

ewh

EMILIA WINE HOME



**Bilancio 2021
in utile. Un 2022
in espansione**

**Casali Viticoltori
protagonista
alle fiere di settore**

**Uva Spergola,
il vitigno ritrovato**

Vino, arte e bellezza racchiuse in una bottiglia

Ca' Besina Brut Millesimato si è presentato al Vintaly rinnovato nella sua veste grafica, con nuove bellissime etichette uscite dalle mani e dalla creatività di un artista. Sì, le nuove etichette di Cà Besina sono arte, così come il vino che vestono, frutto di una sapienza millenaria che affonda le sue radici nel lavoro della terra. Le foglie e il legno delle vigne diventano mezzo per tracciare un segno materico e raccontare una storia di impegno e dedizione, sforzi manuali, connessione con il territorio e amore per la bellezza. Una storia da vivere e assaporare come un calice di vino. Ca' Besina è, oggi, una linea che si compone, oltre che di Brut Millesimato, anche di Ca' Besina Pas Dosé e Ca' Besina Rosé Brut, quest'ultimo ottenuto da un blend di vitigni autoctoni del territorio scandinese.

2021

Un bilancio più che positivo

Se il 2021 è stato il primo vero anno dell'internazionalizzazione, la storicità del marchio Casali si è dimostrata un volano per l'aumento del fatturato di Emilia Wine che si è chiuso con cifre più che positive. Questo successo è stato possibile perché siamo riusciti a rafforzare l'immagine e la credibilità prima di tutto sui mercati italiani e, in particolare, in ambito Horeca. Lo dimostrano



i dati di chiusura dello scorso anno che registrano un incremento del 35% in valore e del 7% rispetto al prezzo medio. L'85% del fatturato Horeca è determinato dalla regione Emilia-Romagna e, di questo, il 79% è dato dalle province di Reggio Emilia, Modena, Parma e Bologna. Anche il punto vendita Emilia Wine Home ha registrato un incremento del 7% relativo al valore e del 10% del prezzo medio dello scontrino mentre per il canale GDO l'incremento è stato

dell'11% sul prezzo medio con un riposizionamento dei prodotti. In sostanza, puntando sulla qualità, la competenza e la lunga storia della cantina, abbiamo conquistato la fiducia e l'approvazione da parte dei maggiori attori italiani del settore, conquistando più di 30 province in tutto il Paese e trovando 70 nuovi clienti fra le enoteche e i ristoranti di alto livello. Pertanto, una volta forti e apprezzati in casa, abbiamo potuto fare il grande salto fuori dall'Italia. Con risultati più che soddisfacenti, su 4 continenti e 50 importatori, di cui 36 nuovi, acquisiti nel 2021. "Insieme ai collaboratori abbiamo avuto i primi riscontri da parte dei singoli mercati dove abbiamo evidenziato segnali di accoglienza favorevoli per il Lambrusco di Casali - spiega il direttore commerciale **Marco Fasoli** - A permettere questo iniziale sviluppo sono state le relazioni che abbiamo curato con i nostri partner stranieri e, soprattutto, la storicità del marchio che ha consentito uno *storytelling* aziendale attraente per il mercato internazionale". L'export ha segnato un +454% in valore. I mercati di maggiore rilevanza nello scorso anno sono stati gli

Usa (27%), Germania (26%) e Giappone (21%). I prodotti con il migliore inserimento: Migliolungo (Giappone e Canada), Cantastorie rosso dolce (Germania), Lambrusco, 1900 Malbo Gentile e 1900 Malvasia dolce (Usa). Stati Uniti e Giappone sono senza dubbio due mercati strategici, rivelatisi terreno fertile per l'esportazione del Lambrusco. Gli Stati Uniti hanno registrato un incremento del 310% in quantità e del 273% in valore, per il Giappone l'incremento è stato del 21% in quantità e del 76% in valore. L'anno 2021 è stato, dunque, un anno di analisi preliminare dei singoli mercati e di confronto con i collaboratori, sempre più affini alla filosofia aziendale e fondamentali per la loro forza in termini di relazioni.

