

« **TERRA DI GIOIA** »

***Olio di oliva
eccezionale***



cinecitta-sicily.com

PRODURRE UN OLIO DI OLIVA IN SICILIA

LA FOLLIA DI DUE FRANCESI DI CUI, PER UNO DI LORO, IL RITORNO ALLE PROPRIE ORIGINI



In agosto 2015, durante un viaggio a Napoli, Stéphane Pusateri, figlio di immigrato siciliano, e Jean Silvan, entrambi residenti a Bordeaux da 26 anni, sentono parlare di Noto e della riserva naturale di Vendicari.

Un anno dopo, vi si recano con la speranza di comprare una casa vacanze in riva al mare. Scoprono una magnifica città barocca circondata da altre sette città clas-

sificate come Beni Unesco, situata a 15 minuti dalla celebre Siracusa, decantata da Henri Salvador, e da Catania ormai collegata a Bordeaux con Easy Jet.

Cercano invano una casa. Ma dopo una settimana scoprono un appezzamento di terreno di 4.4 ettari di fronte al mare già dotato di un pozzo, di elettri-

cità e con già preesistenti 204 ulivi, di cui una gran parte secolari. Firmano immediatamente un compromesso di acquisto di questo terreno ubicato in un ambiente tale da non potere immaginare un acquisto di simile qualità in Francia. Inizia l'avventura. Una follia per i loro amici!

I due avventurieri non sapevano allora che Noto è la città di cui si parla in prima pagina nelle riviste di decorazione, di viaggi. Architetti, decoratori, produttori di televisione francese, liberi professionisti ... si installano in antichi palazzi e li rinnovano oppure creano nuove costruzioni, lontano dal tumulto della bella e troppo celebre Taormina. AD Italia dedica la sua prima pagina al Palazzo Castelluccio rinnovato da un grande produttore francese di televisione e ormai aperto al pubblico. AD France dal canto suo pubblica un reportage su un celebre decoratore francese che, a Noto, ha restaurato un bel palazzo in rovina in cima ad una collina, a due chilometri dalla proprietà di Stéphane e Jean. Qui i vacanzieri vengono a cercare l'autenticità, la solitudine, la quiete, lo spazio che non possono trovare altrove se non a peso d'oro.





Dodici mesi dopo parte la costruzione delle due case, una per loro ed un'altra con piscina per gli ospiti e amici di passaggio. Tutte le camere hanno vista sul mare.

Stéphane ha svolto tutta la sua carriera nel settore della comunicazione contemporaneamente ad un forte impegno associativo a Bordeaux ed a Scienze PO Grenoble. Ha visto suo padre, muratore siciliano, lavorare duro. Sei giorni su sette, con turni dalle 7 alle 21, effettua la supervisione dei lavori e sceglie i materiali che vengono utilizzati. Un anno dopo il cantiere è completato. La scommessa è stata vinta grazie ad una ditta locale di qualità.

Durante il cantiere, Stéphane e Jean -che non sono mai stati né giardinieri né agricoltori- puliscono il terreno, potano gli ulivi, all'abbandono da vent'anni, li nutrono con concime biologico. Nel settembre 2016, "TERRA DI GIOIA" viene prodotto l'olio di oliva extra vergine di prima spremitura a freddo.

Alcuni professionisti affermano che si tratta di un olio di eccezione. E' realizzato a partire da tre varietà: la Nocellara del Belice riconosciuta come la migliore al mondo, la Nocellara Etna e la Moresca.

Immediatamente vengono piantati altri 420 alberi, nel rispetto della stessa proporzione di ogni varietà in quella terra argillosa, portando a 650 unità l'oliveto bagnato dal sole. I giovani alberi vengono coccolati da Jean che li ispeziona e li annaffia per dar loro il vigore necessario a farli attecchire.

In settembre 2019 è stato prodotto il terzo raccolto cosiddetto oramai "TERRA DI GIOIA". Per quanto un olio di eccezione, che implica il classicismo nella grafica della marca e nella scelta del nome.

Stéphane e Jean hanno optato per una produzione di qualità, riservata ai palati più fini. Un raccolto precoce consente di ottenere un olio fresco con tutti gli aromi e sapori dell'oliva con un certo ardore tuttavia senza aggressività, con un retrogusto di carciofo, sorta da un territorio unico. Cinecittà Sicily e senza miscela con altre provenienze. La certificazione "biologico" è in corso.

