



LA CULTURA DELL'OSTRICA È LA NOSTRA PASSIONE

INDICE

I Love Ostrica_Luca Nicoli	...pag 3
I Love Ostrica_Il concept	...pag 4
I Love Ostrica_I format	...pag 4
I Love Ostrica_Qualità e sicurezza	...pag 5
I Love Ostrica_I Prodotti	...pag 6
I Love Ostrica_Hanno creduto in noi	...pag 7

I LOVE OSTRICA_ LUCA NICOLI, L'ACCADEMICO DELLE OSTRICHE

I LOVE OSTRICA nasce dall'amore di Luca Nicoli, imprenditore bergamasco, per il settore ittico.

Un progetto ambizioso, il suo, in cui la passione incontra il coraggio e la professionalità. Fin da giovanissimo, infatti, inizia a lavorare tra i banchi del pesce nella grande distribuzione organizzata, divenendo, pochi anni più tardi, **uno dei massimi esperti di ostriche in Italia** nonché colui che è riuscito in una mission impossibile: rendere **Bergamo la capitale delle ostriche**.

È durante la prima esperienza nella GDO che Nicoli scopre un prodotto elegante e raffinato, capace di grandi emozioni, quale è l'ostrica, e intuisce tutte le potenzialità del lavorare in un simile mercato. Sono in pochi inizialmente a credere in lui, molti cercano di dissuaderlo, ma lui va dritto per la sua strada e scommette tutto sulla perla dei mari. Nel 2007 fonda **La Piazzetta del Pesce**, un e-commerce e delivery di pescato di altissima qualità rivolto a ristoranti e privati. Ecco l'innovazione che incontra la tradizione, il mercato ittico che sposa l'universo del digitale.

In breve tempo La Piazzetta del Pesce si consolida e si specializza, creando una nicchia di mercato ben definita: la vendita online di prodotti rari e preziosi, come coquillages, caviale e crudités di mare e, in particolare, ostriche. Un prodotto pregiatissimo che Nicoli propone in una trentina di tipologie: dalle varietà francesi a quelle italiane fino a quelle nord europee. Un assortimento cresciuto grazie ad accordi stipulati direttamente con i produttori, accuratamente selezionati da Nicoli, e grazie alla partnership con una delle più importanti società logistiche del settore. Ingredienti che gli consentono di garantire la consegna di prodotti di altissima qualità in tempi rapidi, assicurando sempre la massima freschezza.

Il successo è dirompente: Luca Nicoli diventa ben presto **il distributore leader in Italia di ostriche**. Basti pensare che dal 2013 a oggi ne ha distribuite più di 15 milioni. Ma Nicoli non si accontenta: non vuole solamente vendere. **Vuole fare cultura. Cultura dell'ostrica**. Per questo, crea: **I LOVE OSTRICA**, **la finestra sul mondo del luxury fish** che si rivolge a privati e aziende, facendo dell'assaggio un momento sublime e trasformando il cibo in una vera e propria opera d'arte. Attraverso il sito www.iloveostrica.it si entra in un mondo fatto di **eventi, show cooking, chef a domicilio, serate didattiche, masterclass** e in cui è possibile **ordinare, con pochi click, pranzi, cene e aperitivi** a base di prodotti di qualità sublime accompagnati dai migliori vini e Champagne del mondo. Perché **I LOVE OSTRICA** è specializzata nella fornitura del miglior pesce crudo in assoluto, assicurando al cliente, privato o aziende, **degustazioni** indimenticabili e organizzando, su richiesta, **serate dedicate, eventi, catering, happening aziendali o celebrazioni private importanti** come i matrimoni. Il tutto, operandosi per diffondere sempre, con competenza e professionalità, la **cultura dell'ostrica**, mettendo a disposizione sia di un pubblico di esperti che di semplici appassionati e curiosi, esperti capaci di raccontare i prodotti in assaggio in ogni loro sfaccettatura. E per chi volesse saperne di più, è possibile partecipare anche alle **OYSTER ACADEMY**, serate didattiche e degustazioni a tema con esperti della materia.

