITI
HORECA**

4^A FIERA PER L'OSPITALITÀ
E LA RISTORAZIONE IN MONTAGNA

6-7-8
OTTOBRE
2024

Longarone,
Belluno

longaronefiere.it

MOLINO PASINI

**L'ARTE
DELLA
FARINA**



**CONSORZIO
BARBERA D'ASTI
E VINI DEL MONFERRATO**



MOLINO PASINI

**L'ARTE
DELLA
FARINA**





LA PINSA
di casa
AZZURRI

TIFIAMO CON GUSTO

SCOPRI DI PIÙ

MARKET OFFICIAL
CASA AZZURRI | BI MARCO

The advertisement features a blue background with a repeating pattern of soccer balls. On the right, a photograph shows a soccer ball, a blue and white jersey, and a pizza topped with tomatoes, basil, and cheese. The text is in white and yellow, with a yellow button for 'SCOPRI DI PIÙ'. Logos for 'CASA AZZURRI' and 'BI MARCO' are at the bottom.