Con un po' di pane, sull'insalata, sul pesce, l'olio "TERRA DI GIOIA" è semplicemente delizioso.



LA FABBRICAZIONE DELL'OLIO

« TERRA DI GIOIA »



A Cinecittà Sicily Noto. "TERRA DI GIOIA" è prodotto partendo da tre varietà di olive: la Nocellara del Belice, riconosciuta come la migliore al mondo, la Nocellara Etna e la Moresca. Non è misciato a raccolti di altri oliveti. Troviamo traccia della Nocellara del Belice 500 anni av.c. nella zona archeologica di SELINUNTE. Oggi viene prodotta nelle valli dell'Etna, di Agrigento e di Noto. Le terre argillose del VAL DI NOTO sono benefiche per questa varietà che usufruisce così di inverni miti ed estati molto calde.

Gli ulivi vengono piantati su un terreno di 4 ettari che non è stato trattato chimicamente da venti anni, in mezzo ad una immensa vallata riempita a mandorli ed ulivi, di fronte al mare. La certificazione "biologico" è in corso.

Il raccolto si effettua a metà settembre, a mano e con pettini, al fine di non danneggiare i frutti e poterne conservare i loro aromi. Si estende su tre giorni. Ogni sera, la produzione della giornata è portata al frantoio in modo da poterla pressare subito, dopo il lavaggio.

Il MULINO RUTA, sito a Castelluccio vicino Noto, è attrezzato di materiale di ultima generazione che consente l'estrazione a freddo in prima pressione.



In tal modo l'olio conserva la totalità dei suoi aromi e delle sue componenti minori, importanti per la salute.. L'eliminazione dell'acqua nel processo di pressione ha per effetto la diminuzione del rendimento (14,86%). La decantazione si fa in modo naturale. Scegliendo una produzione ridotta Stéphane e Jean privilegiano un olio di grande qualità riservata ai palati più fini. "TERRA DI GIOIA" è un olio fresco, molto aromatico con un bel ardore senza aggressività con un retrogusto di carciofo. E' un olio di eccezione.



GLI ARTICOLI DI STAMPA

E I PARERI DI ESPERTI

Stéphane CARRADE, Chef dello « Skiff Club », due stelle Michelin all' l'Hôtel Ha(a)ïtza, 5 stelle (Pyla sur Mer) ha scelto «Terra di Gioia» per il secondo anno consecutivo.



Stéphane CARRADE Chef dello "Skiff Club" per ben tre volte stellato: due stelle "Chez Ruffet", una stella a "La Guérinière", una stella allo "Skiff Club", precedente Chef del Grand Hôtel de Bordeaux ha ottenuto, il 27 gennaio 2020, la sua seconda stella Michelin per lo "Skiff Club". Per completare la sua gamma di oli di oliva, dal 2018 scorso ha scelto "Terra di Gioia", un olio siciliano delicato, profumato e biologico prodotto a Noto (Siracusa).

Stéphane CARRADE è amante dei prodotti locali che va ricercando in tutta la Francia ed all'estero al fine di realizzare una cucina d'autore che restituisca la nobiltà a quei prodotti più semplici. Come un musicista che accorda le note, crea associazioni sorprendenti e sottili. Fra tradizione e avanguardia, il suo credo: "territorio in progresso".

Stéphane CARRADE è il primo Chef stellato in Francia ad aver scelto quest'olio raccolto all'inizio di settembre.

"Terra di Gioia" è un olio molto fresco e aromatico, ardente ma senza aggressività e con un retrogusto di carciofo. Stéphane CARRADE utilizza "Terra di Gioia" come condimento su verdure crude, per le salse tartare e su alcuni formaggi. Sedurrà i raffinati buongustai.

Stéphane CARRADE nelle cucine dello "Skiff Club" con Stéphane PUSATERI e Jean SILVAN, proprietari di "Terra di Gioia".



Jean Denis LE BRAS, Chef due stelle « La grande Maison » a Bordeaux.

Jean Denis LE BRAS, originario dalla Bretagna è, innanzitutto, secondo in cucina dello Chef doppiamente stellato, Patrick JEFFROY, a Carantec.

Nel 2007, si unisce all'equipe di Pierre GAGNAIRE, miglior Chef al mondo. Esercita tutta la sua arte attraverso varie "maisons" da Londra a Hong-Kong.

