

GAMBERO ROSSO

Solo su **sky** Canale 412

DOMINGA COTARELLA

L'ENTUSIASMO DI LADY C.

- RISTORANTI D'ITALIA
- SPECIALE PUGLIA
- TRAVEL SVIZZERA

Gourmet
Lingotto Torino
22-24 novembre 2015.

Gourmet
L'ESPERIENZA DEL GUSTO È UN'ARTE

PROFESSIONISTI, IN OGNI SENSO.

22-24 Novembre 2015
LINGOTTO RESE TORINO
www.gourmetforum.it

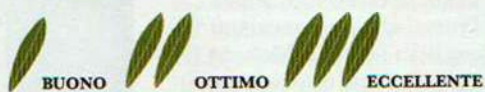


L'ANNO DEL BRUNELLO I MIGLIORI VINI MADE IN ITALY



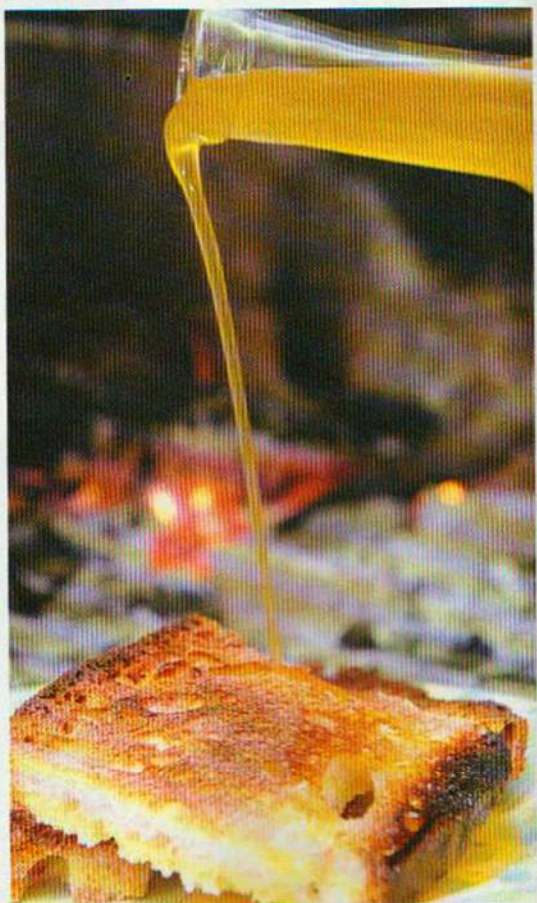


OLI D'ITALIA 2015 |
PAGINE 360 |
PREZZO 13,90 EURO |
IN VENDITA IN EDICOLA,
IN LIBRERIA E SU
WWW.GAMBEROROSSO.IT



- 1 • SOTTO 10 EURO
- 2 • 11-20 EURO
- 3 • 21-25 EURO
- 4 • 26-30 EURO
- 5 • SOPRA 30 EURO

fasce di prezzo al litro



Anno dopo anno,
sempre più
olivicoltori passano
al biologico
certificato come
di coltivazione
e di estrazione
dell'olio. Una
scelta che punta
a salvaguardare
i terreni e la loro
fertilità, ma anche
a offrire prodotti
sempre più
genuini.
Vi proponiamo
alcune delle
migliori etichette
da agricoltura
biologica

Hanno collaborato:
Fabrizio Trezzi, Indra Galbo,
Leonardo Romanelli, Nino Aiello,
Elisabetta De Blasi, Matteo Savignano

olio extravergine



DOP COLLINE PONTINE MONOCULTIVAR ITRANA BIO Orsini

VIA VILLA MERI
PRIVERNO (LT)
TEL. 0773 913030
WWW.OLIOORSINI.IT

ULIVETO PROPRIO: SI
FRANTOIO AZIENDALE: SI
FASCIA DI PREZZO: 2

AZIENDA. Quella di Paola Orsini è sicuramente una delle realtà produttive più valide di tutta la zona delle Colline Pontine. Una superficie di 40 ettari di cui 30 a uliveti con 4.000 piante secolari di unica varietà itrana. La qualità della produzione è influenzata dall'esposizione degli uliveti alla brezza marina, dalla secolare esperienza dei proprietari e dalla conduzione biologica.

