

“FATTI SERI E SEMISERI”

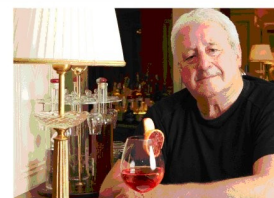
LA LETTERA SETTIMANALE
DI ATTILIO SCOTTI

GIORNALISTA, “ENOGASTRONOMADE”

attilioscotti@bluewin.ch

WWW.ATTILIOSCOTTI.COM

(REG.FIRST REMINDER USER-ID:9588864 SWITCH SERV.SWISS UNIVERSITIES ZÜRICH)



MEDOLIVA 2008 AREZZO, MAGGIO
L'OLIO DI QUALITA' DEL MEDITERRANEO in MOSTRA

Ditirambo dedicato alle multinazionali dell'olio

“ quando avrete abbattuto l'ultimo albero di ulivo, quando avete pescato l'ultimo pesce, quando avete inquinato l'ultimo fiume, allora vi accorgete che non si può mangiare il denaro” (anonimo)

Arezzo, 19 maggio 2008. Aria fresca, vera, quella gustata ad Arezzo. Medoliva: una fiera sull'extravergine di qualità del Mediterraneo, un carosello di oli eccellenti, in una coreografia attenta e studiata per dare ” *semplicità e grandiosità*” a questo comparto importantissimo. Un viaggio tra centinaia di varietà, oltre 200 tra le migliori etichette di extravergine del Mediterraneo - ben 18 Nazioni presenti - alla scoperta delle diverse proprietà organolettiche tra le diverse cultivar. (101 produttori italiani, 29 spagnoli, 8 francesi, dieci croati, undici turchi, ecc. ecc. fino ad arrivare all'unico olio giordano.)

Tra i degustati italiani immenso il **Monte Poggiolo Alina Tenuta Pennita di Castrocaro Terme Terra del sole** (fruttato intenso da nostrana di Brighisella), timbro gioioso alle papille consegna il **Cà Rainene di Torri del Benaco** (fruttato medio da leccino, frantoio, casaliva, pendolino, favarol), il delicatissimo **Frantoio Oleario Gaspare Sarullo di Ribera - Agrigento** (fruttato leggero, da olive biancolilla). Dalla Slovenia un perfetto **Jenko Pobeška Cesta di Koper** (fruttato medio da olive istrska belica e leccino, solo 670 piante quasi a livello del mare, provatelo su un branzino all'amo cotto nel forno a legna nel sale, è trovare il paradiso del gusto). Dalla Spagna un equilibrato “ **Oro del Desierto** “ **Rafael Alonso di Aguilera** (fruttato medio da olive hojiblanca).

Da segnalare in questa kermesse dell'extravergine di qualità un grande spazio-piazza ristorante dove i migliori ristoratori della Provincia di Arezzo hanno presentato tutte le tradizioni di cibi del territorio, ovviamente insaporiti dagli extravergini toscani.

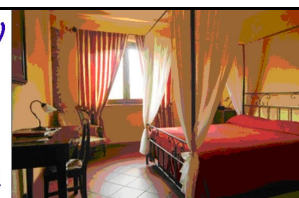
Ma anche un concorso particolare riservato agli chef emergenti del Centro Italia “ creato da Cooking for Olive Oil e presentato e coordinato dal giornalista di settore **Luigi Cremona**: il tutto in una arena spettacolare con cucine a vista.

nota: i banner o pagine che sponsorizzano queste new letter sono esclusivamente di produttori italiani che conosco da anni, ho degustato i loro prodotti, ho visto i loro metodi di lavorazione e garantisco in prima persona che sono espressione della tradizione enogastronomica italiana, nel pieno rispetto delle disposizioni sanitarie e con un giusto rapporto prezzo qualità. Gli alberghi o agriturismi che appaiono nei banner sono stati tutti visitati e consegnano una perfetta ospitalità e soggiorno.



Agriturismo “La Virginia” Revello - (Cuneo-Italia)
Via valle Po 70 tel. 0175. 259026
info@lavirginia.it

La Virginia... Un angolo di mondo che affascina e seduce senza creare false illusioni, dove si può ritrovare se stessi, ed andare alla scoperta di tradizioni e culture dimenticate... A.S.



“FATTI SERI E SEMISERI”

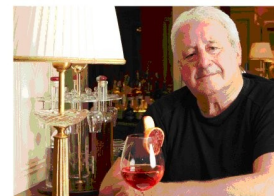
LA LETTERA SETTIMANALE
DI ATTILIO SCOTTI

GIORNALISTA, “ENOGASTRONOMADE”

attilioscotti@bluewin.ch

WWW.ATTILIOSCOTTI.COM

(REG.FIRST REMINDER USER-ID:9588864 SWITCH SERV.SWISS UNIVERSITIES ZÜRICH)



Nota finale

*le multinazionali dell'olio sono l'ultimo grimaldello per entrare totalmente nell'alimentazione globale, tra breve tutti saremo obbligati a mangiare in modo uguale da Helsinki a Pechino, via Roma.. E le belle colline colme di uliveti di questa incantevole **TosKana** (volutamente con la K per dare più potere a questa magica parola e terra) con i contadini che non raccoglieranno più le olive perché non pagate o pagate come trent'anni fa, diventeranno deserti nei quali piazzare i nuovi outlet domenicali con abiti, borse, oli, vini, mozzarelle prosciutti, formaggi, ecc. “grandi firme”: tutto, ovviamente, rigorosamente taroccato.*

nota: i banner o pagine che sponsorizzano queste new letter sono esclusivamente di produttori italiani che conosco da anni, ho degustato i loro prodotti, ho visto i loro metodi di lavorazione e garantisco in prima persona che sono espressione della tradizione enogastronomica italiana, nel pieno rispetto delle disposizioni sanitarie e con un giusto rapporto prezzo qualità. Gli alberghi o agriturismi che appaiono nei banner sono stati tutti visitati e consegnano una perfetta ospitalità e soggiorno.



Agriturismo “La Virginia” Revello - (Cuneo-Italia)

Via valle Po 70 tel. 0175.259026

info@lavirginia.it

La Virginia... Un angolo di mondo che affascina e seduce senza creare false illusioni, dove si può ritrovare se stessi, ed andare alla scoperta di tradizioni e culture dimenticate... A.S.

