



Il dito nel piatto

Archivio

Oggi e Ieri/Nasce l'Olio della Corte di Ca' del Bosco (Franciacorta). I 130 anni dell'Olio Barbera (Sicilia) nel Registro dei Marchi Storici

3 FEBBRAIO 2025 | di



Olio superstar, due notizie. La prima: la nota azienda vitivinicola della Franciacorta Ca' Del Bosco debutta con l'olio. Che nasce da un terroir vocato, da uliveti sapientemente selezionati dell'area e condotti nel pieno rispetto della natura, seguendo il protocollo biologico. Da qui, l'Olio della Corte di Ca' del Bosco, extravergine d'oliva bio, frutto di un accurato processo di lavorazione artigianale. L'azienda, fondata da Maurizio Zanella (foto), conducendo per tradizione vigneti su terreni terrazzati per consolidare il terreno, ha sempre piantato ulivi nelle zone in pendenza delle scarpate. E negli ultimi anni, con l'acquisto di nuovi vigneti in collina, l'uliveto di Ca' del

Bosco ha raggiunto un importante numero di piante. Cultivar principali delle olive: Casaliva, Leccino, Frantoio e Pendolino. Naturale, quindi, oltre che simbolico, portare avanti una tradizione locale, avviando la produzione di Olio della Corte con il proprio impianto di molitura: un nuovo frantaio atto all'esclusiva produzione dell'Olio dell'azienda, prodotto secondo il Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata DOP dei Laghi Lombardi Sebino, riconosciuto dall'Unione Europea come denominazione di origine protetta. Raccolta manuale, frutto spremuto a freddo entro pochissime ore dalla raccolta al fine di garantire l'integrità delle olive e ottenere un olio delicato, floreale e fruttato. Nel 1994 in Ca' del Bosco è entrata la famiglia Marzotto. (www.cadelbosco.com)

cerca nel blog

Cerca



IL DITO NEL PIATTO / MARISA FUMAGALLI



Estroversa, curiosa, eclettica, Marisa Fumagalli nasce in Brianza. Dal 1985 al "Corriere della Sera", dove è stata inviata di Cronaca e Attualità. Oggi scrive di varietà, cultura, enogastronomia. Ama i viaggi non organizzati, le locande, i cibi e i vini del territorio. Cucina volentieri per gli amici (con successo) ma detesta le ricette complicate. Per apparecchiare la sua tavola, no ai piatti di tendenza. Solo classici, meglio se vintage. Nell'auto, la Guida alle Osterie di Slow Food.

IL DITO NEL PIATTO / CATEGORIE

- eventi
- expo
- guide
- Iniziative
- libri
- novità
- personaggi
- premi
- prodotti
- ristoranti
- sapori
- Senza categoria
- solidarietà
- Tendenze

IL DITO NEL PIATTO / PIÙ LETTI

- 1 Agrigento/E' "Mandorlo in Fiore" (9-17 marzo), l'annuale Sagra: gruppi folk di 26 Paesi. Da non perdere le cene di "Mandorlaintavola"
- 2 A tavola alle pendici dell'Etna: l'atmosfera e i piatti di "Boccaperta" (Linguaglossa), la pizza di "De Natale Angelo" (Fiumefreddo)
- 3 SALERNO/ Alla Stazione Marittima "Un Mare di Foglie" (18 e 19 gennaio). Evento-degustazione dei vini di "Guida Bio" (editore Rubbettino)
- 4 MILANO a tavola/ "La Chiatta" sul Naviglio Grande: atmosfera d'antan, convivialità, piatti di pesce a prezzi ragionevoli

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572