

ZAFFERANO

M A G A Z I N E



> GASTROSOFIA – La vita è (anche) una questione
 a matter of form > CUCINA MODERNA – Un
 – A warm and tender heart > SPERIMENTA
 bocconi di qualità > EXPERIMENTS

(also)
 WHEN
 e per



LA RUBRICA DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA / THE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL PAGE

I MIGLIORI MONOVARIETALI PER I FORMAGGI FRESCHI



di **Renzo Ceccacci**
 Membro del
 Panel Regionale
 Marche per la
 degustazione
 dell'olio
 extravergine
 d'oliva

Sul formaggio fresco naturale l'olio non va sempre bene, ma spesso nelle ricette di primi e secondi piatti vengono utilizzate delle delizie casere. In tutte queste preparazioni, potremo godere dell'aggiunta a crudo dei buonissimi monovarietali delle aziende che presento, capaci di esprimere profumi prevalentemente erbacei, capricci di pomodoro, o anche di frutti di bosco. Lascio a chi legge il piacere di scoprire di volta in volta quello giusto.

[FORMAGGI FRESCHI] [FRESH CHEESES]

7 - Saladini Pilastrì

La nobile storia di questa famiglia di Conti risale all'anno mille. Dei 320 ettari che circondano la splendida Villa Saladini Pilastrì, coltivati in buona parte a vigneto, 16 sono ad oliveto. Il mono di **Ascolana tenera**, molto fluido, ha il fresco ed intenso profumo di pomodoro in evidenza su fini sentori di mandorla, carciofo ed erbe aromatiche, con amaro e piccante intensi ed armonici.



7 - Saladini Pilastrì

The noble history of this family of counts dates back to the year 1000. Of the 320 hectares of land surrounding the magnificent Villa Saladini Pilastrì, much of which planted with vineyards, 16 are dedicated to olive growing. **Ascolana tenera** single variety oil is very fluid on the palate, has a bouquet with a fresh and intense aroma of **tomato** prevailing over subtle notes of almond, artichoke and herbs, and has intense but well-balanced bitter and pungent elements.

7 Saladini Pilastrì
 Via Saladini, 5 63078
 Spineto (AP) Tel 0736 899534
 saladpilastrini.it



5°
CAMPIONATO
ITALIANO FINGER FOOD
 3° INTERNATIONAL CHAMPIONSHIP FINGER FOOD
PADOVA 20-23 NOVEMBRE 2016
www.chefinpuntadidita.it
 Iscrizioni dal 1° maggio 2016
 TECNOFOOD
 PADOVAFIERE

in caso di mancato recapito restituire a: UFFICIO DI PADOVA CMP - Il mittente si impegna a corrispondere la prevista tariffa - r - n i.p.