2022: nuovi mercati per l'export

"L'apertura di mercati come Germania e Russia - prosegue Fasoli - richiede una

riorganizzazione del ciclo produttivo e logistico. Come per lo sviluppo export del 2021, fondamentali saranno gli Ocm 2022 (Organizzazione comune dei mercati agricoli) per la promozione del marchio Casali sui mercati internazionali. Allo stesso modo è fondamentale la partecipazione dell'azienda a eventi riconosciuti da tutti i professionisti del mondo del vino per dare la massima visibilità a Casali Viticoltori".

Fra le fiere di settore da non perdere a livello europeo, sono state di grande impatto Wine Paris, Prowein e Vinitaly a cui abbiamo partecipato in questo primo semestre. In America, World's Leading Wines, leem New York e San Francisco ad ottobre 2022.

Dopo un primo anno utile per valutare l'accoglienza sui diversi mercati del Lambrusco di qualità, che a giudicare dai risultati ottenuti può trovare il suo spazio sulla scena internazionale, il 2022 sarà dedicato all'analisi attenta dei singoli mercati. Ovvero, se il 2021 è stato l'anno della transversalità, il 2022 sarà l'anno dell'approfondimento.

"Partendo dalle prime relazioni aperte nei Paesi importatori, coltiveremo la nostra presenza nei mercati selezionati, attraverso un triplice lavoro: lo sviluppo e la gestione dei clienti acquisiti nel 2021, la ricerca di grandi importatori e distributori per creare una solida base export che ci permetta di pianificare e ottimizzare la produzione e la ricerca di clienti di nicchia che possano raccontare e dimostrare il percorso qualitativo intrapreso da Casali Viticoltori e rafforzare la brand identity aziendale".



Congratulazioni Presidente!

Davide Frascari, Presidente di Emilia Wine, è il nuovo Presidente dell'Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna.

«Questa nomina è un riconoscimento che voglio vivere con grande senso di responsabilità, lo stesso che sento come agricoltore custode della mia terra e come cooperatore verso i miei soci. Vorrei aprire una stagione che, partendo dalla campagna e dal paesaggio, riesca a portare la nostra cultura nel mondo. Siamo una regione con territori straordinari e per tanti ancora da conoscere. Mi auguro che il nostro lavoro sia un'opportunità per le migliaia di famiglie che lavorano nelle vigne. Vorrei dare voce a tutti loro, a privati e cooperative, in un gioco di squadra e di ruoli in cui ognuno, con le proprie competenze, possa regalarci un futuro prospero».

Eventi

Casali Viticoltori protagonista nelle fiere di settore



A Vinitaly trionfa il territorio reggiano

Ad aprile Casali Viticoltori è tornata a Verona in occasione della 54a edizione di Vinitaly, Salone Internazionale dei vini e distillati. Nel suo stand, all'interno del padiglione Emilia Romagna, si è presentata con tutte le collezioni che l'hanno resa un punto di riferimento nella produzione vitivinicola del comprensorio reggiano. A partire da due fiori all'occhiello, come lo spumante Metodo Classico Ca' Besina e il Lambrusco Pra di Bosso "Storico". "Siamo felici di aver partecipato di nuovo in presenza ad un appuntamento di riferimento assoluto come quello del Vinitaly" ha commentato Marco Fasoli, direttore commerciale di Emilia Wine. "E ci ha fatto molto piacere aver presentato tutti i vini delle collezioni insieme alle novità che hanno contraddistinto la nostra attività negli ultimi anni. Il nostro Gruppo è una solida realtà che non smette di innovare e sperimentare con l'obiettivo di creare vini che valorizzano l'unicità dei nostri vitigni e delle nostre vigne".

Un ruolo di primo piano lo ha giocato lo spumante Ca' Besina Brut Millesimato, primo storico Metodo Classico ad essere prodotto in Emilia-Romagna, ottenuto dal vitigno autoctono Spergola in purezza. "Siamo sempre stati convinti che la seconda rifermentazione in bottiglia sia in grado di esaltare le peculiari caratteristiche della Spergola, un vitigno autoctono diffuso solo sulle colline di Scandiano" ha spiegato Fasoli. "Il merito è di Massimo Casali, uomo carismatico e passionale, che negli anni Settanta decise di produrre un Metodo Classico in Emilia, idea che ai più sembrava impossibile, ma che si dimostrò vincente e lungimirante". Interesse e apprezzamenti sono stati spesi anche per il Lambrusco Reggiano Pra di Bosso Storico che testimonia lo spirito pionieristico di Casali Viticoltori, la sua volontà di sperimentare e il desiderio di far emergere le peculiarità che il territorio reggiano è in grado di donare a questo vino inimitabile.



