

SETTEMBRE 2022



Foglio

la Repubblica

Quotidiano

Tiratura: 153.636 Diffusione: 134.713



Il 22 e 23 ottobre torna la rassegna Frantoi Aperti

Ecco l'olio del Garda Viaggio tra gli ulivi più a Nord del mondo

ranea ai piedi delle Alpi.

Sono circa 1500 le tonnellate di olive prodotte ogni anno sul lato trentino del Benaco, per una resa intorno alle 250 tonnellate di olio. E la varietà più coltivata è la pregiata Casaliva, specie autoctona dalla quale si ricava un olio extra vergine di colore verde-oro, dal sapore delicato e dal profumo di mandorle verdi, carciofi ed erbe selvatiche. Oggi sono 1200 i coltivatori locali - che lavorano e custodiscono piante tramandate da generaziono – e la principale realtà associativa è l'Agraria Riva del Garda, dove vengono spremute la gran parte delle olive, delle quali circa 200 quintali sono certificate con la Dop Garda Trentino.

Proprio l'Agraria è un buon punto di partenza per un itinerario tra gli olivi del territorio: qui si organizzano visite guidate e si possono comprare direttamente i prodotti. Ma sono i tanti piccoli frantoi sparsi sulle rive del lago la chiave per "assaporare" l'essenza di una tradizione antica, passeggiando tra alberi centenari che crescono su terrazzamenti affacciati su panorami unici, dalle acque del Garda al Monte Brione e al Castello di Arco. Tra le aziende agricole sempre aperte ad accogliere i visitatori ci sono il Maso Bòtes, Oliocru, Madonna delle Vittorie e il Frantoio Ivo Bertamini, che tra l'altro in autunno – nel periodo che precede la raccolta e la spremitura – aderiscono a Frantoi Aperti, la rassegna

(il 22 e 23 ottobre) dedicata a questa Non ci sarebbe certo bisogno di sco- produzione d'eccellenza. Visite guimodare il Sommo per ricordare che date e percorsi sensoriali di degusta-"suso in Italia bella giace un laco", zione per scoprire l'olio del Garda quello di Garda. Ma forse non tutti trentino, proposto anche in abbinasanno che da molto tempo – non mento con altre specialità locali in sappiamo se dai tempi di Virgilio, menù a tema sulle tavole di ristoranma di sicuro da secoli – sulle sponde ti selezionati della zona. Per chi cerdello splendido lago, il più grande ca un'esperienza di "immersione" d'Italia, si produce l'olio. È la zona a totale nel mondo dell'olio, si può anvocazione olivicola più settentriona- che soggiornare tra gli uliveti. Ad Arle al mondo, non lontana dalle cime co ci sono l'Agriresort "O_live", il Madelle Dolomiti. Una realtà resa possi-so Bòtes, l'Agritur Laghel 7 e l'Arcolibile da un microclima unico, che di ve Agrisuite. E poi, l'Oleeva Garda fatto crea una sorta di oasi mediter- Living, a Riva del Garda, e l'Agritur Calvola, a Tenno. – lu.gae.







destinatario, non riproducibile

esclusivo del

Foglio

Dal 7 al 9 ottobre la prima edizione del Trentodoc Festival: incontri enogastronomici, degustazioni, talk con ospiti dello spettacolo e della cultura

Una Festa delle bollicine La «tre giorni» di Trento con personaggi frizzanti

di PEPPE AQUARO

venne il giorno del Trentino, conosciuto per le sue montagne, le mele e i formaggi di malga. D'accordo: ma le bollicine? Finora sono state occasione per intenditori, consci della fatica di un'attesa: le bottiglie delle 64 cantine dell'Istituto Trentodoc possono rimanere a maturare anche per anni. Ci vuole pazienza. Ma alla fine il «Trentodoc festival» è arrivato, anzi: sta per arrivare, dal 7 al 9 ottobre. Tra piazze, cantine e luoghi mai aperti prima (dalla Tridentum sotterranea al Chiostro degli Agostiniani, fino alla Loggia del Romanino) organizzato da Trentino Marketing e dall'Istituto Trento Doc, con la collaborazione del Corriere della Sera, al quale spetta presentare il mondo delle bollicine sotto un'altra luce, fatta di Cooking tales, musica, dj set e Sparkling stories.

