

Fubi's

Ristorante Fubi's
Via 4 Novembre, angolo via Verdi 55049 Viareggio (LU)
tel. 0584 1921548

ANNO 3°
VENERDÌ, 14 NOVEMBRE 2014 - RECTE AGERE NIHIL TIMERE

TRATTORIA
POZZO DI RUGIA
QUERCETA - 0584 743696

LA GAZZETTA DI VIAREGGIO

Giornale Politico - Artistico - Amministrativo - Letterario e Teatrale

Locanda Vigna Maria
Per mangiare - Per bere - Per dormire

Prima Cronaca
Politica Cultura
Economia Sport
Enogastronomia
Confcommercio
Ce n'è anche per Cecco a cena

Rubriche interSvista
L'evento Brevi
Massarosa Camaioere
Pietrasanta Forte dei Marmi
A. Versilia
Meteo Cinema

Lucca Garfagnana
Massa e Carrara

0584 989069 Via Provinciale, 45
Camaioere

www.bidiba.it
info@bidiba.it

Vendita prodotti di
Produzione Propria

MENU' DI TERRA 15 €

ENOGASTRONOMIA

Olio 2014: anno horribilis!

lunedì, 10 novembre 2014, 15:36

di Marco Bellentani

Se per il vino il 2014 è stata un'annata che definire difficile sarebbe un ottimistico eufemismo, per l'olio, e i rapporti sono sostanzialmente simili in tutte le zone della Toscana (in Italia si registra un calo anche della produzione per il 35% rispetto alla passata stagione), questa appena passata, si può sicuramente definire come annata horribilis. Le abbondanti precipitazioni hanno, infatti, reso difficile lo sviluppo del frutto già in fase di fioritura con una cospicua perdita di potenziale di raccolto. L'olio non vuole l'acqua, non solo in cucina, nel lavandino o negli abbinamenti culinari, ma anche sul campo. Purtroppo il persistere della stagione umida ha causato non pochi danni, sia per l'effettività in se, sia per il proliferare della mosca dell'oliva e di altri insetti dannosi.

Il finale modello alluvione è stata l'ultima goccia che ha fatto traboccare il tino. Scarse quantità, scarsa qualità. Lo conferma anche il Team di un frantoio molto rinomato in zona, quello de Il Casone a Massarosa, che da anni serve il suo olio nelle tavole stellate del Ristorante La Magnolia del Byron Hotel a Forte dei Marmi, oltre che impreziosire i nostri palati di un lavoro di estrema qualità. Il rapporto de Il Casone non lascia speranze: **"Purtroppo quest'anno la raccolta non ha avuto un esito positivo. Qui in Toscana (e in pratica tutta l'Italia) i climi catastrofici hanno impedito di produrre la qualità dovuta. Per questo motivo abbiamo deciso di non raccogliere le olive. Questo lo vediamo in modo filosofico in quanto quest'anno ritorniamo le olive alla terra. Le olive preparate saranno un ottimo fertilizzante, il che porterà a una maggiore qualità prossimo anno."**

Una scelta etica da applaudire. Una conferma per l'olio della regione: il 2014 è un'annata da scartare. Soprattutto nell'olio.

Questo articolo è stato letto **405** volte.

11

Mi piace

0

Tweet

2

+1

L'ENOTECA
MARCUCCI

Prenota questo spazio!

la magnolia

Hotel Byron
Forte dei Marmi

alex

CIBI E VINI
Via Versilia 157/159 Marina di Pietrasanta (LU)
+39 0584746070 - +39 347774337

Scopritela nel nostro Showroom Audi sabato 15 Novembre.
Nuova Audi TT. Nient'altro.

Via Aurelia km.36B, Pietrasanta, Lucca

Enoteca Giulia

Cucina toscana e spagnola
vendita vino e olio
WINE BAR

APERTO TUTTO L'ANNO

FORTE DEI MARMİ tel. 0584 80334

ALTRI ARTICOLI IN ENOGASTRONOMIA

venerdì, 14 novembre 2014, 16:14

Spelt, il Montepulciano abruzzese che strizza l'occhio al prezzo

La fattoria La Valentina si attesta come un'azienda assai giovane, nel campo minato dei produttori di Montepulciano d'Abruzzo. Nasce, infatti, nel 1990, a Spoltore sulle colline vicino pescarese. L'attività di questa cantina è impegnata in tutta la

Supporters

RICERCA NEL SITO

Val

QUALITÀ e TRADIZIONE