

FTSE MIB ▼ -0,62%

SPREAD ▼ 108,53

DOW JONES ▲ 0,30%

DAX ▼ -0,07%

MF Polizze Vita NEW

Visita MERCATI

Menù

Cerca

MILANO
FINANZA

Gentleman

OFFERTE



Sfoggia il giornale

MF HIGHLIGHTS PIACERI OROLOGI & GIOIELLI MOTORI FOOD & WINE ELEGANZA LEADER

SFOGLIA Gentleman

/ Gentleman / Food&Wine / Olio di vino. Le 10 migliori etichette di extravergine d'oliva dei grandi produttori italiani

◇ FOOD&WINE

Olio di vino. Le 10 migliori etichette di extravergine d'oliva dei grandi produttori italiani

Ca' del Bosco, azienda simbolo della Franciacorta, lancia l'Olio della Corte. Ma non è un caso isolato ci sono illustri esempi dalla Toscana alla Sicilia della tendenza che intreccia vigneti e uliveti all'insegna dell'eccellenza

di GIULIANA DI PAOLA

TEMPO DI LETTURA 6 MIN

LEGGI DOPO

Narra il mito che, quando Atena e Nettuno si contesero l'Attica a suon di doni, il re dei mari batté il tridente sul terreno e da lì nacque il cavallo. Ma a vincere fu la nipote, non a caso nata dalla testa del fratello Zeus condensandone intelligenza e arguzia: battendo a terra la propria lancia, Atena fece germogliare un ramoscello d'albero dai frutti verdi e marroni, all'apparenza inutili in confronto all'animale più potente e veloce, fedele all'uomo. Si trattava, però, dell'ulivo che si rivelò nutrimento essenziale per la civiltà occidentale.

Da allora l'oro giallo, che scorre voluttuoso in tutti i paesi del mediterraneo è stato dato per scontato e poco valorizzato finché, come capita a molti tesori inestimabili, non si realizza che si corre il rischio di perderli. Solo allora ci si accorge del patrimonio che costituisce e lo si protegge come merita. Non a caso negli ultimi tempi i corsi di specializzazione sono diventati di moda, com'è successo già con il vino. E, proprio come l'enoturismo, una bottiglia d'olio è uno dei souvenir più amati da riportare a casa soprattutto tra Millenials e Gen Z.

CONDIVIDI

Le convergenze parallele tra vino e olio si spingono anche oltre: alcune delle etichette che hanno fatto la storia del vino in Italia. Il caso più recente è stato con il lancio con la raccolta del 2024 dell'Olio della Corte di Ca' del Bosco, azienda simbolo della Franciacorta. Di esempi ce ne sono tanti e illustri, dalla Toscana alla Sicilia, dall'Abruzzo alla Sardegna, ma questo tour d'Italia, da Nord a Sud in dieci etichette, non può che partire da Laudemio dei Frescobaldi antesignano, già a metà degli anni 80, della tendenza che intreccia vigneti e uliveti all'insegna dell'eccellenza.

Laudemio

La parte di raccolto, quella riservata al signore, proprietario delle terre, solo questa veniva chiamata Laudemio nel medioevo, epoca a cui risale l'albero genealogico dei **Frescobaldi**. E proprio questo è il nome a cui ha pensato la famiglia quando, a metà degli anni 80, ha lanciato il primo progetto in Italia nato con lo scopo di garantire origine, metodi di produzione e caratteristiche organolettiche di un olio extra vergine di oliva di massima qualità. Per questo scelsero una bottiglia ottagonale come quella dei grandi profumi francesi del secolo scorso.



Progetto visionario all'epoca e in netto anticipo sui tempi, per le regolamentazioni europee si dovrà aspettare gli anni 90. Un progetto che nasce, come spesso succede, dalla contingenza: nell'inverno del 1985 il 90% degli ulivi in Toscana gelarono, annientando l'olivicoltura dell'intera regione, e i Frescobaldi abituati com'erano alle sfide della terra rilanciarono. Negli anni sono arrivati molti riconoscimenti e, a sua volta, oggi Laudemio è diventato un Premio per promuovere e valorizzare l'olio extravergine di oliva nella cucina dell'alta ristorazione.

