



FRANTOIO ARMATO

FAMIGLIA ARMATO
ALASSIO (SV)
 VIA SOLFERINO 3
 www.frantoioarmato.it
 ☎ 0182 470301

Un'antica iscrizione datata 1871, rinvenuta su di un vecchio torchio, dimostra la lunga tradizione della famiglia Armato nella produzione dell'olio extravergine di oliva. Prima che sulla costa, l'azienda di Aldo Armato si trovava a Stellanello, nell'entroterra; oggi la quinta generazione, la figlia Alessandra con il marito Giordano, portano avanti la storia di famiglia sempre attraverso il metodo di lavorazione tradizionale con le macine in pietra, che garantisce la vera spremitura a freddo. La varietà di olive utilizzata è la "taggiasca", apprezzata per la sua delicatezza, che si raccoglie e si lavora nei mesi di novembre e dicembre, mesi in cui il profumo dell'olio nuovo avvolge tutto il frantoio. L'olio prodotto è profumato e leggero, dolce e dal delicato sentore di carciofo, non filtrato, a bassissima acidità ed estremamente digeribile.

Segnaliamo: Olio Extravergine d'oliva "U Re".

Abbinamenti: pesce, primi piatti e verdure crude o cotte.



FRANTOIO BIANCO

FRANTOIO BIANCO SNC
PONTEPASSIO (IM)
 VIA NAZIONALE 10
 www.frantoiobianco.it
 ☎ 0183 279760
 0183 279838

A Pontedassio si produce olio extravergine di olive taggiasche da cinque generazioni, attingendo dai trenta ettari di uliveto: oltre 7000 ulivi di cui circa la metà certificati Bio da Bioagricert, il resto è in conversione. Le olive vengono abbacchiate e raccolte a mano e frante entro 24 ore; l'olio è poi trasferito in cisterne di acciaio inox che vengono tenute sottoterra per evitare sbalzi di luce e calore. Frantoio Bianco è anche una delle aziende pioniere nel settore delle conserve liguri. Già nei primi anni '80 alla produzione di olio extravergine e olive taggiasche in salamoia aveva affiancato pesto alla genovese, paté di olive e pomodori secchi alla ligure. Oggi esporta in oltre 25 nazioni un centinaio di specialità tipiche della cucina ligure, con sughi rossi e bianchi, olive, creme mediterranee, pesci (tonno e alici) e verdure.

Segnaliamo: Biologico 100% da olive Taggiasche.

Abbinamenti: carpaccio di carne; piatti di pesce.



FRANTOIO BO

FAMIGLIA BO
SESTRI LEVANTE (GE)
 VIA DELLA CHIUSA 70
 www.frantoio-bo.it
 ☎ 0185 481605

Le sue origini risalgono al 1867, tempi in cui l'olio era un bene prezioso e raro; custodito in giare in terracotta, valeva al litro, al baratto, 1 kg di parmigiano o 1 kg di filetto. Con il passare del

tempo la famiglia Bo, fedele alla propria secolare tradizione, ha raggiunto standard di qualità ottima. Oggi opera con un impianto che consente di soddisfare le richieste di lavorazione di più di 1500 contadini del Golfo del Tigullio, quota notevole per un'azienda artigianale che si è specializzata nel commercio di nicchia. La produzione si concentra in due tipologie di extravergine, l'olio Extravergine "Due Baie" ottenuto da olive verdi raccolte alla pianta mediante brucatura a mano - dall'aroma intenso, colore giallo dorato, con un piacevole retrogusto di carciofo e mandorla - e l'extravergine di oliva "La Ginestra" ottenuto da olive raccolte su rete. Tra i prodotti dell'azienda anche olive taggiasche da tavola in salamoia, o snocciolate in olio extravergine di oliva, ed altre conserve.

Segnaliamo: Olio Extravergine di oliva "Le due baie".

Abbinamenti: a crudo su pesce o insalate.



FRANTOIO BOERI

GIUSEPPE BOERI
TAGGIA (IM)
 VIALE DELLA RIMEMBRANZA 34
 www.olioboeri.com
 ☎ 0184 475301

A fine '800 si chiamava Frantoio della Palma: dopo quattro generazioni, l'attività è ora nelle mani di Giuseppe Boeri, assaggiatore professionista O.n.a.o.o. dal 1993, che ha recentemente tenuto a battesimo il nuovo sito internet dell'azienda, fruibile anche dagli smartphone. L'olio Boeri si distingue per la gentilezza del profumo e la delicatezza del sapore grazie all'utilizzo della macina in pietra e all'estrazione a freddo. La stessa armonia di gusti e aromi si ritrova inalterata nelle specialità alimentari che completano la produzione dell'azienda, olive taggiasche, creme e salse, prodotti sott'olio e a base di pesce. All'interno dell'attività c'è uno spazio dedicato al ricordo dei vecchi sistemi di lavorazione e anche un piccolo "museo" con la presentazione degli antichi strumenti e delle attrezzature del vecchio frantoio.

Segnaliamo: Olio Extravergine di Oliva DOP Riviera Ligure - Riviera dei Fiori.

Abbinamenti: pesce.



FRANTOIO GAZIELLO

MARCO GAZIELLO
VENTIMIGLIA (IM)
 VIA SAN SECONDO 14
 www.oliogaziello.com
 ☎ 0184 351456
 0184 235976

Una secolare tradizione, declinata su un'attenta selezione di olive raccolte per bacchiatura manuale a un'altitudine tra i 200 e i 600 metri e sull'incessante ricerca delle migliori tecniche d'avanguardia. È questo il vanto della famiglia Gaziello, produttori di Olio Extravergine fin dai primi del '900, inizialmente a Trucco, piccolo borgo della Val Roya, e ormai da settant'anni a Ventimiglia. Nel 2013 il frantoio viene dotato di un sistema di gamolazione di ultima generazione, capace di operare in assenza di aria al fine di limitare l'ossidazione dell'olio e di conseguenza migliorarne la freschezza e la conservabilità. Tra gli extravergini c'è il "non filtrato", ottenuto per