*«La cultura dell'ostrica - dichiara **Luca Nicoli**, fondatore di **I LOVE OSTRICA** - è la mia grande passione. Un prodotto affascinante e unico per la varietà delle espressioni organolettiche. Una perla dei mari che merita di essere meglio conosciuta e divulgata. Per questo, alla base di ogni mia attività, c'è sempre l'aspetto educativo: con **I LOVE OSTRICA** selezioniamo il prodotto migliore, ne diamo garanzia di qualità e sicurezza, ne descriviamo le caratteristiche e lo forniamo ai nostri clienti assicurando, per ogni esigenza, un'esperienza indimenticabile da assaporare in ogni luogo e in ogni momento, volendo anche direttamente a casa loro. Perché tutti possano conoscere appieno il meraviglioso mondo delle ostriche».*

I LOVE OSTRICA_ IL CONCEPT

I LOVE OSTRICA è un brand specializzato nel luxury fish a 360° e in specialità enogastronomiche di alta qualità. Grazie alla straordinaria conoscenza del mercato ittico del fondatore Luca Nicoli, ostriche e crudité di mare diventano garanzia di menu indimenticabili per privati e aziende, per ristoratori e per catering, nonché per tutti coloro che vogliono concedersi il piacere di un cibo straordinario direttamente a casa acquistandolo online. Perché **I LOVE OSTRICA** si rivolge a un pubblico attento, curioso e selettivo, sempre alla ricerca di nuove suggestioni.

Belon, Gillardeau, La Maison Grand Cru, Tsarksaya, La Perle de l'Imperatrice sono solo alcune delle varietà che **I LOVE OSTRICA** propone in degustazione, per **aperitivi, cene private o serate aziendali**, mettendo a disposizione **pacchetti evento e proposte tailor made**. Occasioni uniche per assaggiare un prodotto pregiato, selezionato con cura dallo staff di **I LOVE OSTRICA**, composto solo da professionisti esperti del settore. E gli stessi prodotti di straordinaria qualità vengono proposti a tutti gli operatori professionali che vogliono rendere il luxury fish di **I LOVE OSTRICA** protagonisti delle loro attività.

I LOVE OSTRICA_ I FORMAT

I LOVE OSTRICA è la **finestra sul mondo del luxury fish**. Protagoniste sono le materie prime di altissima qualità come ostriche, crudités, pescato del giorno, sushi e sashimi, accompagnate dai migliori vini e Champagne del mondo, e valorizzate dalla conoscenza del settore del fondatore Luca Nicoli e dai migliori professionisti che accompagneranno clienti privati e aziende alla scoperta di prodotti di straordinaria unicità.

Il primo passo per tuffarsi nel mondo I LOVE OSTRICA è il portale www.iloveostrica.it da cui è possibile conoscere, approfondire e ordinare, ricevendo direttamente a casa, le più preziose prelibatezze del mare, oltre che **vini pregiati, caviale, foie gras, jamon iberico e pregiati formaggi francesi**. E per completare le preparazioni, sul sito sono ordinabili anche gli accessori da cucina fondamentali per rendere unica la degustazione delle ostriche e per lasciare sbalorditi gli ospiti. Inoltre, per chi non rinuncia al gusto eccezionale del pesce crudo neanche durante la **pausa pranzo**, basta procedere all'acquisto online per ricevere direttamente in ufficio la propria ordinazione: da una freschissima tartare di tonno a un piatto di squisite crudites. Preparazioni insuperabili anche per un momento conviviale tra amici con le formule **“Pranzo per quattro”** o **“Aperitivo per cinque”**.

E dopo il primo click (e il primo assaggio) su www.iloveostrica.it è già amore. Per questo, il brand **accompagna i suoi clienti realizzandone ogni desiderio** con le migliori soluzioni per **eventi e catering a domicilio** e con la possibilità di prevedere la presenza di uno **chef** che può cucinare a vista il pesce dilettandosi in coinvolgenti **show-cooking** o, per gli appassionati di sushi, di un **sushman**. Ogni occasione sarà unica e gli esperti di **I LOVE OSTRICA** condurranno i presenti alla scoperta di prodotti affascinanti, aprendo al momento le ostriche e descrivendole nelle loro varietà, indicandone il diverso sapore, il giusto ordine di degustazione, le modalità di coltivazione, così da far crescere la curiosità e il desiderio di approfondimento. Inoltre, il luxury fish di **I LOVE OSTRICA** è disponibile anche per **ristoranti** fornendo pescato di primissima qualità in tutta Italia.

I LOVE OSTRICA cura ogni dettaglio e per esaltare i prodotti in degustazione e impreziosire gli ambienti, si occupa anche del **design degli eventi**, declinandolo in modo contemporaneo e minimalista, con arredi esclusivi e modulari, come eleganti banchi da esposizione retro-illuminati, stoviglie e tovagliati di prima qualità e calici adatti a ogni tipo di drink. Un mix perfetto per sedurre la vista, oltre che il palato.

Infine, per divulgare al massimo la cultura dell'ostrica, è possibile partecipare a percorsi didattici dedicati quali le **OYSTER ACADEMY**, incontri per imparare a degustare le ostriche, anche in abbinamento al vino.

I LOVE OSTRICA_ QUALITA' E SICUREZZA

La qualità e la sicurezza delle materie prime sono valori fondamentali per **I LOVE OSTRICA**.