L'informazione targata Rcs Group ritorna a descrivere questi posti, dopo il «Festival dello Sport di Trento», curato dalla Gazzetta dello Sport; certo, con altre storie e soprattutto personaggi famosi. «Per l'anno zero del Trentodoc Festival, invece, al glamour del grande nome si è preferito dare spazio agli ambasciatori delle bollicine trentine, facendo "parlare" le bottiglie», osserva Maurizio Rossini, ceo di Trentino Marketing.

I volti del Trentodoc li conosceremo nei Wine talks curati da Luciano Ferraro, vicedirettore del Corriere e direttore artistico del festival, il quale ha pensato bene di sottolineare aspetti importanti dello spumante trentino: dai «Casi eccellenti dell'e-commerce» (vedi Roberta Lunelli di Abate Nero) al «Saper comunicare» le bollicine (con, tra gli altri, Camilla Lunelli, direttrice della comunicazione del Gruppo Lunelli). E poi, si sa, lo spumante è anche un affare di famiglia. Per questo, Carlo Moser, degno erede di papà Francesco, campione ciclistico vignaiolo, racconterà del «Passaggio generazionale in cantina»: con lui, tra gli altri, Lisa Maria Endrici, di cantine Endrizzi, una delle tante «Donne in cantina».

A proposito di seconda generazione, Moser usa la metafora ciclistica per l'istituto Trento Doc, del quale è vicepresidente: «Ne fanno parte piccole e grandi aziende. Attendiamo nuovi vignaioli, pronti a crescere con noi: magari non diventeranno dei campioni, ma c'è sempre da imparare. Da tutti». Molti dei nuovi, insieme ai big, li ritroveremo tra le aziende di «Trentodoc in cantina»: aperitivi in vigna, degustazioni con i produttori e di set nel cuore dei distretti produttivi delle bollicine.

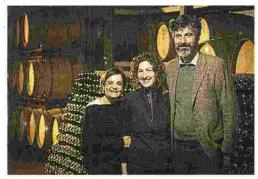
Ed ancora, Cooking tales, curati da Angela Frenda e Alessandra Dal Monte — rispettivamente responsabile e redattrice di «Cook» del Corriere —, pronte a illustrare gli abbinamenti gastronomici con le bollicine della «Cucina d'altitudine» (con Paolo Donei, chef di Malga Panna) e dei «Ristoranti nei luoghi dell'arte» (vedi Alfio Ghezzi, chef del Mart di Rovereto).

Sì, al Trento doc festival non potranno mancare gli assaggi («Trento doc Tasting»), dal Pinot Nero alle Magnum in bollicine (per non perdersi un solo appuntamento, basta scaricarsi l'app Trento o ripassarsi il sito www.trentodocfestival.it), ma trattandosi di una festa, non potevano mancare neppure le contaminazioni tra arte, danza e canto. Compreso il cabaret da «Realtà millesimata», raccontata a modo suo da Enrico Bertolino, tra gli ospiti di «Sparkling Stories», a cura di Alessandro Cannavò e Roberta Scorranese, responsabili della redazione Eventi del Corriere, Faranno parte dei «Racconti frizzanti» la scrittrice Jhumpa Lahiri, la ballerina Luciana Savignano, la cantante Malika Ayane e la designer Elena Salmistraro. Da stappare con cura.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Pagina 5 2/2 Foglio

CORRIERE DELLA SERA



Borgo dei Posseri



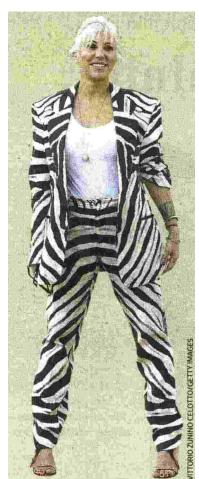
Cantina Aldeno



Cantina d'Isera



Cantina di Riva





La cantante Malika Ayane sarà una delle ospiti delle Sparkling Stories al Trentodoc Festival: sul palco domenica 9 ottobre alle 16, si racconterà e canterà alcuni brani del suo repertorio





Palazzo Roccabruna (XVI secolo), sede dei Wine Talks



La Loggia del Romanino (XVI sec.) tra le sedi delle Cooking Tales)



Tridentum Sotterranea, qui si parla di vino e sostenibilità

esclusivo del destinatario, non riproducibile.

osn

ad

Foglio

Fare turismo enologico tra i paesaggi e le cantine del Trentodoc permette anche di scoprire alcuni paesini suggestivi che testimoniano le fatiche del passato e un nuovo rapporto con l'ambiente naturale