A ProWein: cresce a doppia cifra la quota export

Dopo le positive partecipazioni al Wine Paris & Vinexpo Paris a febbraio e al Vinitaly di Verona ad aprile, Casali Viticoltori è volata a Düsseldorf per partecipare dal 15 al 17 maggio scorsi al ProWein, fiera internazionale dedicata ai vini e distillati di pregio dove si sono dati appuntamento più di 5.500 espositori provenienti da oltre 60 paesi. La partecipazione di questa storica cantina agli appuntamenti fieristici più importanti del panorama internazionale prosegue come da programma all'interno di una precisa strategia che vede ormai l'export come uno dei focus principali a cui il gruppo Emilia Wine sta lavorando con grande costanza e attenzione.

Negli ultimi anni l'export di Casali Viticoltori è cresciuto in modo determinante e la sua quota ha raggiunto il 30%. Anche il numero di distributori e importatori è cresciuto di pari passo e

oggi può contare su 60 partner presenti sui principali mercati internazionali. Attualmente è presente in oltre 30 paesi nel mondo e l'obiettivo è quello di continuare ad aumentare la quota export. Al ProWein, che nel corso degli anni è diventato un appuntamento sempre più decisivo, si è consolidata la presenza sul mercato tedesco, ma anche la possibilità di incontrare buyer e operatori provenienti da molti mercati a livello europeo e internazionale ai quali abbiamo fatto conoscere i punti di forza del nostro gruppo: qualità, concretezza e sicurezza".





Focus

Spergola, il vitigno ritrovato

Pomoria, Pellegrina, Spergolina o Spargolina. Nel corso della storia sono stati attribuiti diversi nomi a questo antico vitigno autoctono reggiano, diffuso solo nella zona collinare e pedecollinare da Scandiano a Quattro Castella, dove trova il suo habitat ideale grazie ai terreni argillosi e ricchi di gesso nei quali affonda le sue lunghe radici. Un dolce susseguirsi di colline che regalano alle viti condizioni climatiche ottimali. Si ipotizza che "spergola" sia l'aggettivo con cui veniva definita l'uva per il fatto di presentare un grappolo un po' 'spargolo', ovvero diradato. Viene detta anche "alata" perché i grappoli principali sono sempre accompagnati da un grappolo più

piccolo, simile a una piccola ala. La Spergola è un'uva a bacca bianca, con acini medio-piccoli e la buccia pruinosa di colore verde-giallo. La preziosa escursione termica, che permette all'uva di maturare progressivamente, con buona resistenza alla siccità, la privilegiata e areata esposizione ai raggi solari e la variegata composizione del suolo garantiscono una resa di alta qualità e un gusto unico. Ne derivano vini bianchi estremamente versatili - fermi, frizzanti, spumanti o passiti - di colore giallo paglierino con tenui riflessi verdolini, un delicato profumo di fiori e di mela verde e un gusto fragrante con spiccata acidità, freschezza e mineralità. Casali Viticoltori, è stato il primo grande produttore di vini Spergola, assicurando il recupero, la custodia e la tutela dell'antico vitigno che riassume in sé la qualità del territorio reggiano, il paesaggio e la sua storia.

Una storia antica

Le prime testimonianze scritte relative al vitigno Spergola risalgono al XV secolo, quando fu citato da Bianca Cappello, Granduchessa di Toscana. Per le sue caratteristiche morfologiche, è stato a lungo confuso con il Sauvignon Blanc, ma studi più approfonditi dal punto di vista biologico e genetico e un'analisi del Dna, compiuta nel 2000 dall'Università di Bologna, hanno dimostrato la sua unicità, assicurandone l'iscrizione al Catalogo Nazionale delle Varietà della Vite e l'inserimento nella Doc Colli di Scandiano e Canossa. Per la sua valorizzazione è nata la Compagnia della Spergola, una realtà associativa che interessa oggi quattro comuni in provincia di Reggio Emilia - Scandiano, Albinea, Quattro Castella e Bibbiano - E riunisce otto cantine, tra cui Emilia Wine.