OLIO. Straordinario fruttato intenso con note fresche floreali, foglia di pomodoro e menta. In bocca sentori di erbe balsamiche, mandorla e pomodoro verde, un perfetto equilibrio amaro/piccante nel finale speziato persistente.

ABBINAMENTI. Mozzarella di bufala.

MONOCULTIVAR FRANTOIO BIO Pruneti

VIA DELL'OLIVETO, 24
GREVE IN CHIANTI (FI)
TEL. 055 8555091
WWW.FRUNETTI.IT

ULIVETO PROPRIO: SI
FRANTOIO AZIENDALE: SI
FASCIA DI PREZZO: 5

AZIENDA. La famiglia Pruneti è presente in zona almeno dalla metà dell'Ottocento e la produzione di olio ha caratterizzato la sua attività almeno da cento anni insieme a quella dell'iris. Oggi si coltiva anche lo zafferano ma l'olio rimane il prodotto di eccellenza, grazie a Gianni e Paolo Pruneti che rappresentano la quarta generazione della famiglia. Molte le cultivar presenti negli 80 ettari di uliveto, a partire da moraiolo, leccino e frantoio.

OLIO. Si presenta al naso con sentori speziati di noce moscata e pepe bianco, con note fresche balsamiche, erbaceo persistente e cenni di liquirizia. L'attacco in bocca è morbido e vellutato, l'amaro è bilanciato, piacevole, lungo e persistente con un retrogusto invitante.

ABBINAMENTI. Insalata calda di ceci e baccalà.



CHERUBINO MONOCULTIVAR TONDA IBLEA BIO Terraliva

C.DA SANT'ANDREA
BUCCHERI (SR)
TEL. 0931 880062
WWW.TERRALIVA.COM

ULIVETO PROPRIO: SI
FRANTOIO AZIENDALE: NO
FASCIA DI PREZZO: 4

AZIENDA. In regime di agricoltura biologica certificata, la tenuta dei coniugi Tino Cavarra e Giuseppina Frontino, della superficie di 10 ettari, si trova a una altitudine di 700 metri. Gli alberi di ulivo, molti ultracentenari e tutti della varietà tonda iblea, sono oltre 1.700 e hanno modellato nel tempo, in modo suggestivo, con i loro tronchi contorti che sembrano scolpiti dalla mano di un artista, il paesaggio circostante. Tutta la produzione è certificata halal e kosher.

OLIO. Un extravergine d'eccellenza con sentori di erba fresca, oliva verde, pomodoro, pepe bianco e cardo. In bocca mostra straordinaria eleganza e adeguata struttura, è piaccionissimo e con un finale in cui amaro e piccante duettano in armonia.

ABBINAMENTI. Insalata con ceci e cipolla rossa.

L'AFFIORANTE MONOCULTIVAR MORAIOLO BIO Marfuga

V.LE FIRENZE
CAMPELLO SUL CLITUNNO (PG)
TEL. 0743 521338
WWW.MARFUGA.IT

ULIVETO PROPRIO: SI
FRANTOIO AZIENDALE: SI
FASCIA DI PREZZO: 5

AZIENDA. Già agli inizi del '900 Domenico Gradassi aveva instaurato un proficuo commercio di damigiane del proprio olio con il nord Italia, ma la svolta qualitativa si ha con il figlio Ettore intorno agli anni '60. Oggi Marfuga è una delle migliori realtà produttive regionali che spicca per una eccellente costanza qualitativa, anche in difficili annate come quella trascorsa. L'uliveto conta circa 13mila piante distribuite in 30 ettari di terreno.

OLIO. Un delizioso profilo aromatico caratterizza le sensazioni olfattive dell'Affiorante con le sue nuance di nocciola fresca, conifere ed erba tagliata. In bocca è potente ed elegante con un piccante evidente e un amaro lungo ed equilibrato.

ABBINAMENTI. Minestra di lenticchie.