CORRIERE DELLA SERA

Scoprire i borghi, un racconto antropologico

di LUCA BERGAMIN

uando ancora non esistevano i droni, c'era l'obiettivo di Mario Giacomelli a far palpitare l'orografia delle campagne e delle coltivazioni. Anche se nato a Senigallia, quindi sul mare, il grande artista marchigiano sapeva cogliere la bellezza dei terreni agricoli e della fatica. Visti dall'alto, con l'ausilio dell'attuale tecnologia, i vigneti sembrano davvero capolavori, così come camminandoci dentro, o pedalando intorno al loro perimetro seguendo il corso dell'Adige e del Sarca, fiumi che lanciano la volata alle biciclette prestando loro gli argini, si resta incantati dall'architettura, cromatura, profumo. Nel paesaggio trentino, dunque, le uve tratteggiano come una matita il territorio e i borghi dove vivono coloro i quali si prendono cura delle vigne durante l'intero arco dell'anno hanno un legame strettissimo con la produzione dei vini, scambiandosi un reciproco assist turistico e culturale. «Dai nostri uffici vediamo i borghi di Faedo e Pressano — dice Stefano Fambri direttore di Nosio, Gruppo Mezzacorona, produttore del Rotari — e ci accorgiamo dell'importanza dei paesi incastonati tra le colline nella zona del Trento doc. Essi vivono del contatto diretto con la natura, la qualità dei luoghi si trasmette a quella delle uve. Noi stessi portiamo i clienti prima sul vigneto, ad ammirare i terrazzamenti e gli spieghiamo che sono come giardini, oggetto di certosina cura e costante pulizia». «I vigneti qui da noi, insieme ai castelli, alle dimore

antiche, ai musei rappresentano un selce, tramite i quali le case, impregue Fambri — anche perché metva».

l'Astico non sia troppo gelosa di to la professione di carbonai. Pare questo pugnetto di case strette intorno allo sperone di roccia e lo nasconda a tutti con un velo spesso di nebbia. Ebbene, qui si sente ancora parlare il cimbro, grazie all'emerita attività del Centro Documentazione Lusérn nell'antica Casa museo Haus von Prükk. A Pieve Tesino nacque nientemeno nostro paese: il borgo si trova alle rampe carrabili che un tempo serfalde meridionali del conico Monte vivano principalmente per accedegevano tutto il mondo.

Canale di Tenno in cui le strade lauta gioia nei borghi. sono fatte anch'esse di ciottoli in

valore culturale e sociale — prose- ziosite da archi e unite da porticati, sono messe in comunicazione artere in pratica un'agricoltura soste- chitettonica le une alle altre. Bonnibile significa agire per il bene done è soprannominato il paese stesso delle persone di qui ed essetra le nuvole perché in quella che è re al servizio della bellezza colletti- la propaggine più a sud della Valle del Chiese, costituisce un belvede-La scoperta del paesaggio antro- re sul Lago d'Idro: la tradizione pologico trentino può iniziare da vuole che per secoli, qui, quasi tut-Luserna, sempre che la Valle del- ti gli abitanti maschi abbiano svolun presepe, questo borgo, dove i muri a secco sono coperti di mu-

schio e gli affreschi fanno capolino all'improvviso come una Madonna in Trono del XVI secolo. Quelle che si vedono da San Lo-

renzo sono, infine, le Dolomiti del scuola tedesca ottocentesca, e della Brenta. Per l'aria buona, il trekking, questo è il borgo del benessere trentino. Ha sette frazioni unite coche Alcide De Gasperi, uno dei po- me sorelle, e sfoggia architetture litici e statisti più importanti del rare e uniche quali le case unite da Silana ed è noto anche per la sua re ai depositi di fieno, mentre i Chiesa Pievana, per il Bosco di San-fienili si trovano ancora oggi nella ta Maria, per il tracciato di terraz- parte alta delle abitazioni. Non è zamenti connessi tramite ciottoli un caso che sia stato scelto da alcuin selce raccolti nel greto del vicino $\,$ ni maestri yogi e altri professionisti torrente Grigno. E poi in Piazza del benessere per svolgere qui le Maggiore, se potesse parlare, la proprie attività legate al relax. Ma fontana ottagonale in pietra rossa talvolta, dietro un albero, può capispiffererebbe tante storie evocative tare di vedere anche loro mangiare della povertà ma anche dell'arguzia di nascosto la ciuiga, un insaccato dei secoli scorsi, come ad esempio presidio slow food al quale è dediquella dei venditori girovaghi di cato persino un intero weekend di stampe antiche che da qui raggiun- festa nel cuore dell'autunno. Del resto, in Trentino, stare e vivere È autenticamente medievale l'at-bene sono verbi che si coniugano mosfera che si condivide visitando insieme al mangiare e bere con