Pra di Bosso Spergola *Colli di Scandiano e Canossa Dop*

Questo vino, il cui nome omaggia la pianta del Bosso che veniva usata per segnare i confini tra i vigneti, fa parte di una linea che affonda le radici nella tradizione enogastronomica emiliana, racconta le sue origini e le esalta.

È un bianco frizzante secco, 100% Spergola, nato da un'attenta selezione delle uve, con leggera macerazione a freddo e successiva pressatura soffice. Seguono, poi, la fermentazione alcolica a temperatura controllata in acciaio e la rifermentazione in autoclave. Di colore giallo paglierino, il Pra di Bosso Spergola ha un profumo intenso e fragrante avvolto da note floreali su una base di frutta a polpa bianca. Il gusto è delicato, dotato di un'ottima freschezza con un finale fruttato, ideale con spaghetti alle vongole e insalata di polpo e patate.

Ca' Besina Brut Millesimato *Spumante Metodo Classico Brut Millesimato* *Colli di Scandiano e Canossa Dop*

Da sempre la cantina Casali Viticoltori, è convinta che la più autentica espressione della Spergola si ottenga grazie alla seconda fermentazione in bottiglia attraverso il Metodo Classico. Non è un caso che il Ca' Besina sia stato prodotto in modo pionieristico sin dalla fine degli anni '70, quando la produzione di spumanti Metodo Classico in Emilia non era affatto diffusa. Fiore all'occhiello della produzione di Casali Viticoltori, Ca' Besina è dunque il primo Metodo Classico brut prodotto in Emilia-Romagna, ottenuto dal vitigno autoctono Spergola in purezza, con affinamento di almeno 48 mesi sui lieviti, prima del definitivo imbottigliamento e della commercializzazione.

Di colore giallo paglierino brillante con vivaci riflessi dorati e un elegante perlage fine e persistente, questo spumante ha un bouquet fresco con sentori di crosta di pane, fiori di biancospino, frutta tropicale, mela verde, scorza di limone e leggere note di fieno e noccioline. Un vino equilibrato al gusto, dotato di freschezza e caratteristica nota sapida con un finale di frutta matura e mandorle. Si abbina bene con i taglieri di salumi e formaggi stagionati, ma dà il massimo di sé insieme a carpacci di pesce, pasta con le sarde, spiedini di gamberi e frutti di mare.



Invernaia Bianco *Emilia Igp*

Questo bianco fermo racchiude in sé i valori del territorio reggiano, un microcosmo di storia, cultura e natura rappresentati dal nome e dall'etichetta. Invernaia evoca la maturazione in cantina durante l'inverno, quell'attesa attenta e paziente necessaria per ottenere vini di alta qualità. L'etichetta, con il disegno della clessidra, esprime il concetto del tempo e rievoca simboli di queste terre: il monumento di Lazzaro Spallanzani e l'osservatorio Astronomico a lui intitolato; il mosaico della Cattedrale di Reggio Emilia; la Torre dell'Orologio del Palazzo del Monte di Pietà; l'Orlando Innamorato del Boiardo; un airone tipico; infine, l'impegno e la passione dei contadini che lavorano nei vigneti.

L'Invernaia bianco è ottenuto per l'80% da Spergola e per il 20% da Sauvignon Blanc. Il risultato è un vino fragrante, delicatamente fruttato, con sfumature vegetali e con ottima mineralità. Fresco ed equilibrato, si sposa bene sia con i piatti sia della tradizione locale, sia con quelli più innovativi della cucina contemporanea, perfetto con gli spaghetti alle vongole e il branzino alla griglia. Questo bianco Igp, come il rosso e il rosato della stessa linea, è prodotto in numero limitato di bottiglie, riservate alla ristorazione di pregio.