Nel 2017 prende la direzione di "La Grande Maison" Bernard MAGREZ a Bordeaux dove, declinando la cucina di Pierre GAGNAIRE, realizza una sua personale cucina fine e potente. Audace ed innovativa la sua cucina è basata sui principi fondamentali della gastronomia francese.

Jean Denis LE BRAS viene particolarmente attratto dai prodotti del mare. Ama conoscerne l'origine e collaborare con i produttori con cui lavora.



Stéphane co-proprietario di "Terra di Gioia" in compagnia di Jean Denis LE BRAS.

Boris CAMPANELLA, Chef una stella del ristorante « L'Ecrin » del celebre Palace parigino « Le Crillon ».

Boris CAMPANELLA ha preso le redini del ristorante "L'Ecrin" del celebre Palace parigino "Le Crillon" nel 2019, dopo essere stato Chef al Cheval du Cheval Blanca Courchevel, al ristorante "Le 59" a Aix les Bains e al Château di Candie a Chambéry le Vieux dal 2002 al 2009. Ha esercitato anche a "la Maison Troisgros", al "Bateau Ivre" e presso Michel Chavran.

Boris CAMPANELLA cura la cucina tradizionale con una visione molto contemporanea. Abbina i pesci agli agrumi, al pistacchio di Sicilia, terra nativa del padre.

La scelta dell'olio di oliva "Terra di Gioia" da Boris CAMPANELLA va ricercata nelle sue radici. La ricerca di prodotti autentici nati da una terra ricca, la Sicilia, attraversata da così tante civiltà ne è la prova: il pistacchio di Bronte e l'olio di oliva "Terra di Gioia" gli consentono di avere un legame con una terra in cui non si è mai recato ma di cui è il prodotto, il figlio.



Stéphane PUSATERI, co-proprietario di "Terra di Gioia", nelle cucine del Palace parigino "Le Crillon" dello Chef stellato Boris CAMPANELLA.

Patrick MOREL, Chef una stella del « Pavillon des Boulevards » è un giovane Chef appassionato.

Inizia la sua attività presso lo Chef Fabrice GIRAUD al "Grand Barrail" a Saint-Emilion, proseguendo quindi il suo percorso dimaision in maison per oltre dieci anni.

Nel 2009, raggiunge lo Chef Denis FRANC al "Pavillon des Boulevards" a Bordeaux dove dedica tutto il suo tempo ad una prima esperienza stellata.

Questo incontro è per lui una vera e propria rivelazione culinaria.

Nel 2015, in seguito al pensionamento dello Chef stellato storico, riprende il "Pavillon des Boulevards". La Guida Michelin gli conferisce subito la prima stella: un bel riconoscimento per la sua audacia e l'impegno della sua équipe. Patrick MOREL adegua la sua cucina alla propria immagine, lasciando libero spazio alla sua ispirazione ed ai suoi desideri.

Alla degustazione di "Terra di Gioia" Patrick MOREL è stato immediatamente sedotto così come anche la sua équipe. Ha apprezzato la sua freschezza ed i suoi retrogusti di avocado e carciofo.



Stéphane co-proprietario di "Terra di Gioia" insieme a Patrick MOREL.

Masashi Ijichi, Chef una stella del ristorante « La Cachette » a Valence.

Masashi IJICHI, è nato in Giappone e si è recato in Francia per completare la sua formazione. Ha, tra l'altro, lavorato da "Pic" (3 stelle Michelin a Valence). Nel 2005 apre il proprio ristorante "La Cachette". Nel 2009 ottiene la sua prima stella Michelin che detiene da 10 anni.

La sua cucina vive al ritmo delle stagioni. Abbina i prodotti localiai sapori asiatici. Il pesce, le spezie costituiscono il tocco giapponese della sua cucina inventiva e delicata.

La sua cartàè quella di uno chef che ha saputo far incontrare due gastronomie di eccezione.

Gli aromi di "Terra di Gioia" hanno incantato immediatamente lo Chef giapponese: "prendo e colgo immediatamente" disse, tanto era grande il suo desiderio di utilizzarlo subito.

Nei giorni a venire Masachi IJICHI, con precisione ed ispirazione, andrà ad utilizzare "Terra di Gioia" per le sue pietanze più prelibate.



