

## L'olio della Fattoria Morello, della famiglia Ricceri di Prato, arriva sulla Piazza Rossa **L'extravergine toscano conquista la Russia**



Il direttore del ristorante Bosco Caffé

PRATO - L'olio extravergine toscano di qualità arriva a Mosca.

Da questo mese di gennaio il "Bosco Caffé", l'esclusivo ristorante che si affaccia sulla Piazza Rossa, condirà i piatti tradizionali della cucina italiana con uno dei più prestigiosi oli extravergine d'oliva delle colline intorno a Firenze.

A produrlo è la Fattoria di Morello, emergente azienda olivicola di proprietà della famiglia Ricceri, industriali tessili pratesi, che possiede 15mila ulivi sulle pendici di Monte Morello, alle porte di Firenze.

Negli ultimi anni l'azienda ha dato una forte

accelerazione alla produzione di qualità non solo grazie ai nuovi metodi di coltivazione delle piante e ai moderni impianti di lavorazione delle olive, ma grazie soprattutto all'impegno di Francesco e Luigi Ricceri, figli del proprietario dell'azienda, l'ingegner Giorgio.

**Prodotto  
dagli ulivi  
di Monte  
Morello**

Il "Bosco Caffé" di Mosca va quindi ad aggiungersi al "River Caffé" di Londra, il locale preferito da Tina Turner e Mike Jagger, tra i ristoranti alla moda che prediligono l'olio extravergine della Fattoria di Morello.

E con essi anche alcuni noti locali delle principali metropoli Usa.