1077 Spergola *Spumante Brut - Colli di Scandiano e Canossa Dop*

Nell'anno 1077, appena trentenne, Matilde di Canossa fu protagonista di una celebre riconciliazione che segnò i destini dell'Europa dell'epoca. A questa straordinaria donna, dalla personalità decisa e coraggiosa, è dedicato 1077 Spumante Spergola, un vino fruttato, fresco e di grande armonia. 100% Spergola, ha un colore giallo paglierino con luminosi riflessi verdolini e con profumi delicatamente floreali, accompagnati da note di mela verde, pesca bianca e frutta croccante appena raccolta, insieme a intriganti sentori di lime e foglia di limone. Il gusto è fragrante, equilibrato al palato, leggermente sapido con una nota fresca sul finale. Ottimo come aperitivo, sa conquistare i palati anche a tavola per accompagnare primi di pesce, calamari alla griglia, insalate di pollo, tigelle con affettati.



Parla l'esperto



Wine Meridian, per orientarsi nel mondo del vino

È il primo magazine online italiano specializzato nell'analisi dei mercati del vino, un punto di riferimento per gli operatori del settore e gli appassionati di questo mondo tanto affascinante quanto complesso. Wine Meridian è il nome della testata diretta da Fabio Piccoli che collabora con Emilia Wine da quando è entrato alla direzione commerciale del gruppo Marco Fasoli, con il quale Piccoli ha condiviso molti progetti di internazionalizzazione delle aziende vitivinicole.

“La nostra società – spiega Piccoli – non si occupa solo di informazione giornalistica ma da molti anni è attiva anche sul fronte della consulenza alle imprese e ai con-



sorzi di tutela per sviluppare strategie di comunicazione e marketing. Inoltre, offre un'intensa attività di formazione su varie tematiche, dall'export management all'hospitality. Da oltre trent'anni lavoriamo per supportare le imprese del vino italiano sui mercati di tutto il mondo”.

“Il settore vitivinicolo – continua il direttore di Wine Meridian – sta attraversando un periodo di grande trasformazione dove si evidenziano alcuni elementi molto importanti: da un lato prosegue la migrazione dei consumi con i cosiddetti mercati emergenti, che vedono nel vino una

bevanda sempre più trendy, dall'altra nei mercati più tradizionali, come Italia, Francia e Spagna in primis, i consumi sono sostanzialmente stabili. Il vino comunque ha ancora ampi margini di crescita dal momento che il consumo mondiale di vino rappresenta solo il 12% del consumo totale di bevande alcoliche. Nonostante la difficile fase pandemica il vino ha proseguito nella sua crescita sia sul versante della Grande distribuzione organizzata e dallo scorso anno è ripreso il trend positivo anche all'interno del canale horeca. Il 2021 si è chiuso con il record dell'export vitivinicolo italiano che ha superato i 7 miliardi di euro.

Casali è un marchio storico nella produzione di Lambrusco e oggi rappresenta una delle realtà più coinvolte nella valorizzazione di questa straordinaria tipologia di vino. Casali testimonia quotidianamente in maniera concreta come il Lambrusco rappresenti una delle perle enologiche del nostro Paese per troppo tempo

sottovalutato. Un vino antico e contemporaneo al tempo stesso in grado di intercettare le tendenze di consumo in ogni angolo del pianeta.

Oggi, pertanto, Casali ha deciso di incrementare i suoi sforzi non solo nella qualificazione del prodotto ma anche e soprattutto nella sua corretta promozione e valorizzazione in Italia e sui mercati internazionali. Una sfida sicuramente complessa ma coerente all'identità di un'azienda che da sempre ha creduto alle straordinarie potenzialità di un vino come il Lambrusco e ad un territorio come quello emiliano che da sempre esprime una vocazione ideale per la massima espressione di questa tipologia di vino.

www.winemeridian.com



Baccalà mantecato con chips di polenta fritta, pomodorini confit e crudité di asparagi

Ingredienti (per 4 persone)

Per il baccalà mantecato:

300 gr. polpa di stoccafisso ammollato e delicato
150 gr. olio di girasole
150 gr. olio d'oliva extravergine delicato
6 gr. sale
q.b. foglie di alloro