Stéphane co-proprietario di "Terra di Gioia" in compagnia di Masachi IJICHI

Tanguy LAVIALE, Chef una stella di « Garopapilles » a Bordeaux, ha scelto "Terra di Gioia" perché "è buona".

Tanguy LAVIALE è un giovane Chef stellato dal 2018. Formato alla scuola Ferrandi, fa la gavetta in grandi ristoranti parigini, prima di aprire a Bordeaux "Garopapilles".

Tanguy è accompagnato da una squadra che lo sostiene e che per lui è una grande fonte di ricchezza. Un grande Chef, è un uomo e la sua équipe. Tanguy sa trasmettere. E' un uomo modesto.

Per lui la sua cucina deve dare tanta emozione quanto un grandissimo vino, ragion per cui propone una grandissima cantina.

Se il suo ristorante è prenotato ogni sera con un mese di anticipo è perché realizza un lavoro straordinario, con grandissima raffinatezza.

E' un uomo che va alla ricerca dei produttori per trovare ottimi prodotti.

Questo grande Chef privilegia pure "la vita vera", la sua famiglia, i suoi amici.

E' senza dubbio nella quiete di questi momenti felici che trae, in gran parte, tutto il potere nello svolgere la sua arte.

Come un grande Chef parigino che ha adottato "Terra di Gioia", Tanguy LAVIALE ha avuto la stessa formula: "la prendo perché è buona".



Stéphane co-proprietario di "Terra di Gioia" insieme a Tanguy LAVIALE.

Giovanni PIRREDU, Chef una stella di « Tentazioni » a Bordeaux.

"Il modo migliore di liberarsi di una tentazione è cederle" Oscar Wilde. Questo è il motto del ristorante "Tentazioni" e si capisce il perché.

Un sardo che incontra una bretone. L'idea di un ristorante gourmet italiano a Bordeaux dopo aver fatto la gavetta presso grandi chefs italiani a Torino, Milano tra cui Davide Bisetto.

Giovanni mette in risalto pesci, crostacei, carni utilizzando sapori che sublimano i prodotti che va a cercare presso i migliori produttori.

E' il mercato che determina ogni settimana i suoi menu.

Giovanni afferma "Non ho inventato niente", "lavoro prodotti buoni a modo mio". L'essenziale è lì e non nell'immagine.

La sua stella, acquisita nel 2020, dimostra evidentemente che ha ragione. Ha amato subito "Terra di Gioia" ed i suoi sapori che propone in un piattino con del buon pane.



Stéphane co-proprietario di "Terra di Gioia" insieme a Giovanni PIRREDU.

Cédric BOBINET (Assiette Michelin), chef del « Chapon Fin » a Bordeaux ha scelto "Terra di Gioia" per alcuni dei suoi piatti.

Originario della Vendée, Cédric BOBINET realizza la sua formazione a Saint-Michel du Mont Mercure. Ottiene presto il titolo di "Migliore Apprendista di Francia". Dopo un'esperienza in Danimarca, si unisce alla squadra del ristorante "Le Taillevent" 2 stelle nella Guida Michelin, accanto alla famiglia Gardinier. Vi rimarrà 10 anni e verrà nominato secondo in cucina a partire dal 2012.

Nel 2013, ottiene il settimo posto al "Trophée des chefs de la République" (Trofeo degli Chefs della Repubblica) e nel 2014 il secondo posto al concorso "Espoirs de l'année" (Promesse dell'anno) della rivista "Le Chef". Nel settembre 2019 riprende le redini della cucina del "Chapon Fin".

Il suo obiettivo è rivisitare la tradizione dell'alta cucina francese e lavorare con i migliori produttori della nostra regione per proporre una cucina reinventata, generosa e saporita.

"LE CHAPON FIN" : OLTRE UN SECOLO DI GASTRONOMIA.....

Creato nel 1825, "Le Chapon Fin" è uno dei primi ristoranti gourmet tre volte stellati della storia (fa parte delle 33 primestrukturepremiatedalla Michelin nel 1933). All'alba del XX° secolo, dei mercantidi Bordeaux, ricchi viaggiatori dei transatlantici, clientela prestigiosa distinta del Café Anglais in viaggio verso la propria villeggiatura in Costa Basca, insomma tutta l'alta società si ferma a Bordeaux, al n.5 della rue Montesquieu.