Il pesce, infatti, è tracciato in tutta la sua filiera produttiva, dal peschereccio fino alla consegna e l'ostrica viene scelta solo dopo averne conosciuto e verificato il singolo produttore.

Luca Nicoli e il suo team vagliano con cura ogni fornitore, a cui viene imposto un rigido capitolato di autocontrollo, tracciano il pesce lungo tutta la filiera produttiva e selezionano ogni giorno il miglior pescato, rispettando i criteri della pesca sostenibile e della stagionalità e acquistando le ostriche solo da produttori fidati.

L'unico magazzino di **I LOVE OSTRICA** è il mare: è impossibile immaginare un pesce più fresco di così, un simile concentrato di profumi, sapori e suggestioni. **I LOVE OSTRICA**, infatti, mette a disposizione dei suoi clienti solo i prodotti di stagione, pescati quando il mare lo permette, e consegnati ai ristoratori e ai privati in tempi brevissimi utilizzando la rete nazionale dei corrieri espressi.

Tutti i prodotti di **I LOVE OSTRICA** rispettano le prescrizioni di legge per il consumo di pesce crudo e sono abbattuti a -40° non appena pescati. Un trattamento che elimina ogni tipo di parassita che potrebbe annidarsi nelle diverse specie marine e che potrebbe essere pericoloso per l'uomo, mantenendo però intatte le caratteristiche organolettiche del pesce, come il sapore e la consistenza delle carni. Ogni lavorazione è regolamentata da procedure definite da società specializzate in collaborazione con la ASL locale, ogni passaggio è monitorato e registrato in modo tale da tracciare il prodotto e tutte le attività svolte su di esso. Inoltre, come da manuale HACCP vengono effettuati periodici e costanti esami microbiologici non solo sul prodotto, ma anche sulle attrezzature e nei laboratori di **I LOVE OSTRICA**.

Le ostriche, in particolare, partono dal lunedì al venerdì alle 19 per essere ovunque entro le 12 del giorno dopo, con una media di 100 ordini a settimana e una diffusione in tutta Italia. Che siano crostacei, tartare o filetti di pesce, **I LOVE OSTRICA** garantisce la massima serietà e sicurezza nei prodotti proposti.

I LOVE OSTRICA_ I PRODOTTI

LE OSTRICHE

È uno dei cibi più ricercati al mondo, da sempre associato ai concetti di eleganza, raffinatezza e sensualità. Imparare a conoscere e apprezzare le ostriche vuol dire scoprire un mondo fatto di grandi emozioni. Per questo, **I LOVE OSTRICA** si impegna per ricercare prodotti sempre esclusivi e di diversa varietà affinché i suoi clienti possano avere a disposizione un ampio ventaglio di scelta.

Tra le ostriche proposte in degustazione: **TSARSKAYA. L'OSTRICA DEGLI ZAR**, le predilette dagli Zar di Russia che le portavano a San Pietroburgo dalla Francia per degustarle con caviale e vodka; **SPECIALES GILLARDEAU** prodotte tra le acque della Normandia e dell'Irlanda; **BÉLON**, l'ostrica piatta per antonomasia allevata in Bretagna, con un aroma inimitabile. E ancora: **LA FIN DE CLAIRE VERTE, ETICHETTA LABEL ROUGE**, prodotto di qualità superiore, dal particolare colore verde, che si fregia del marchio Label Rouge concesso dal Ministero dell'Agricoltura francese; **L'OSTRICA ROSA. SPECIALE TARBOURIECH**, così chiamata per le sfumature del guscio e **SPECIALES ROYAL BAY**, dal bacino est della Normandia con un gusto esplosivo di nocciole dolci.

LE CRUDITÈS DI MARE

I LOVE OSTRICA propone una vasta selezione delle crudités e dei pescati di maggiore qualità. Prodotti di eccellenza come: il **TONNO**, considerato il re del Mediterraneo, la **RICCIOLA**, perfetta per i sashimi, gli indimenticabili **SCAMPI DI SICILIA**, il **RICCIO DI MARE**, dall'inconfondibile aroma di alghe, il **TARTUFO DI MARE**, perfetto da assaporarsi crudo, il **SALMONE SCOZZESE**, lavorato artigianalmente, il **GAMBERO ROSSO** e la **MAZZANCOLA**, direttamente dalle acque della Sicilia, il pregiatissimo **ABALONE** e, dalle coste atlantiche, i **PERCEBES**.

NON SOLO PESCE

Nelle proposte catering, per chi non ama il pesce è a disposizione un'alternativa a base di **PROSCIUTTO IBERICO PATA NEGRA**, **ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO**, **BURRATINE CAMPANE** e **PANI SPECIALI** accostati al **BURRO DI ZANGOLA SALATO DI BORDIER**.

HANNO CREDUTO IN NOI

