

L'OLIO "FORTE"

- ▶ **Agricola Forte**
loc. Petrucci
53023 CASTIGLIONE
D'ORCIA (Siena)
tel. 0577887488 - fax 0577887821

Un olio ricavato da cultivar pregiate, Frantoio, Leccino e Moraiolo, e ottenuto da olive raccolte a mano alla fine di ottobre e spremute entro 12 ore dalla raccolta, così da mantenere inalterati profumi e aromi. Lo scenario è quello suggestivo del versante sinistro della Val d'Orcia, luogo, quasi 500 anni fa, di aspre contese per il suo possesso tra i Comuni di Siena e di Firenze, e ora, per le particolari condizioni climatiche e la morfologia del terreno, dimora ideale per olivicoltura e viticoltura. La famiglia Forte ha acquistato questo storico podere immerso nella quiete delle colline quasi sei anni fa, dando da subito impulso a una selezionata produzione olearia. L'impegno è stato ripagato, giacché questo olio dal colore verdolino chiaro tendente al giallo ha straordinarie qualità organolettiche, con limitatissima acidità libera. Il gusto è intenso, con sentore di carciofo, e libera profumi aromatici tipici della zona di produzione. Ideale da accostare a zuppe tradizionali, carni alla brace, bruschette, viene indicato da molti come uno dei migliori d'Italia.



- ▶ www.podereforte.it
podereforte@podereforte.it



I prodotti della Toscana

CONSERVE DI POMODORI BIOLOGICI

- ▶ **Mediterranea Belfiore**
di Antonella, Emiliana e Simonetta
Ciario
loc. Cinquantina 53
57023 CECINA (Livorno)



- tel. 0586620555
- ▶ Riposo settimanale:
domenica
- ▶ med.belfiore@tiscalinet.it

Verdure freschissime, lavorazione artigianale, esperienza trentennale: sono questi i tre capisaldi su cui si fonda la Mediterranea Belfiore, azienda a conduzione familiare diretta da Antonella, Emiliana e Simonetta Ciario, specializzata nella trasformazione dei pomodori da coltivazioni biologiche. L'intero processo produttivo, dal momento in cui le casse di pomodori appena raccolti entrano in azienda a quando ne escono inscatolati, avviene in due ore soltanto. Quale garanzia migliore della qualità del prodotto finale? La lavorazione delle verdure avviene soltanto nei mesi di raccolta, da agosto a settembre; si procede immediatamente al lavaggio, alla triturazione e all'aggiunta di aromi quali aglio, cipolle, erbe aromatiche anch'esse fresche di raccolta. Il risultato è una vasta scelta di passate, polpe, pelati in vasi di vetro, e poi salse e sughi alle olive, al peperoncino, al basilico. Una parte degli ortaggi, invece, sono destinati a divenire sottoli: carciofini, peperoni, olive.

il Golosario[®] di Paolo Massobrio 2003

guida alle mille e più cose buone d'Italia

Ghiottonerie e vini
di Aziende agricole, Negozi,
Boutiques del gusto,
Enoteche e Cantine



con le ricette
dei "Piatti dell'Amicizia"
di ogni regione d'Italia