© RIPRODUZIONE RISERVATA

destinatario, non riproducibile

esclusivo del

osn

Foglio

Quotidiano







Abate Nero

Altemasi







Bellaveder



Archi e porticati del medioevo «rustico» di Canale di Tenno, borgo medievale che sorge a 600 metri di altezza sulle colline fra Riva del Garda e l'altopiano di Fiavé

destinatario, non riproducibile.

esclusivo del

osn

ad

CORRIERE DELLA SERA



Lungo l'Adige e il Sarca tra laghi, vigneti sino alla Piana Rotaliana, è possibile pedalare in sicurezza seguendo i percorsi che si snodano anche tra ulivi e frutteti, facendo soste presso le case vinicole durante le quali brindare alla bellezza del territorio e gustare i prodotti tipici. Esistono anche tracciati impegnativi per arrivare nei pressi di cime elevate.



Borgo dei Posseri



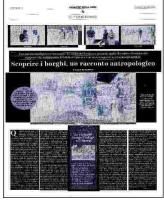
Cantina Aldeno



Cantina d'Isera



Cantina di Riva





uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

ad

CULTURA E SPETTACOLO Malika e gli altri sotto i riflettori da pagina 18 a pagina 21

Dal 7 al 9 ottobre la prima edizione del Trentodoc Festival: incontri enogastronomici, degustazioni, talk con ospiti dello spettacolo e della cultura

Una Festa delle bollicine La «tre giorni» di Trento con personaggi frizzanti

PEPPE AQUARO

venne il giorno del Trentino, conosciuto per le sue montagne, le mele e i formaggi di malga. D'accordo: ma le bollicine? Finora sono state occasione per intenditori, consci della fatica di un'attesa: le bottiglie delle 64 cantine dell'Istituto Trentodoc possono rimanere a maturare anche per anni. Ci vuole pazienza. Ma alla fine il «Trentodoc festival» è arrivato, anzi: sta per arrivare, dal 7 al 9 ottobre. Tra piazze, cantine e luoghi mai aperti prima (dalla Tridentum sotterranea al Chiostro degli Agostiniani, fino alla Loggia del Romanino) organizzato da Trentino Marketing e dall'Istituto Trento Doc, con la collaborazione del Corriere della Sera, al quale spetta presentare il mondo delle bollicine sotto un'altra luce, fatta di Cooking tales, musica, di set e Sparkling stories.

L'informazione targata Rcs Group ritorna a descrivere questi posti, dopo il «Festival dello Sport di Trento», curato dalla Gazzetta dello Sport; certo, con altre storie e soprattutto personaggi famosi. «Per l'anno zero del Trentodoc Festival, invece, al glamour del grande nome si è preferito dare spazio agli ambasciatori delle bollicine trentine, fa-

va Maurizio Rossini, ceo di Trentino i produttori e di set nel cuore dei Marketing.

I volti del Trentodoc li conosceremo nei Wine talks curati da Luciano Ferraro, vicedirettore del Corriere e direttore artistico del festival, il quale ha pensato bene di sottolineare aspetti importanti dello spumante trentino: dai «Casi eccellenti dell'e-commerce» (vedi Roberta Lunelli di Abate Nero) al «Saper comunicare» le bollicine (con, tra gli altri, Camilla Lunelli, direttrice della comunicazione del Gruppo Lunelli). E poi, si sa, lo spumante è anche un affare di famiglia. Per questo, Carlo Moser, degno erede di papà Francesco, campione ciclistico vignaiolo, racconterà del «Passaggio generazionale in cantina»: con lui, tra gli altri, Lisa Maria Endrici, di cantine Endrizzi, una delle tante «Donne in cantina».