Per le chips di polenta:

250 gr. polenta istantanea
1 L acqua
1 cucchiaino di sale

Per la crudité di asparagi:

4 punte di asparagi bianchi grandi

Per i pomodorini confit:

250 gr. pomodorini
1 cucchiaino di zucchero di canna
1 spicchio d'aglio
q.b. erbe aromatiche
q.b. scorza d'arancia
q.b. olio extravergine d'oliva

Preparazione

Per il baccalà mantecato:

Cuocere la polpa di stoccafisso in acqua salata e alloro per 10 minuti dal bollire.

Scolare lo stoccafisso, conservando un bicchiere dell'acqua di cottura. Sbattere la polpa (con una planetaria o un cutter, una frusta, un frullatore a immersione o a mano con mestolo di legno). Continua a sbattere aggiungendo il sale e gli oli a filo poco a poco. Alla fine aggiungere l'acqua messa precedentemente da parte e mescolare fino ad ottenere una buona consistenza. Il baccalà mantecato è pronto.

Per le chips di polenta:

In una pentola fare bollire 1 litro d'acqua, salare poi aggiungere la farina di mais a pioggia. Mescolare con un cucchiaino di legno e cuocere per 5/7 minuti. Versare la polenta in una teglia con carta forno, lasciare raffreddare e poi mettere in frigo per un'ora. Una volta fredda, tagliare la polenta in chips molto sottili e friggere in olio bollente, quindi scolare e mettere su un foglio di carta assorbente.

Per la crudité di asparagi:

Tagliate le punte degli asparagi con un pelapatate per renderle molto sottili, poi condire con sale, pepe ed extra vergine d'oliva.

Per i pomodorini confit:

Lavare i pomodorini, tagliarli a metà e disporli su una teglia rivestita di carta da forno, con la parte interna verso l'alto. Condire con tutti gli altri ingredienti e cuocere in forno statico preriscaldato a 120° C per circa un'ora e mezza.



Osteria Caffè Monte Baldo

Il locale storico nel cuore di Verona

Aperta nel 1909 e premiata dal Comune di Verona come "Ristorante Tipico", l'Osteria Caffè Monte Baldo è un'istituzione nella città di Romeo e Giulietta. Un locale storico, nato come latteria alla fine del XIX secolo, diventato osteria a cavallo tra le due guerre, poi bar e caffetteria negli anni '60. Grazie all'intuizione e alla passione della famiglia Vesentini, il caffè è tornato alle sue origini, conservando le caratteristiche della bottega e recuperando le peculiarità enogastronomiche dell'osteria



tipica veronese, senza rinunciare al rito moderno dell'aperitivo. Osteria Caffè Monte Baldo si trova in pieno centro storico, a pochi passi dalla scenografica piazza delle Erbe, ed è famosa non solo per i piatti e i prodotti della tradizione veronese, ma anche e soprattutto per gli insuperabili "cicchetti", oltre 70 tipi di coloratissime tartine, arricchite da golosità a base di carne, pesce, verdure. Sono accompagnate dai vini della cantina, premiata anch'essa dalla rivista Wine Spectator per la ricca selezione di etichette e le grandi annate disponibili al bicchiere, fra cui l'Amarone, re della viticoltura veronese. Ma nella carta si trovano anche Invernaia bianco, Ca' Besina, Pra di Bosso Storico e Migliolungo. "Nella nostra osteria - spiega il patron Simone Vesentini - utilizziamo solo materie prima di alta qualità e tutto è fatto dentro la nostra cucina o nel nostro laboratorio gastronomico. Dalla pasta fresca al pane, dai sughi alle mostarde, con grande attenzione e rispetto per le scelte e le problematiche alimentari di vegani, celiaci, intolleranze e allergie". Tra le specialità, si assaggiano il risotto all'Amarone della Valpolicella Docg, i tortelli ripieni di guancia di manzo brasata con riduzione di Ripasso della Valpolicella e mousse di Parmigiano, la 'pastissada' di cavallo, il baccalà mantecato. Fra i dolci, la Pavlova, una meringa artigianale con panna montata e frutta fresca, e la Passione Nocciola: frolla alla nocciola, cremoso alla nocciola, nocciole sablé e caramello mou salato.

