

# L'ORO VERDE DEL TIGULLIO ALLA CONQUISTA DEGLI USA

*L'extravergine dell'Antico Frantoio Bo di Sestri Levante strega i palati delle giurie nei concorsi nazionali e internazionali*

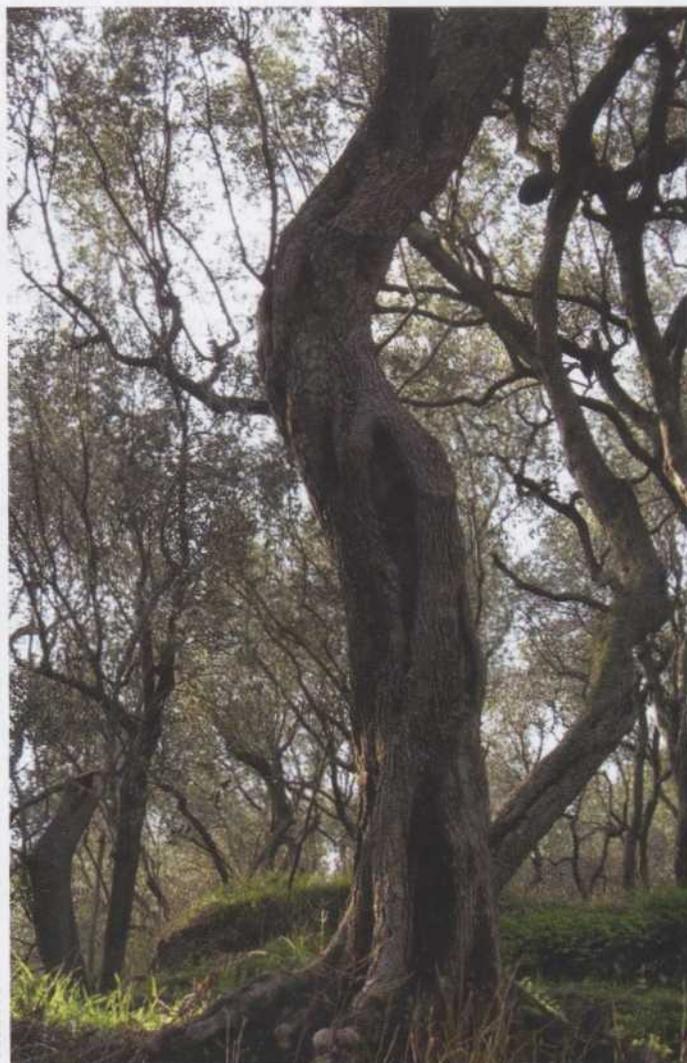
**di Nicoletta Battilana**

Secolari custodi delle più antiche tradizioni, gli ulivi

abitano le ardite colline e disegnano, sulle ripide terrazze, i fianchi assolati dei pendii più scoscesi. Affacciato

ad assaporare le suggestioni di due baie incantate, **dal 1867 l'Antico Frantoio Bo trasforma in succulento nettare il frutto odoroso del verde uliveto** che domina il promontorio di Sestri Levante. Un atto storico assegnò alla famiglia Bo la proprietà di quest'antico uliveto e dell'annesso frantoio, di cui rimangono memorie negli arcaici attrezzi per la molitura. Depositario di una radicata tradizione familiare, Carlo Bo, titolare del frantoio, accoglie entusiasta chi voglia avvicinarsi alla cultura dell'olio. "L'oliva è un frutto meraviglioso, che racchiude i profumi ed i sentori della terra in cui cresce e matura - racconta Carlo Bo - Mandorlo, nocciolo, ginestra e mirto profumano l'aria del Golfo del Tigullio e rivivono importanti nell'aroma dell'olio". E aggiunge: "Il mio impegno è quello di restituire al consumatore un prodotto unico, esclusivo, con caratteristiche di qualità eccellenti, che riportino sulle tavole tutto il gusto di una terra ricca come il Levante genovese".

E la qualità del suo prodotto, inequivocabile anche all'assaggiatore più inesperto, è stata premiata, quest'anno, con **due dei più importanti riconoscimenti nazionali ed**





internazionali.

**"Le Due Baie"**, Extravergine fruttato leggero del Frantoio Bo, si è classificato al **secondo posto**, per la sua categoria, al **Concorso Nazionale per l'olio extravergine d'oliva di qualità "Ercole Olivario"**, di Spoleto, premio dedicato a tutti quei produttori "il cui impegno e la costante ricerca rendono, a tutti gli effetti, il prodotto italiano il migliore del mondo". I colori ed i profumi di Liguria del **"Due Baie"** vincono anche oltre oceano, ricevendo la **medaglia d'oro al concorso internazionale "Los Angeles County Fair Olive Oil of The World Awards"**, nella categoria "Italian Classic Blends".

Un desiderio importante anima il lavoro della famiglia Bo: quello di rappresentare, attraverso il loro prodotto, tutta la zona del Levante Ligure, insegnando e promuovendo la cultura dell'olio di qualità.

L'intera produzione italiana avverte l'urgenza di risolvere i problemi legati all'olivicoltura. Il mercato, spesso fuorviato da sofisticazioni e, talvolta, da eccessiva industrializzazione del processo produttivo, ha portato ad una notevole sottostima del prodotto olio,

con una sensibile perdita in qualità.

In effetti, nessuno si preoccupa di sostenere anche costi elevati per acquistare un buon vino, mentre si esita ad acquistare quando a costare molto è l'olio, con un evidente errore di valutazione non solo del processo produttivo, ma soprattutto del valore del prodotto.

"L'olio buono lo riconosci, prima di tutto, dall'odore - spiega Carlo Bo - L'esame olfattivo, primo contatto con il prodotto, è uno strumento indispensabile".

E nel **"Due Baie"**, profumi di pomodoro, carciofo fiorito, e la freschezza del prato appena tagliato, inebriano l'olfatto, mentre il palato si accende immediatamente all'assaggio, solleticato da sentori di pino e mandorla, a cornice del più intenso sapore di mela verde.

Accanto al piacere del gusto, l'olio contiene preziosi elementi nutritivi, oltre alle vitamine A, E, C ed agli antiossidanti, molto utili al nostro organismo e tanto più presenti quanto più l'olio è giovane, in generale non oltre i 15 - 18 mesi di vita.

In questo contesto, i riconoscimenti che l'olio Due Baie ha ottenuto non sono

solo un premio alla qualità della lavorazione, ma soprattutto **un richiamo al valore dell'intera produzione ligure, in particolare del levante**, cui va dedicata massima cura. E proprio grazie all'impegno di Carlo Bo nella promozione della cultura dell'olio, **Sestri Levante è finalmente diventata "Città dell'olio"**, entrando a pieno diritto nel circuito internazionale delle città insignite di tale titolo di qualità. Convegni di medicina, nutrizionistica e approfondimenti sulla filiera produttiva e sull'olio di qualità animeranno la ridente cittadina, che riscopre e porta in mostra uno dei suoi prodotti migliori. E mentre la città, così come la Provincia di Genova, la Regione Liguria e la Comunità Europea riscoprono il valore della produzione olearia d'eccellenza, l'Antico Frantoio Bo apre le porte del suo mondo, operoso e profumato, dove l'amore per l'olio diventa filosofia di vita e parla attraverso gesti semplici e sinceri.

Per informazioni:

Antico Frantoio Bo - 16039 Sestri Levante, Via della Chiusa, 70. Tel. e Fax 0185 481605 [www.frantoio-bo.it](http://www.frantoio-bo.it)