

il Giornale NUOVO

della Toscana

ANNO VI - NUMERO 33

DOMENICA 9 FEBBRAIO 2003

1 EURO

L'olio extravergine toscano sbarca a Mosca

EMANUELE PELLUCCI

L'olio extravergine toscano sbarca a Mosca. Dal mese di gennaio il «Bosco Café», l'esclusivo ristorante che si affaccia sulla Piazza Rossa, condisce i piatti tradizionali della cucina italiana con uno dei più prestigiosi oli delle colline fiorentine. Lo produce la Fattoria di Morello, di proprietà della famiglia Ricceri, industriali tessili pratesi con la passione per l'olivicoltura, 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 grazie soprattutto all'impegno di Francesco e Luigi, i figli dell'ingegner Giorgio Ricceri. Il «Bosco Café» di Mosca va ad aggiun-

*Un noto ristorante
sulla Piazza Rossa
ha scelto i prodotti
della Fattoria di Morello*

gersi al «River Café» di Londra, il locale preferito da Tina Turner e Mike Jagger, tra i ristoranti che prediligono l'olio extravergine della Fattoria di Morello. E con essi anche alcuni noti locali delle principali metropoli Usa.

L'annuncio dello «sbarco» in Russia è stato dato dallo stesso Francesco Ricceri nel corso del recente convegno sul tema «Toscana: dall'olivicoltura all'olio extravergine per una

qualità senza riserve» nell'ambito dell'annuale «Incontro con l'olio nuovo» organizzato dalla sua stessa azienda. Un appuntamento molto atteso perché forse per la prima volta è stato affrontato l'argomento olio toscano di qualità con una panoramica a 360°. Aspetti normativi, tecnici, economici, finanziari, gastronomici e salutistici affidati a relatori di primissimo piano, tra cui Marco Mugelli, Alessandro Pacciani, Sergio Carbone, Saverio Carmagnini e Antonio Morettoni, oltre ad esponenti di spicco dell'MPS Banca Verde e delle società Alfa Laval e Salov.

Comprensibile l'interesse del folto pubblico presente, composto da imprenditori agricoli, ristoratori, enotecari e giornalisti.