

il Golosario

di **Paolo Massobrio**

guida alle cose buone d'Italia

2009

Con i migliori 460
ristoranti di Papillon



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

IL MITICO LIQUOR D'ULIVI

La conoscenza delle proprietà benefiche delle foglie d'ulivo era nota già a Plinio il Vecchio che le decantò nella sua *Naturalis Historia*, mentre il liquore che da essa si può ricavare venne citato da Dante nel XXI Canto del Paradiso. Tutto ciò fa parte della storia del marchigiano Liquor d'Ulivi, mentre il presente è rappresentato fieramente dai coniugi Berloni, che nei loro 10 ettari di uliveto biologico producono un extravergine di prima qualità, mentre da foglie e corteccia delle loro piante (lasciate in infusione per cinque mesi) nasce il pregiato liquore. È ricco di proprietà antinfiammatorie e antipiretiche, mentre al palato è delicato e fine, risultando dissetante se gustato ghiacciato d'estate, digestivo se servito caldo con una fetta di limone, goloso se utilizzato per ingentilire dolci, crêpe e gelati. È stato premiato al Salone dei Sapori di Milano nel 2001, e da allora il Liquor d'Ulivi ha continuamente consolidato il suo successo anche oltre i confini nazionali.

L'OLIO

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. Olive raccolte a mano e portate al frantoio di proprietà per l'estrazione a ciclo continuo. Il risultato è un'extravergine biologico giallo dorato con riflessi verdi, al naso salgono leggere note fruttate, in bocca il gusto è deciso nei toni di erba fresca e mandorlo, nell'amaro e nel piccante.