A proposito di seconda generazione, Moser usa la metafora ciclistica per l'istituto Trento Doc, del quale è vicepresidente: «Ne fanno parte piccole e grandi aziende. Attendiamo nuovi vignaioli, pronti a crescere con noi: magari non diventeranno dei campioni, ma c'è sempre da dei «Racconti frizzanti» la scrittrice imparare. Da tutti». Molti dei nuovi, insieme ai big, li ritroveremo tra le Savignano, la cantante Malika aziende di «Trentodoc in cantina»: Ayane e la designer Elena Salmistracendo "parlare" le bottiglie», osser- aperitivi in vigna, degustazioni con ro. Da stappare con cura.

distretti produttivi delle bollicine.

Ed ancora, Cooking tales, curati da Angela Frenda e Alessandra Dal Monte — rispettivamente responsabile e redattrice di «Cook» del Corriere —, pronte a illustrare gli abbinamenti gastronomici con le bollicine della «Cucina d'altitudine» (con Paolo Donei, chef di Malga Panna) e dei «Ristoranti nei luoghi dell'arte» (vedi Alfio Ghezzi, chef del Mart di Rovereto).

Sì, al Trento doc festival non potranno mancare gli assaggi («Trento doc Tasting»), dal Pinot Nero alle Magnum in bollicine (per non perdersi un solo appuntamento, basta scaricarsi l'app Trento o ripassarsi il sito www.trentodocfestival.it), ma trattandosi di una festa, non potevano mancare neppure le contaminazioni tra arte, danza e canto. Compreso il cabaret da «Realtà millesimata», raccontata a modo suo da Enrico Bertolino, tra gli ospiti di «Sparkling Stories», a cura di Alessandro Cannavò e Roberta Scorranese, responsabili della redazione Eventi del Corriere. Faranno parte Jhumpa Lahiri, la ballerina Luciana

© RIPRODUZIONE RISERVATA



destinatario, non riproducibile

esclusivo del

CORRIERE DEL TRENTINO



Foglio

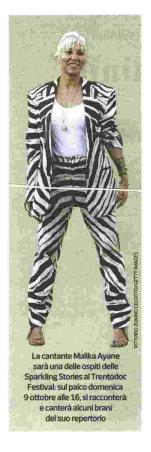
Cantina Aldeno

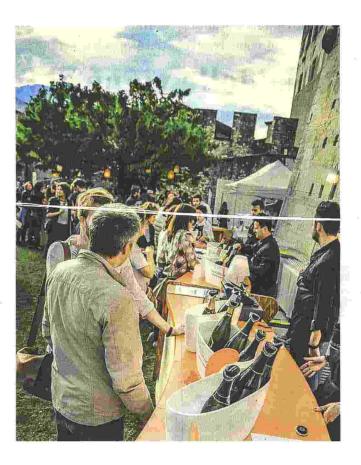




Cantina di Riva









destinatario, non riproducibile.

esclusivo del

osn

ad

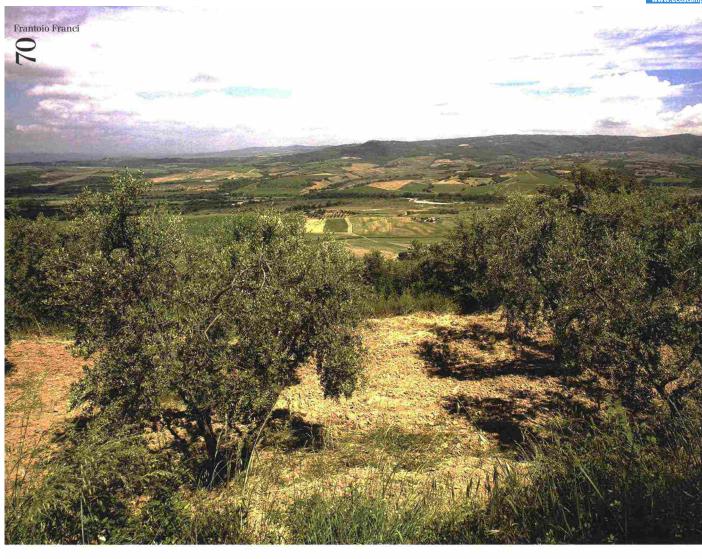






Tiratura: 100.000 Diffusione: 50.000





Frantoio Franci

La prima e unica azienda toscana inserita nella "Hall Of Fame" della Guida Flos Olei, un vanto per Montenero d'Orcia, il Monte Amiata, la Maremma e la Val d'Orcia