Stéphane co-proprietario di "Terra di Gioia" insieme a Cédric BOBINET nel magnifico arredo roccioso art nouveaudel "Chapon Fin".

L'huile d'olive DES GRANDES MAISONS

Quand deux Bordelais s'installent en Sicile et se retrouvent à la tête de plus de quatre hectares d'oliviers, cela peut donner une belle aventure...

Texte: Martine Crespin Photos: DR

Stéphane Pusatéri et Jean Silvan ont fait de Noto beaucoup plus qu'une simple villégiature estivale ! Pour le premier, ce retour aux origines devait se traduire par un simple achat de maison de vacances... C'était sans compter sur un coup de cœur partagé pour un sublime terrain, face à la mer, planté d'oliviers centenaires. Sur ce qui est désormais leur propriété, nos deux fous de déco font construire deux belles maisons contemporaines, l'une pour eux, l'autre destinée à la location. Restent ces arbres magnifiques... Ils ne sont ni jardiniers, ni agriculteurs mais, malgré tout, entreprennent de tailler les oliviers à l'abandon, de produire, avec les conseils avisés de leurs voisins, une première cuvée d'huile d'olive « extra vierge première pression à froid », baptisée du nom de leur scottish, Coffee. En septembre 2019, pour la quatrième récolte, ils optent pour Terra di Gioia, une huile fraîche avec tous les arômes et saveurs de l'olive, et commencent à la faire goûter autour d'eux... Fort d'une certification bio en cours, riche d'une complexité due au terroir et

au climat de ce superbe Val de Noto, ce produit séduit d'emblée les dégustateurs qualifiés. Et nos deux Bordelais - siciliens à mi-temps - décident alors de le faire connaître dans le monde de la restauration, en allant le proposer aux grandes tables de notre région. Transformés en VRP de leur dernière cuvée, ils en confient un flacon aux chefs de la région, tels Stéphane Carrade (2 étoiles à Ha(a)itza), Cédric Bobinet (Le Chapon fin), Patrick Morel (Le Pavillon des boulevards)... et d'ailleurs (Masashi Ijichi de la Cachette à Valence). Séduits par l'intensité, la puissance et l'élégance de ce produit d'exception, ceux-ci décident de mettre Terra di Gioia à la carte... Désormais à la conquête des belles tables parisiennes, nos deux aventuriers de l'huile d'olive profitent de leur réseau bordelais pour étendre leur réseau de diffusion et faire de Noto l'épicentre d'un art de vivre revendiqué avec un enthousiasme gourmand.

En vente chez Oliv'art, 4, rue Judaïque cinécitta-sicily.com

**"RICHE D'UNE COMPLEXITÉ DUE
AU TERROIR ET AU CLIMAT DU VAL DE NOTO,
CE PRODUIT SÉDUIT"**



048/164

VVRE BORDEAUX

L'olio di oliva delle GRANDES MAISONS

Quando due Bordolessi installano in Sicilia e si ritrovano alla guida di oltre quattro ettari di ulivi, ciò può far nascere una bella avventura.....

(Testo Martine Crespin - Photos DR)

Stéphane PUSATERI e Jean SILVAN hanno fatto di Noto molto più di una semplice villeggiatura estiva! Per il primo, questo ritorno alle origini doveva tradursi con un semplice acquisto di casa per le vacanze Era senza contare su un innamoramento, condiviso, per un terreno sublime, di fronte al mare, pieno ad ulivi secolari. Su quello che ormai è la loro proprietà, i nostri due appassionati di *deco* fanno costruire due belle case contemporanee, una per loro, l'altra destinata agli ospiti.

Mantengono questi magnifici alberi ... Non sono giardinieri e neanche agricoltori ma nonostante tutto si dedicano alla potatura degli ulivi e, con i saggi consigli dei loro vicini, ad una prima produzione di olio di oliva "extra vergine prima spremitura a freddo", battezzata col nome del loro scottish, Coffee. Nel settembre 2019, per il quarto raccolto, optano per "Terra di Gioia", un olio fresco con tutti gli aromi e sapori dell'oliva ed iniziano a farlo assaggiare attorno a loro

Forte di una certificazione bio in corso e ricco di una complessità dovuta alla bontà della terra, seduce

immediatamente i buongustai qualificati. E i nostri due di Bordeaux -siciliani a tempo parziale- decidono quindi di farlo conoscere nel mondo della ristorazione proponendolo alle grandi aziende della nostra regione. Trasformati in VRP dalla loro ultima produzione, ne affidano una boccetta ai Chefs della regione quali Stéphane Carrade (2 stelle a Ha(a)itza), Cédric Bobinet ("Le Chapon Fin"), Patrick Morel ("Le Pavillon des Boulevards") ... e di altrove (Masachi Ijichi di "La Cachette" a Valence).

