

SESTRI LEVANTE (Genova), Liguria

Giacimenti Gastronomici: l'olio d'oliva di frantoio; i "poixi carubbè" (piselli); le pesche (in particolare delle varietà autoctone: Trionfo, Pieri 81, Impero e Morettini 5-14; si fan cru nelle zone di Villa Sara, Fossa Lupara e Santa Vittoria di Libiola); i corsaretti.

Frantoio Bo

16039, via della Chiusa 70; tel. 0185.481605, fax 0185.481605.

E-mail: frantoio.bo@libero.it

Proprietà: Carlo Bo & C., anche responsabile della produzione e commerciale. **Zona di produzione:** Riviera Ligure di Levante; **ubicazione uliveti:** Golfo del Tigullio, dove vengono acquistate le olive da vari coltivatori; **altitudine:** 500-600 metri s.l.m. **Varietà d'olive:** Lavagnina in prevalenza, poi Razzola e Pignola; **periodo di raccolta:** novembre-gennaio; **metodo di raccolta:** brucatura a mano. **Frantoio:** di proprietà, dal 1867; **tipo di estrazione:** spremitura a freddo con impianto Alfa Laval a ciclo continuo; **produzione media annuale:** 25 quintali. **Marche commerciali:** Le Due Baie; **distribuzione:** dettaglio.

Esame organolettico: a Sestri Levante, nell'antica Segesta Tigullorum, resta l'incanto dei due pittoreschi golfi, la Baia delle Favole e la Baia del Silenzio. Qui è la poesia delle espressioni (la fabula e la quiete) e delle immagini che testimoniano con grande fascino il trionfo della natura. Poi seguono a vista le colline, dove invece domina da sempre la coltura dell'olivo. Il Frantoio Bo, in questo ritaglio di sogno e realtà, ha la sua parte non secondaria. Anzi, è dal 1867 ch'è stato lasciato un segno indelebile ch'è già storia. Oggi la passione per l'olivicoltura e per il buon olio prosegue immutata e dagli uliveti del Golfo del Tigullio prende corpo l'olio Le due Baie, giallo oro tenue con timidi riflessi verdolini, profumo altrettanto lieve, pulito e delicatamente fragrante. All'assaggio si fa evidente l'ottima fluidità, il gusto morbido dell'oliva, la mandorla dolce, il piccante lieve e spiritoso che s'affaccia in chiusura. L'impiego ideale è, a crudo, su pesci, verdure, zuppe, pinzimoni e salse, in cottura per pesce alla griglia e soffritti di pesce di mare.

PRODOTTO ARTIGIANALE
DELL'ANTICO FRANTOIO



Dal 1867

Le due baie

**OLIO
EXTRA
VERGINE
DI OLIVA**

LAVORAZIONE A FREDDO



500 ml e

Prodotto e imbottigliato da
"FRANTOIO BO"
di Bo Carlo & C. s.a.c.

Via della Chiusa, 70 - Tel. 0185481605
16039 SESTRI LEVANTE (GE) - ITALIA