Via Rosa 12, Verona
Tel. 045 8030579
osteriamontebaldo.com

Olio Famiglia Orlandi Oro verde in tavola



Un nome, un simbolo

Il logo è l'immagine che meglio descrive l'olio Famiglia Orlandi, l'incontro tra la foglia di ulivo e le tre "O" ad indicare le parole Orlandi, Olio e Oliva. I colori dipingono un quadro del loro mondo: il marrone esprime il legame con il territorio, dove le piante trovano nutrimento, il giallo è la forza vitale del sole che dona energia agli ulivi, il verde è l'oliva, il frutto del felice matrimonio degli elementi.



Nel nuovo spazio Emilia Wine Home, dedicato alle eccellenze territoriali e nazionali, non ci sono solo i nostri vini. Si trovano anche altri prodotti, fra cui l'extravergine d'oliva Famiglia Orlandi, un olio di altissima qualità che sta collezionando premi e riconoscimenti in tutti i concorsi e le guide del settore. Nasce sulle colline di Verona,

nel cuore della val d'Ilasi, dove l'ulivo e la vite sono parte integrante del paesaggio, grazie ad un terreno di origine calcarea e un microclima ideale che hanno favorito, sin dall'antichità, lo sviluppo di queste coltivazioni. Fulcro dell'azienda è il frantoio, all'interno di un antico casale del '700, dove la famiglia Orlandi vive e accoglie gli

ospiti per visite e degustazioni. Qui arrivano le olive appena colte per essere lavorate entro poche ore con un innovativo impianto di estrazione a ciclo continuo a due fasi, di ultima generazione. La conservazione avviene, subito dopo la filtrazione, in cisterne di acciaio inox in un locale a temperatura controllata, in assenza di ossigeno, dove il prodotto rimane sigillato fino al momento dell'imbottigliamento. "Vogliamo portare in tavola un olio che sappia parlare di noi – confidano Cristina e Carlo Orlandi – con sapori e profumi che riconducono alle nostre origini, alle tradizioni e ai valori in cui crediamo e che ci contraddistinguono: l'amore per la nostra terra, il rispetto dell'ambiente, l'audacia di diventare produttori dopo tanti anni di lavoro come coltivatori, l'ambizione di creare il nostro extra vergine di oliva, un olio equilibrato e versatile, adatto a tutte le preparazioni, sia a crudo, sia in cottura".

Quattro tipologie

"DOP" è l'olio certificato Valpolicella, espressione delle cultivar tipiche del territorio, con almeno il 50% di varietà Grignano e Favarol. Delicato e armonico, ha un gusto fruttato leggermente amaro che si abbina bene con bolliti di pesce, baccalà mantecato, formaggi freschi. "CASAL", ossia casale in dialetto veneto, è l'olio per tutti i giorni e per tutti i piatti. Fruttato, con sentori di

mandorla e agrumi, valorizza le carni bianche, le insalate ed è squisito sul pane caldo tostato. "FIOI", dedicato ai due figli, è l'olio più pregiato della casa, saporito e lievemente piccante, ideale per arricchire piatti strutturati, carne rossa alla griglia, verdure grigliate e bruschette, caprese, zuppe di legumi. E poi c'è "TÈRA" in onore alla terra, l'olio grezzo non filtrato, buono sull'insalata di radicchio, le verdure alla griglia, le vellutate, le carni bianche, il pesce di lago.

www.oliofamigliaorlandi.it

ewh
EMILIA WINE HOME

n. 6 – giugno 2022

Proprietà
Emilia Wine S.c.a.
Via 11 Settembre 2001, 3
Arceto di Scandiano (Re)

Progetto e coordinamento editoriale
Fruitecom - Stefano Malagoli,
Cecilia De Santis, Giulia Michelini,
Luca Speroni

Testi
Rita Bertazzoni

Foto
Marco Parisi

Progetto Grafico
RED Creative Company -
Claudio Piccinini

Stampa
Grafical

Con il contributo di:



Le cantine di Emilia Wine

