

SESTRI LEVANTE (GE)

Frantoio Bo

Via della Chiusa, 70

Tel. e fax 0185 481605

E-mail: info@frantoio-bo.it

Internet: www.frantoio-bo.it

Da quattro generazioni la famiglia Bo porta avanti la secolare opera della frangitura delle olive. L'azienda ha sede nel centro di Sestri Levante, a pochi chilometri dall'incantevole golfo del Tigullio. La lavorazione dei frutti avviene in un impianto a ciclo continuo mantenendo, nella fase di gramolazione della pasta, una temperatura costante di 27°C, come previsto per la cosiddetta estrazione a freddo. Queste tecnologie permettono a Carlo Bo, patron del frantoio, di realizzare un olio dalle elevate caratteristiche organolettiche. Per quanto riguarda la parte agronomica, la famiglia Bo possiede 300 olivi delle cultivar Razzola, Pignola e soprattutto Lavagnina. Il resto del fabbisogno è coperto da acquisti mirati di olive presso agricoltori locali. La produzione totale imbottigliata si aggira sui 47 ettolitri di olio extravergine di oliva.



Olio Extravergine di Oliva

Le Due Baie

③

L'olio unisce al limpido colore giallo oro con caldi riflessi verdini gradevoli, fresche, intense sensazioni olfattive che associano all'oliva a giusta maturazione fragranti note erbacee e ricordi di mela verde. In bocca è convincente, ci sono buona corrispondenza con il naso e piacevole pasta interessata dal tono dolce e modulazione amaro-piccante sentita ma contenuta. Si tratta di un prodotto equilibrato, fine, che offre sensazioni che permangono e lasciano una bocca pulita.

Frantoio Bo

Via della Chiusa, 70

Tel. 0185 481605

Fax 0185 481605

E-mail: info@frantoio-bo.it

Internet: www.frantoio-bo.it

Barattare un litro d'olio con un chilo di sale o cinque chili di granoturco era la prassi, ancora verso la meta dell'Ottocento, nelle campagne genovesi. A quell'epoca risalgono, documenti alla mano, le origini del Frantoio Bo. L'attuale titolare, Carlo, lasciato alle spalle il passato, ha investito in tecnologia moderna adottando un efficientissimo impianto a ciclo continuo che, oltre a soddisfare le esigenze aziendali, corrisponde alle richieste di lavorazione di più di 500 contadini del Golfo del Tigullio. Un punto di riferimento molto importante anche perchè la famiglia Bo, fortemente impegnata verso qualità sempre più alte, diffonde questa concezione tra gli olivicoltori come un benefico virus.

La cultivar Lavagnina - in pratica la Taggiasca introdotta dall'imperiese nel territorio di Lavagna - è la protagonista degli extravergini di questa zona nel cui olivaggio entrano tuttavia percentuali di Razzola, Pignola e Leccino. Da partite di olive, meticolosamente sceverate, acquistate da conferitori fedeli e fidati che le raccolgono per bacchiatura su reti da novembre alla prima decade di febbraio, provengono le 3000 bottiglie dell'extravergine di punta dell'azienda, Le due Baie.

L'olio (70% lavagnina, 20% razzola, il resto pignola e leccino) si mostra paglierino carico con sfumature verdognole, al naso giunge fine, netto, con sentori di oliva fresca e, lievi, di carciofo. Gusto delicatamente dolce, scorrevole, di medio corpo. con tono amaro smorzato e richiami di pinolo e mandorla dolce.

Frantoio Bo

Via della Chiusa, 70

Tel. e fax 0185 481605

E-mail: info@frantoio-bo.it

Internet: www.frantoio-bo.it

E' una strada che viene da lontano quella che ha portato Carlo Bo, oliandolo appassionato e competente, a essere considerato un vero e proprio punto di riferimento dell'extravergine levantino. Le origini del frantoio, infatti risalgono alla seconda metà dell'Ottocento quando, utilizzando "sportelle" in fibra di cocco e torchi a vite, i Bo lavoravano dai 6 ai 10 quintali di olive ogni giorno. Oggi ci si serve di un moderno impianto a ciclo continuo che, per la produzione aziendale, lavora frutti selezionati e controllati, acquistati da olivicoltori capaci e fidati con proprietà poste dalla costa fino a 5-600 metri di quota. Grande cura nella raccolta per brucatura di Lavagnina (70%), Razzola e Pignola, unitamente alla rapida trasformazione (entro mezza giornata) hanno contribuito, come sempre, ai buoni risultati della recente campagna.

Olio Extravergine di Oliva

Le Due Baie 2002-03

Visivamente limpido e di colore giallo paglierino sfumato da lievi riflessi verdolini, si offre al naso con profumi mediamente intensi incentrati prevalentemente su note erbacee, di mela (maggiormente riconoscibile per via retrofattiva) e di oliva tresca. Al palato si rilevano fluidità, coerenza con l'olfatto e un carattere dolce percorso da una piacevole nota amaro-piccante in apprezzabile equilibrio. Finale godibile connotato da rimandi al piccante e alla mandorla.