San Felice

L'etichetta dell'extravergine d'oliva Chianti Classico è tempestata da stelle dorate rimandano ai decori della storica Pieve di Borgo San Felice ed evoca un cielo notturno sulle colline del Borgo medioevale trasformato in splendido albergo diffuso.

LE NOTIZIE PIÙ LETTE



Banche

Trade Republic lancia il conto corrente con Iban italiano che paga la liquidità al tasso Bce

di Marco Capponi



Analisi

Tassi Bce, i tagli andranno avanti. Ecco dove potranno arrivare a fine anno

Francesco Ninfolo



Mercati Azionari

Borse oggi in diretta | Il Ftse Mib chiude in rosso (-0,7%): forti ribassi per Stellantis, Saipem e Pirelli. In rialzo Tim

Sara Bichicchi e Francesca Gerosa



Corporate Italia

Intesa Sanpaolo, nel 2024 utile a 8,7 miliardi (+12,2%). Battute le stime. Il ceo Carlo Messina: non abbiamo bisogno di acquisizioni

Luca Gualtieri



Qui nasce Il Grigio, il rosso tanto amato da Hannibal Lecter e diventato, anche grazie a lui, una superstar hollywoodiana con le molte apparizioni sul grande schermo. E qui nasce anche l'ambizioso progetto Vitiarium con la linea di etichette selezionate per enoteche e alta ristorazione, stessi destinatari dell'olio San Felice. Prodotto con olive Frantoio, Moraiolo e Leccino, raccolte a mano e frante in giornata per preservarne freschezza e gusto, ha note di oliva fruttata, erba fresca e carciofo.

Tenuta Bartolina

Nasce dalla convinzione dei **Marchesi Antinori** che le colline della Maremma toscana siano un territorio altamente vocato alla produzione di vino così come di olio di altissima qualità. E se lo dicono gli stessi produttori di Péppoli, l'olio Super Tuscan che nasce nella tenuta omonima a 5 chilometri da quella di Tignanello, l'etichetta da cui è partito mezzo secolo fa il Rinascimento del vino italiano, c'è da crederci.

Per essere sempre aggiornato sul lifestyle del Gentleman contemporaneo

La tua email

ATTIVA GRATIS

Ho letto l' [informativa privacy](#) e desidero iscrivermi alla newsletter



Molto equilibrato con intense note fruttate con sentori di mandorla e carciofo, l'olio di Tenuta Bartolina è prodotto con agricoltura biologica a partire da cultivar diversi come Leccio del Corno, Frantoio, Rossellino e altre varietà tipiche toscane.

Tenuta San Guido

L'olio extravergine d'oliva della Tenuta San Guido nasce tra le viti della tenuta da cui nasce un vino icona di Bolgheri, il Sassicaia. Gli ulivi della tenuta sono della varietà Leccino, Moraiolo, Pendolino e Frantoio, piantati l'uno vicino all'altro in filari alternati da campi o vigneti. Disposti in impianti promiscui, nel rispetto dell'agricoltura di tipo tradizionale e caratteristica delle grandi aziende toscane.

Olio delle Corte

Nato con la raccolta del 2024, a sessant'anni precisi dalla fondazione dell'azienda simbolo della Franciacorta, l'Olio della Corte di **Ca' del Bosco** è prodotto secondo il Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata Dop dei Laghi Lombardi Sebino, riconosciuto anche in ambito Ue.



Si tratta di un extravergine biologico prodotto a partire da piante delle varietà Casaliva, Leccino, Frantoio e Pendolino. Raccolti a mano, i frutti vengono poi moliti nel più breve tempo possibile per conservare il massimo potenziale aromatico e fenolico. Così si è pensato bene di costruire ex novo un impianto ad hoc, un nuovo frantoio per l'esclusiva produzione dell'Olio della Corte, in Ca' del Bosco si sa le cose si fanno al meglio. La bottiglia elegante e arrotondata, come quelle delle bollicine di casa, è decorata con una sola foglia d'oro stilizzata su fondo nero, a proteggere l'olio dalla luce e a richiamare la sua cuvée de prestige, Anna Maria Clementi.