ANCHE PER IL 2022 FRANTOIO
FRANCI HA RICEVUTO IL "BICCHIERE
ROSSO", RISERVATO ALLE AZIENDE
NELLA "HALL OF FAME" DELLA GUIDA
FLOS OLEI, RICONOSCIMENTO CHE
LA GUIDA MONDIALE CURATA DA
MARCO OREGGIA ATTRIBUISCE A CHI
RAPPRESENTA UN VALORE ASSOLUTO
NELLA QUALITÀ COMPLESSIVA DEL
SISTEMA-AZIENDA. E il 2021 si è chiuso
con Frantoio Franci che ha visto riconoscersi
in molti concorsi diversi premi, tra i quali: il
Sol d'oro per il Villa Magra Grand Cru al Sol
d'Oro Northern Hemisphere International

Competition di Verona, la Sirena d'Argento per l'IGP Toscano alla Sirena d'Oro di Sorrento, il Leone d'Oro per il Franci IGP Toscano al Leone d'Oro International Competition.

Una raccolta tra l'altro, quella del 2021, difficile da gestire: "Dopo la fioritura e l'allegagione, arrivate a compimento con buon esito, avevamo tutti gli indicatori utili a lasciar pensare che sarebbe stata un'annata straordinaria, come quella dello scorso anno. Le olive sulle piante erano sane e abbondanti e la campagna sembrava, dunque, buona e promettente, pur mancando ancora la

pioggia. Ad agosto le piante erano già in carenza, ma è dalla seconda metà di settembre in poi che la completa mancanza di pioggia ha messo in crisi la raccolta e i frutti sono rimasti di piccola dimensione," spiega Giorgio Franci.

La sapienza nel prevenire

Se è vero che ogni raccolto insegna qualcosa, di certo non si può concepire un'ovicoltura di qualità senza pianificare la risorsa idrica, che possa venire in soccorso durante questi momenti critici.

"In un'annata così difficile e complicata, è

esclusivo del destinatario, non riproducibile.

osn

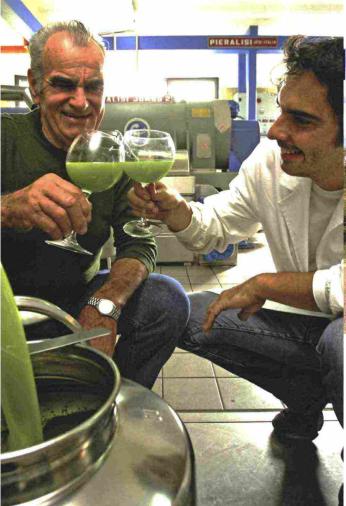


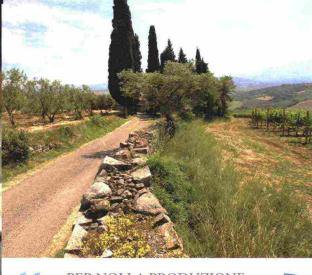
Foglio





La filiera Kamut®





PER NOI LA PRODUZIONE DI OLIO È DA SEMPRE IL MEZZO TRAMITE IL QUALE PERSEGUIRE OBIETTIVI COMPLESSI, COME LA TUTELA DEL TERRITORIO, IL RISPETTO DELL'AMBIENTE E LA RICERCA DELLA QUALITÀ IN OGNI ELEMENTO CHE CI CIRCONDA

proprio grazie agli investimenti effettuati negli anni passati, per dotare gran parte dei nostri oliveti di impianti di irrigazione di soccorso, che siamo riusciti a produrre olive belle, sane e di qualità, da cui abbiamo ottenuto grandissimi oli", continua Franci. "Siamo felici di vedere la nostra azienda inserita nella 'Hall Of Fame' per il terzo anno consecutivo. Nell'impostazione che Marco Oreggia ha dato a Flos Olei non si tratta di un traguardo scontato, perché rappresenta un gradino in più nell'eccellenza ed è riservato solo a 7 aziende, delle oltre 500 selezionate nel mondo, alle quali è attribuito il punteggio di 100/100. I premi sono elementi visibili di come viene valutato il nostro lavoro nella sua totalità e sembrano attribuire un valore centrale all'olio, ma per noi sono il riconoscimento di una qualità complessiva. Per noi la produzione di olio è da sempre il mezzo tramite il quale perseguire obiettivi complessi, come la tutela del territorio, il rispetto dell'ambiente e la ricerca della



La storia di Frantoio Franci

mercato le giuste risposte", conclude.

