

THE CUBE MAGAZINE

FASHION BEAUTY&WELLNESS TRAVEL FOOD&BEVERAGE LIFESTYLE WEDDING VIDEO MAGAZINES



OLIO NUOVO CHE PASSIONE

Con l'arrivo dell'autunno uno dei richiami gastronomici per antonomasia è certamente l'olio extra vergine di oliva, un vero e proprio vanto del made in Italy. Molte sono le realtà che producono un olio di alto livello qualitativo. Eccone alcune assaggiate per voi. Il **Nuovo Pruneti 2021** è pronto a colorare le tavole di tutti gli "olive oil lovers" con il suo inconfondibile colore smeraldo, un aroma pungente, fresco dal sentore di erba tagliata, rosmarino e mandorla e il caratteristico gusto intenso e persistente.

La ricchezza aromatica e gustativa di questo olio lo rende l'ingrediente perfetto per le tradizionali ricette toscane, come la bistecca alla fiorentina e la ribollita, oltre che irrinunciabile per le cucine stellate e un alleato perfetto per l'alimentazione degli sportivi. Ma è anche il packaging innovativo e *unconventional* che colpisce e lo ha reso in questi ultimi 5 anni un must have! E' stato notato anche dalle nuove generazioni, particolarmente attratte dal design, per guidarle alla scoperta di questo straordinario ingrediente.

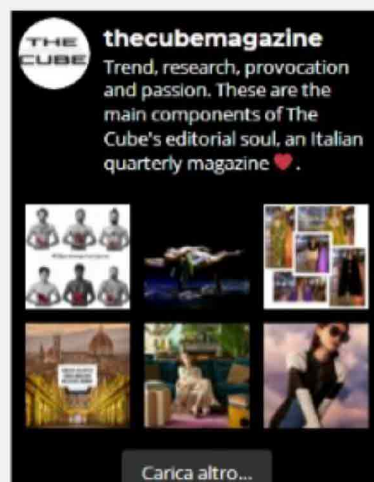
Search..



SHOP THE LAST ISSUE



INSTAGRAM





Una menzione speciale merita la quarta collezione *Lifestyle*, concettualizzata grazie a tre giovani designer della celebre Scuola Polimoda di Firenze, proprio per portare l'Olio Extra Vergine di Oliva su nuovi campi semantici, concettuali e commerciali che definiscono una vera e propria *Arte del Bienvivere* - l'arte del buono, bello e benfatto che fa bene alla salute e rispetta l'ambiente, che lo rendono un ottimo regalo per tutte le occasioni e per le imminenti festività di fine anno.
www.pruneti.it

Dalla Toscana si arriva al Lago di Garda grazie a **Albino Armani**, azienda che affonda le sue radici in 400 anni di storia, di vigna e di passione per il vino. **Albino Armani** presenta la sua seconda annata di olio extravergine d'oliva DOP Garda, da cultivar autoctone Casaliva, Leccino, Favarola e Grignano. Già premiata l'anno scorso da una guida prestigiosa del settore.



Segui su Instagram

PR FOR PUBLIC RESPONSABILITY



Diamo una mano
#PRFORPUBLICRESPONSABILITY

LATEST NEWS



**HIBOURAMA,
IL
RIVOLUZIONARI
BRAND DI
BORSE DI
LUSSO,
LANCIA UN
NUOVO
SERVIZIO
INNOVATIVO.**



**#30PAROLEMI
PER DIRE NO
ALLA
VIOLENZA
SULLE DONNE**



**INCONTRARE
IL MONDO
NUOVO**



**ZOOE: SELF-
EXPRESSION,
NO
PERFECTION**



**OLIO NUOVO
CHE
PASSIONE**

L'uliveto si trova in una zona tradizionalmente vocata alla produzione di un olio extra vergine di oliva dalle caratteristiche inconfondibili. Ampio al naso, si apre su note verdi che riportano al carciofo, alle erbe aromatiche, alla mandorla verde con un finale pepato. Al palato la pasta fine e sottile dona al Garda DOP **Albino Armani** una peculiare eleganza, bilanciato il rapporto tra amaro e piccante, mai invasivi. La nota di mandorla lascia ben presto spazio ai sentori di carciofo e origano, con un finale fruttato che ricorda la mela verde. L'abbinamento perfetto è con piatti di media intensità gusto - olfattiva, come antipasti a base di crostacei, insalate, risotti con molluschi, secondi a base di carne grigliata o in umido, formaggi caprini, gelati a base di crema e dessert a base di cioccolato.



Certamente il menù sarà da accompagnare con i vini **Albino Armani**. Da citare l'etichetta "Casa Belfi Anfora", che si ispira ai principi della biodinamica. E' un vino vinificato in anfora, di color giallo aranciato, leggermente velato poiché non filtrato, accompagnato da una bollicina sottile e persistente. Davvero unico!
www.albinoarmani.com/

Il rientro in Toscana è d'obbligo, con uno dei frantoi più premiati di Italia: Santa Tea Gonnelli 1585, che propone L'olio Fresco di Frantoio, l'unico prodotto dell'azienda venduto in bottiglia trasparente, così da poterne ammirare l'intenso e brillante color verde smeraldo. Alla vista si presenta leggermente velato, con polpa d'oliva in sospensione. La combinazione di olive di diversa varietà, Frantoio, Moraiolo e Leccino, provenienti dagli oliveti aziendali e raccolte a fine ottobre, inizi di novembre, donano a questo olio un insieme armonico di profumi, regalandoci un sapore particolare. Il risultato è un olio extra vergine particolarmente corposo e ricco al palato, con note di carciofo marcate e punte di amaro-piccante sul finale. Ottimo per accompagnare piatti autunnali come zuppe di verdure di stagione, funghi e risotti alla zucca o da gustare con la classica bruschetta toscana.



Da segnalare è Olivia Bistrot, il ristorante fiorentino del frantoio Santa Tea che celebra l'olio EVO in cucina. Il progetto nasce da chi di olio se ne intende: la titolare è infatti Serena Gonnelli, rappresentante della famiglia omonima che nel 1585, a Reggello, iniziò a fare olio nel frantoio di Santa Téa. Se da allora la stessa famiglia si tramanda l'arte della produzione di olio artigianale, dopo oltre 400 anni Serena ha deciso di usare i prodotti del frantoio di famiglia per darsi alla ristorazione, forte anche di un contesto ricco di fascino come quello di piazza Pitti.

www.gonnelli1585.it/

Buona fettunta a tutti!

di Giulia Marcucci

Correlati

Canapa: nuovo must di
bellezza
Gennaio 14, 2021
In "Beauty&Wellness"

Winter Body Care
Dicembre 9, 2020
In "Beauty&Wellness"

Olio per il corpo: antistress
naturale
Aprile 30, 2020
In "Beauty&Wellness"



PREVIOUS ARTICLE

**BREITLING VOLA
SEMPRE PIÙ IN
ALTO**

NEXT ARTICLE

**ZOOE: SELF-
EXPRESSION, NO
PERFECTION**



RELATED POSTS