Sedotti dall'intensità, dalla potenza e dall'eleganza di questo prodotto di eccezione, costoro decidono di mettere "Terra di Gioia" allacarte ... Ormai alla conquista dei bei "tavoli" di ristoranti parigini, i nostri due avventurosi dell'olio di oliva approfittano del loro soggiorno à Bordeaux per estendere la loro rete di diffusione e fare di Noto l'epicentro di un *art de vivre* rivendicato con un goloso entusiasmo.-

In vendita da Oliv'art, 4, rue Judaïque et cinécitta-sicily.com

**"RICCO DI UNA COMPLESSITA' DOVUTA ALLA
PROPRIA TERRA ED AL CLIMA DEL VAL DI
NOTO, QUESTO PRODOTTO SEDUCE"**



Château Coffee et Gioia

Des Bordelais créent un grand cru d'huile d'olive en Sicile

Il aura fallu à peine deux ans à Stéphane Pusatéri et à Jean Silvan, Bordelais depuis 25 ans, pour tomber amoureux de Noto et de ses environs en Sicile en août 2015, trouver et acheter un terrain avec vue imprenable sur la Grande Bleue, faire construire deux belles maisons contemporaines, une pour eux, une autre avec piscine pour les hôtes et amis de passage, tailler et soigner les oliviers pour certains centenaires et produire une belle huile d'olive à la fois puissante et élégante, aromatique et ardente mais sans agressivité, qui va aussi bien sur des petits légumes de printemps que sur la chair délicate d'un poisson bleu. Bref, une huile d'une jolie personnalité tirée des fruits non traités de 650 oliviers de trois variétés: la Nocellara del Belice, la Nocellara dell'Etnéa et la Moresca. Une personnalité accentuée par une amusante étiquette créée par le peintre-sculpteur Bruno Schiepan avec le nom (Château: Bordeaux oblige !) et l'image du scottish terrier de la maison, Coffee, et de sa compagne Gioia. Comme quoi avec ce retour sur la terre de son père, Stéphane Pusatéri réussit à écrire une histoire "ancestrale" qui crée des liens indéfectibles entre hier et aujourd'hui, la tradition et la création, l'excellence et la fantaisie. Tout un art.

Saranno bastati due anni appena a Stéphane Pusateri ed a Jean Silvan, Bordolessi da 25 anni, per innamorarsi di Noto ed i suoi dintorni in Sicilia nell'agosto del 2015; per trovare e comprare un terreno con vista mozzafiato sul Grande Blu; fare costruire due belle case contemporanee, una per loro e l'altra, con piscina, per gli ospiti ed amici di passaggio; per potare e prendersi cura degli ulivi, di cui alcuni secolari, e produrre un ottimo olio potente ed elegante allo stesso tempo, aromatico e ardente ma senza aggressività, che si abbina tanto su piccole verdure primaverili quanto sulla carne delicata di un pesce azzurro. Insomma, un olio con grande personalità ottenuto dalla spremitura di frutti non trattati di 650 ulivi di tre varietà: la Nocellara del Belice, la Nocellara Etnea e la Moresca. Una personalità accentuata da un'etichetta divertente creata dal pittore-sculptore Bruno Schiepan col nome (Château: Bordeaux oblige !) e l'immagine dello scottish terrier di casa, Coffee, e la sua compagna Gioia. È quindi con questo ritorno nella terra del padre, che Stéphane Pusateri riesce a scrivere una storia "ancestrale" che crea vincoli indefettibili tra ieri ed oggi, tra la tradizione e la creazione, l'eccellenza e la fantasia. Tutta un'arte

Stephane.Pusateri@wanadoo.fr cinecitta-sicily.com

Scoprite un siciliano irresistibile...