Negli Anni '50, sulla collina di Montenero d'Orcia, piccolo borgo tra Monte Amiata, Maremma e Val d'Orcia (quest'ultima

Patrimonio UNESCO dal 2004), i fratelli Franco e Fernando Franci acquistano uno storico oliveto chiamato "Villa Magra", ristrutturando poi l'antico fienile per farne un frantoio. Una natura incontaminata che da più di sessant'anni fa da scenario al lavoro della famiglia Franci, che da sempre si è posta l'obiettivo di valorizzare le cultivar tipiche della zona: Frantoio, Moraiolo, Leccino e Olivastra Seggianese (questa esclusiva dell'area e di cui l'azienda vanta alcuni esemplari millenari). Una tappa importante è il 1995, anno in cui inizia la collaborazione



70/73 3 / 4 gustoSano

Mensile

www.ecostampa.it

La filiera Kamut®

2



tra Fernando e il figlio Giorgio, che arricchisce questa realtà fatta di esperienza di nuovo entusiasmo e intraprendenza. Infatti, il nuovo obiettivo è quello di far conoscere i propri extravergini lontano dal luogo di produzione, ma subito appare chiaro come la sola vendita diretta, fino allora praticata, non potesse consentire tale risultato.

Si è così scelto, considerando anche il

fatto che la dimensione e la struttura non consentivano di competere con i prezzi dei grandi imbottigliatori, di percorrere la strada della qualità. Tutte le etichette di Frantoio Franci hanno una matrice e uno standard di qualità ben definito per caratteristiche organolettiche e parametri chimici, che garantiscono al consumatore la qualità di anno in anno, mentre gli oli che non raggiungono gli obiettivi vengono declassati. E oggi Giorgio Franci si occupa di oltre 75 ettari di oliveto e amplierà la struttura per circa 2.500 mq. "I nuovi spazi serviranno per continuare a lavorare in modo efficiente grazie all'installazione di una nuova linea 4.0 per la lavorazione delle olive, dove tecnologia e innovazione saranno al servizio della nostra esperienza per migliorare sempre più la qualità degli oli. Stiamo lavorando anche per un nuovo deposito, un magazzino, l'area di imbottigliamento e una terrazza panoramica a 360 gradi su Maremma, Monte Amiata e Val d'Orcia, che sarà il giusto palcoscenico dedicato a ospiti e degustazioni", anticipa Giorgio Franci. Inoltre è già in atto la messa a dimora di oltre 12.000 olivi utilizzando varietà tipiche toscane e l'incremento dell'utilizzo di sottoprodotti della lavorazione delle olive sia per realizzare fertilizzanti naturali sia per produrre energia in impianti a biomasse, al fine di dare vita a un'economia circolare sostenibile



Il Consorzio Opera Olei

Nasce nel 2014 con l'obiettivo di diffondere la cultura dell'olio extravergine di oliva di qualità e di sensibilizzare a tal proposito il mercato e più nello specifico il consumatore. Il mezzo per arrivare a ciò è un cofanetto dal design moderno ed elegante che racchiude sei oli extravergini di alta qualità: sei quante sono le aziende, tra le migliori nel panorama italiano, che fanno parte del Consorzio. Sono realtà regionali diverse per storia e cultura, ma unite dalla stessa passione e dalla ricerca costante di un equilibrio tra tradizione e innovazione: Olearia San Giorgio (Calabria); Agraria Riva del Garda (Trentino);

Frantoi Cutrera (Sicilia); Azienda Agraria Viola (Umbria); Frantoio Franci (Toscana); Mimì (Puglia)."Quando si lavora con la natura non ci si può mai fermare e i lavori di accrescimento del patrimonio arboreo o aggiornamenti tecnologici nei frantoi sono all'ordine del giorno. Le iniziative e i progetti messi in campo negli anni passati e in questi mesi dai soci del Consorzio sicuramente hanno un elemento che li accomuna: migliorare sempre la qualità di un prodotto come l'olio EVO monovarietale, che rappresenta una vera e propria eccellenza del nostro Paese, sempre più apprezzata e riconosciuta in tutto il mondo", commenta Riccardo Scarpellini, Presidente del Consorzio Opera Olei (www.operaolei.it). destinatario, non riproducibile.

