

ANNO 24 N. 277 - MENSILE FEBBRAIO 2015 - 4,90€

GAMBERO ROSSO®

www.gamberorosso.it

Solo su
sky | Canale
412

***l'alfiere
del Rosso
d'Abruzzo***

EMIDIO PEPE



**Mister
MONTEPULCIANO**

• **FOODIES 2015**
GUIDA AI NUOVI FORMAT
DEL GUSTO 3.0

• **MEDITERRANEO**
DALLA SICILIA A ISTANBUL
I SAPORI DEI DUE MARI

• **BRÖDETTO.**
DA SAN BENEDETTO
IL PIATTO BANDIERA
CHE UNISCE TUTTO IL PICENO

... e tutto monastero di San Benedetto Piceno. ...



1 • SOTTO 10 EURO

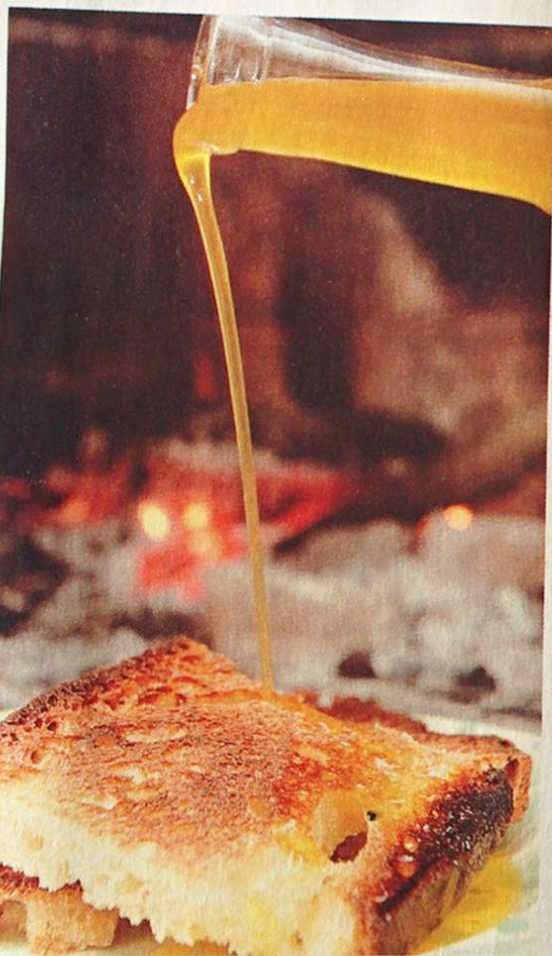
2 • 11-20 EURO

3 • 21-25 EURO

4 • 26-30 EURO

5 • SOPRA 30 EURO

fasce di prezzo al litro



Ecco una carrellata di grandi oli di oliva italiani di provenienti da diverse regioni del Nord e del Centro-Sud legati da un elemento: la cultivar, il tipo di oliva. Il Leccino. Ovvero la cultivar che segna i fruttati medi, oli di grande rotondità, piacevolezza e carattere. Un'oliva che sa adattarsi bene ai diversi terroir

Hanno collaborato: Leonardo Romanelli,
Indra Galbo, Giulio Scatolini,
Fabrizio Trezzi, Matteo Savignano,
Laura Dipietrantonio, Antonio Boco

olio extravergine



MONOCULTIVAR LECCINO BIO Torre Bianca

VIA FALTIGNANO, 75
SAN CASCIANO IN VAL DI PESA (FI)
TEL. 055 8242560
WWW.TORREBIANCA.IT

ULIVETO PROPRIO: SI
FRANTOIO AZIENDALE: SI
FASCIA DI PREZZO: 4



AZIENDA. La proprietà appartiene alla famiglia Mugelli che dagli inizi degli anni Settanta inizialmente si dedica in via primaria alla produzione di vino. E' poi grazie all'attività di Marco Mugelli, uno dei massimi esperti mondiali di olio extravergine di oliva, che la produzione si specializza nel settore olivicolo. L'apertura del frantoio aziendale, avvenuta poco meno di dieci anni fa, ha permesso una notevole svolta qualitativa positiva.

OLIO. Al naso l'olio si presenta con un bel tostato, delicato, con cicoria in evidenza poi aromi delicati vegetali come carciofo e alloro. L'ingresso in bocca lo trova fresco, piccante con un amaro di carattere, ben equilibrato.

ABBINAMENTI. Bollito misto e salsa verde.

DOP CHIANTI CLASSICO MONOCULTIVAR LECCINO BIO Pruneti

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

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



AZIENDA. Sono Gionni e Paolo Pruneti i titolari dell'azienda, rappresentanti della quarta generazione della famiglia, che proseguono l'attività iniziata più di cento anni fa in questo lembo di campagna chiantigiana. L'olio rappresenta il prodotto di maggior diffusione, ma è importante anche la coltivazione dell'iris, chiamato localmente giaggiolo, che viene utilizzato dalle principali aziende francesi produttrici di profumo.

OLIO. Dispone di un bouquet aromatico variegato dove al fruttato maturo di pesca gialla, si abbinano le note vibranti vegetali, di carciofo e timo, con cenni agrumati. In bocca si dimostra austero, deciso, con un amaro ben definito, piccante equilibrato, di buona lunghezza gustativa.

ABBINAMENTI. Carciofi grigliati.



DOP CHIANTI CLASSICO MONOCULTIVAR LECCINO BIO Erede Rolando Grassi

VIA DUDDA, 33
GREVE IN CHIANTI (FI)
TEL. 335 5391535

ULIVETO PROPRIO: SI
FRANTOIO AZIENDALE: NO
FASCIA DI PREZZO: 5



AZIENDA. Giacomo Grassi oggi coordina il lavoro nell'azienda creata dal padre Rolando, da sempre un punto di riferimento per quanto riguarda la produzione di oli monovarietali (sono stati tra i primi in Italia) di alto livello. Dei 10 ettari di proprietà uno è riservato alle 600 piante di ulivo delle tipiche cultivar toscane. Tutta la produzione è certificata biologica.

OLIO. Un pregiato monovarietale dal fruttato medio che gode di un bagaglio aromatico classico, vegetale, con cenni speziati nitidi. In bocca si mostra disteso, rilassato, vivace con finale lungo e piacevole.

ABBINAMENTI. Fettunta con fagioli.

MONOCULTIVAR LECCINO Montecappone

VIA COLLE OLIVO, 2
JESI (AN)
TEL. 0731 205761
WWW.MONTECAPPONE.COM

ULIVETO PROPRIO: SI
FRANTOIO AZIENDALE: NO
FASCIA DI PREZZO: 2



AZIENDA. Da sessant'anni la famiglia Bomprezzi - Mirizzi gestisce questa bella realtà nel cuore dei Castelli di Jesi. I loro uliveti disegnano strade ordinate tra i vigneti e possono godere di un clima temperato e ventilato che ne garantisce la sanità e i profumi. L'olio di Montecappone è prodotto con ciclo tradizionale a partire da olive raccolte manualmente.

OLIO. Al naso sono evidenti note fresche di mela verde, rucola e mandorla. L'assaggio convince con un amaro pronunciato subito evidente, rafforzato dalla buona piccantezza. Sono il pinolo e le note balsamiche ed erbee a caratterizzare l'esame gustativo.

ABBINAMENTI. Carni rosse alla griglia.