Emidio Pepe

L'azienda che messo l'Abruzzo al centro del panorama vitivinicolo mondiale, facendo del Trebbiano un vitigno su cui investire nel tempo, è un mondo a tutto tondo, dove si produce di tutto farina, pasta, ceci e olio, naturalmente. Perché, spiegano da **Emidio Pepe**, da sempre in Abruzzo gli alberi di ulivo qui sono utilizzati per delimitare terreni e contribuiscono al progetto di biodiversità, che qui si coltiva da 50 anni, con un sistema di rotazione delle colture. Perché, se il motto della casa è «In vino vita», c'è anche di vero che «la natura non vuole spazi vuoti». L'extravergine di oliva biologico Dop Pretuziano delle colline Teramaneviene è prodotto solo da varietà autoctone abruzzesi come Frantoio, Leccino, Tortiglione, Dritta e Pendolino.

Fidelia

Tra i migliori e più premiati extravergine di Calabria, l'olio extravergine d'oliva Fidelia dall'Azienda Agricola biologica dei **Ceraudo** è frutto delle monumentali piante d'ulivo nelle cui torsioni è scritta la storia secolare di questa terra.



Di carattere e lunga persistenza, come i piatti creati dalla chef Caterina Ceraudo alla guida del ristorante stellato Dattilo, Fidelia ha intensi e persistenti note di origano e pomodoro, gusto dolce, seguito da sensazioni amare e piccanti. Da provare anche il monocultivar Tonda di Strongoli dall'aroma fruttato e dal sapore lievemente amaro, piccante e con retrogusto di mandorla e rosmarino.

Iolao

In quel di Serdiana, provincia di Cagliari, **Argiolas** non produce solo vino d'eccellenza ma anche olio. L'extravergina Iolao a base di due olivaggi autoctoni: Tonda di Cagliari e Pitz'e Carroga. La raccolta anche rigorosamente manuale e la lavorazione con frantoio a ciclo continuo ed estrazione a basse temperature, per salvaguardare aromi e caratteristiche organolettiche. Gusto piccante e amarognolo che richiama il sentore olfattivo di carciofo, melanzana e medio con evidenti sentori di carciofo, foglia di pomodoro.

Milleanni

Partiti dall'uliveto della Tenuta di Contessa Entellina, da dove è nata l'azienda **Donnafugata**, il primo olio prodotto è stato Milleanni. Con un richiamo esplicito ai vini dell'azienda siciliana famosi per le etichette con protagoniste sono donne disegnate con tratti fiabeschi e colori vivaci. Anche se in questo caso si tratta di una donna-ulivo.



ph Beatrice Pilotto

L'idea era quella di far appassionare i cultori dell'olio di qualità con molitura a freddo delle olive e gramolatura in atmosfera controllata. E ha funzionato a tal punto che sono arrivati poi due etichette extra-vergine monocultivar da Nocellarea Etnea, delle pendici della "montagna" come la chiamano i catanesi, e Biancolilla, specie tipica di Pantelleria, dove gli alberi si tengono bassi per resistere al forte vento. In formato da 50 cl, è diretto soprattutto a ristoranti ed enoteche.

Planeta

L'oro verde dei **Planeta** viene custodito nel cuore dell'universo dell'azienda vitivinicola a Melfi, nell'Oasi di Capparrina, da sempre proprietà della famiglia che da 17 generazioni si avvicendano nel coltivare la terra qui. L'oliveto degrada dalla collina verso la spiaggia di Porto Palo: 98 ettari, a cui dal 2017 se ne sono aggiunti altri 50 nell'orizzonte di un grande progetto di tutela del paesaggio e di qualità dell'olio, da qui ha preso forma appunto l'Oasi di Capparrina.



L'extravergine tradizionale è frutto di un blend di Nocellara del Belice, Biancolilla e Cerasuola, ed è disponibile in più formati dai mini per degustazione da 100, 250 e 500 ml, fino ai formati scorta da 3 e 5 litri. Due delle varietà sono anche protagonisti di monocultivar denocciolati bio igp: il Nocellara Del Belice, con profumi di basilico, agrumi verdi e bergamotto e un lieve aroma di mare accompagna la degustazione; e il Biancolilla con note di timo e tenui sentori di carrube, mandorle e pepe bianco. *(Riproduzione riservata)*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

OTB nomina Serge Brunschwig CEO di Jil Sander

114572