

il Golosario di Paolo Massobrio 2008

*Mille e più ghiottonerie
e vini di Aziende Agricole,
Negozi, Boutique del gusto,
Enotecche e Cantine*

con i migliori 320
ristoranti di Papillon



LA TRADIZIONE DEL LIQUOR D'OLIVI

► **Berloni Giuliano**
via San Francesco
61030 TAVERNELLE (Pesaro-Urbino)
tel. e fax 0721891202

giulianoberloni@libero.it



Dal Salone dei Sapori di Milano del 2001 a tutti i Salotti di Papillon dove è stato proposto, il Liquor d'olivi ha ormai consolidato il suo successo anche con la clientela estera. Se già Plinio il Vecchio conosceva le benefiche virtù delle foglie d'olivo e anche Dante ne parlava nel XXI Canto del Paradiso, il recupero della tradizione si deve ai coniugi Berloni, che nei loro dieci ettari di oliveto biologico producono un olio extravergine di prima qualità. Da foglie e corteccia d'olivo lasciate in infusione per cinque mesi, si ricava un liquore delicato e fine, che sembra ricco anche di proprietà antinfiammatorie e antipiretiche. Una bontà che si gusta ghiacciata d'estate, ma anche calda e con una fettina di limone, come il punch, nella stagione invernale. Col suo aroma particolare risulterà sia un valido digestivo, sia un golosissimo compagno di gelato e crêpe dolci.

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA BERLONI GIULIANO

Siamo nel territorio della Dop Cartoceto. Qui Giuliano Berloni cura 3.000 piante di olivo in dieci ettari di oliveto. Raggiola di Cartoceto, Frantoio, Moraiolo e Leccito le cultivar presenti. Le olive sono raccolte a mano e subito frante nel frantoio di proprietà con sistema di estrazione a ciclo continuo. L'olio si presenta di colore giallo verde e offre un profumo netto di erba, al gusto è ampio, elegante e di notevole persistenza.