



Frantoio Bo Gusto irresistibile

L'unico vero problema da risolvere per potersi beare delle delizie dell'Antico Frantoio Bo è trovarlo! Infatti questo

piccolo, anzi, piccolissimo produttore di olio dalla qualità sopraffina è situato in un quartiere centrale di Sestri Levante - vicino alla locale stazione dei carabinieri - però manca (non per colpa sua, questo sia chiaro...) di segnalazioni stradali precise ed esaurienti. Ma noi, forse perché abbiamo fatto visita al frantoio in ore prandiali, non siamo certo stati aiutati dal deserto che dominava tutt'intorno.

Comunque sia, una volta dentro il piccolo cortile dell'azienda, accolti da Carlo Bo, dalla gentilissima consorte e dal figlio Marco, responsabili del lato informatico dell'azienda - si occupa del sito Web (www.frantoio-bo.it) - scorgiamo un piccolo scrigno ricco di gemme. Innanzitutto una piccola e ordinatissima "cantina" dove si possono am-

mirare vecchie e nuove giare di terracotta (risalenti anche alla metà del Settecento e su alcune è visibilissimo il marchio del fabbricante), in cui l'olio veniva conservato e trasportato con grande attenzione. Poi possiamo ammirare le antiche macine di pietra e i torchi a vite, dai quali per secoli il frantoiano ha ricavato il suo limpidissimo nettare. Og-





gi naturalmente le tecnologie sono molto cambiate, ma la cura è la stessa. Il Frantoio Bo nasce nel 1867, anno di fondazione a opera di Giovanni Battista Bo, dunque ben quattro generazioni di esperienza al servizio del consumatore esigente.

Attraverso quattro fasi di lavorazio-

Qui sopra, una fase della lavorazione delle olive; sotto Carlo Bo. Nell'altra pagina, il passato e il presente dello storico frantoio di Sestri Levante

ne - deforestazione, frangitura, demolizione, separazione della pasta di oliva dalle sue componenti: olio, acqua di vegetazione e sansa - e attraverso il successivo stoccaggio in serbatoi inox o giare di terracotta, nascono due diversi prodotti, entrambi ovviamente extravergini: *Le due Baie* e *La Ginestra*. Il primo ha ottenuto quest'anno la *Gold Medal* nel *Los Angeles County Fair Olive Oil of the World Awards* nella categoria *Italian Classic Blends*, oltre al 2° posto al *Premio Ercole Olivario*, categoria *Extravergine Fruttato Leggero*. È un vero nettare, da gustare soprattutto a crudo su verdure fresche e bollite. Di acidità molto bassa (0,2 - 0,3%), è di facilissima digeribilità, anche grazie al fatto che viene ricavato da olive raccolte a mano, direttamente dalla pianta.

Il secondo è anch'esso un grande prodotto: differisce dal primo solo per l'acidità leggermente maggiore (0,4 - 0,6%) e perché raccolto con le reti, anziché a mano. Ma vi garantisco che la differenza è

davvero poca! Una produzione dunque molto limitata, che favorisce la ricerca maniacale della qualità, essendo messe sul mercato non più di 15.000 bottiglie da 1,1 litri e 5.000 latte da 1,5 litri.

Ora che sapete cos'è il Frantoio Bo, fateci una capatina - si trova in via della Chiusa 70 a Sestri Levante - per acquistare qualche bottiglia di olio extravergine d'oliva. Non prima però di averlo gustato su un pezzo di pane toscano... magari camminando in una delle Due Baie che danno il nome a uno dei prodotti della famiglia Bo. Lo apprezzerete anche voi, così come hanno fatto numerosissimi clienti - anche importanti, ma la cui identità è protetta dalla discrezione del signor Carlo - da 136 anni a oggi.