del

esclusivo

osn

ad

riproducibile

nou

destinatario,

esclusivo del

osn

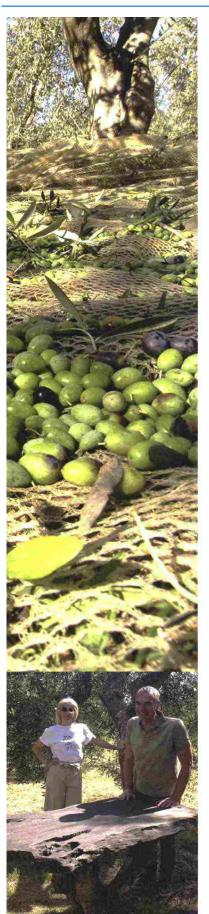
ad

Ritaglio stampa

All'interno della box le sei bottiglie sono ordinate per intensità e sono inoltre presenti due pieghevoli che illustrano le caratteristiche degli oli e dei loro produttori e che suggeriscono i migliori abbinamenti in cucina. Il prezzo al pubblico è di 39,80 euro ed è in vendita nei principali gourmet food store d'Italia e online su www.operaolei.it



- Olearia San Giorgio L'Ottobratico: il nome è evocativo della cultivar da cui ha origine, l'Ottobratica. Colpisce per il suo colore giallo dorato, mentre al naso sprigiona un profumo delicato con sentori di erba fresca, carciofo, mela matura e sottobosco. In bocca si percepisce un amaro e piccante equilibrati con, sul finire, un accenno di mandorla dolce. Abbinamenti: perfetto per le fritture e la maionese; esalta crostacei al vapore, pesce bollito e carni bianche ai ferri, nonché legumi (soprattutto i fagioli, meglio se freddi).
- Agraria Riva del Garda 46° Parallelo: creato con la cultivar autoctona Casaliva. Si tratta di un olio fruttato medio-leggero, dall'intenso giallo con sfumature verdi. Al naso si percepiscono erbe aromatiche e mandorla. I sentori aromatici continuano con l'assaggio; a seguire un lieve amaro e spiccate noti piccanti. Abbinamenti: dai pesci di lago alla carne salada fino a radicchio arrosto, verdure cotte, cicoria e lasagne vegetariane.
- Frantoi Cutrera Primo: dalla Tonda Iblea, un olio dal colore verde velato e dal profumo fruttato, fresco con note di pomodoro verde ed erbe appena tagliate. In bocca l'amaro e il piccante sono perfettamente equilibrati. Abbinamenti: enfatizza arrosti, bruschette e insalate. Ottimo per il pesce e le zuppe, mentre a crudo su vegetali e ortaggi grigliati.
- Azienda Agraria Viola Il Sincero: nasce dal Moraiolo e mostra straordinaria complessità ed eleganza. Dal colore verde smeraldo con riflessi dorati, al naso è caratterizzato da note vegetali di erbe di campo con ritorno di carciofo e mentuccia. Al gusto ha toni di cardo selvatico, cicoria, mandorla dolce, pepe nero e cannella. Abbinamenti: esalta zuppe di legumi, ma è eccellente anche su carne alla brace e selvaggina allo spiedo. Si accompagna bene a formaggi stagionati e a sorbetti di arancia e mandarino.
- Frantoio Franci Villa Magra Grand Cru: ottenuto solo dalle migliori olive della varietà Frantoio, prodotto in bottiglie numerate. Al naso è elegante e complesso, arricchito da sfumature floreali e di amarena che aprono la strada a note di mandorla, kiwi e carciofo. Il gusto è dolce in apertura con un amaro gradevole e ben dosato. Il piccante cresce progressivamente con ottima armonia e complessità. Abbinamenti: perfetto sui piatti semplici ma robusti della tradizione. Da provare assolutamente sui porcini grigliati, a crudo invece su tartare di tonno e salmone, su carni rosse e pesci saporiti.
- Mimì Coratina: cultivar autoctona pugliese, la Coratina dà vita a un olio deciso, fragrante, perfettamente equilibrato nell'amaro, nel fruttato e nel piccate. Dal colore verde intenso, presenta un fruttato avvolgente con sentori di foglia e carciofo, mandorla fresca e cicoria di campo. In bocca si sprigionano note vegetali di ortaggi a foglia, mandorla fresca e cicoria di campo. Abbinamenti: se stupisce su una semplice bruschetta è sorprendente su tutti i piatti tipici pugliesi, a partire dalla zuppa di fave con cicoria.



L'ECO DELLA STAMPA°