...un olio d'oliva che è al tempo stesso elegante ed intenso -cosa abbastanza rara-, con un bel colore smeraldo, dagli aromi di oliva verde fresca, delicatamente erbacea, con un finale schietto, lungo e tondo. Un olio pregiato elaborato da Bordolessi innamoratisi di un angolo della Sicilia e dei suoi ulivi: Château Coffee et Gioia (dal nome dei due adorabili scottish terrier di casa).

BORDEAUX MADAME

style
de vie

PLAISIRS DE LA TABLE



LA ROLLS DEGLI OLII DI OLIVA

Dobbiamo a due Bordolesi la scoperta di uno splendido olio di oliva, che ci arrivadirettamente dai dintorni di Noto, in Sicilia ... Innamorati del patrimonio e desiderosi di prendere il largo, Stéphane Pusateri (di famiglia di origine Siciliana) e Jean Silvan hanno avuto voglia di fermarsi in questa regione sublime dove hanno fatto costruire la loro dimora ed una casa per ospiti su un terreno di oltre quattro ettari piantato ad ulivi secolari, in mezzo ai mandorli, con veduta sul mare ... L'avventura inizia per i nostri due neofiti che si circondano, si fanno consigliare, ed il risultato dà un olio extra vergine di prima spremitura a freddo, in un mulino vicino, prodotto a partire da tre varietà di olive. Il nome di questa rarità? Château Coffee & Gioia, occhiolino a Bordeaux ed ai nomi dei loro due scottish terrier. Un olio molto profumato, aromatico, dal sentore di erba tagliata e di carciofo crudo: un olio d'annata da scoprire e da regalarsi.

info e punti vendita su: cinecitta-sicily.com

style
de vie

La Rolls des huiles d'olive...

C'est à deux Bordelais que nous devons la découverte d'une superbe huile d'olive, venue tout droit des environs de Noto, en Sicile... Amoureux du patrimoine et désireux de prendre le large, Stéphane Pusateri (Sicilien d'origine familiale) et Jean Silvan ont eu envie de poser leurs valises dans cette région sublime où ils ont fait construire leur demeure et une maison d'hôtes sur un terrain de plus de quatre hectares planté d'oliviers centenaires, au milieu des amandiers, avec vue sur mer... L'aventure commence pour nos deux néophytes qui s'entourent, se font conseiller et le résultat donne une huile extra

vierge première pression à froid, produite à partir de trois variétés dans un moulin voisin. Le nom de cette rareté ? Château Coffee & Gioia, clin d'œil à Bordeaux et aux noms de leurs deux scottish terriers. Une huile très parfumée, aromatique, au nez d'herbe coupée et d'artichaut cru, un grand cru à découvrir et à s'offrir.

*Infos et points de vente sur :
cinecitta-sicily.com*



Parere di un esperto

«È ancora un grand cru, è molto aromatico, molto profumato. Contrariamente all'anno scorso possiede l'amaro che gli dà una bella presenza in bocca, il piccante è pure abbastanza presente.

Il fruttato, l'amaro ed il piccante costituiscono le qualità di un olio di oliva: qui troviamo tutto ciò. Lo possiamo qualificare come olio equilibrato poiché c'è una bella armonia tra le tre qualità.

Il fruttato è anche più complesso con le verdure e forse con note floreali. È un buonissimo prodotto.

Mi piace molto il nuovo confezionamento sobrio ed elegante, perfetto per quest'olio »

Parere di una specialista in olio di oliva

«All'occhio si osserva un bel colore giallo dorato. Al naso una nota di erba appena tagliata e di carciofo crudo, bellissima nota aromatica che dà voglia di assaggiarlo.

In bocca ritroviamo molto bene la nota vegetale che si prolunga con un gusto ardente abbastanza marcato nel retrobocca.

Quest'olio è ben equilibrato .»



POUR SE PROCURER

«TERRA DI GIOIA»

1 - Presso il produttore: Stephane.Pusateri@wanadoo.fr - 06.07.72.10.55

21 Via Gioi 96017 NOTO (SR) - Italia

12, rue des Piliers de Tutelle - 33000 - BORDEAUX - Francia

2 - Presso l'épicerie fine: Oliv'art Agitateur de Papilles

4, rue Judaïque - 33000 Bordeaux

3 - A l'épicerie fine italiana : Pasta & Dolce

199 Avenue de Mazargues, 13008 Marseille

Contatto per prenotazione della casa :

Stephane.Pusateri@wanadoo.fr - 06.07.72.10.55

<http://cinecitta-sicily.com/>

https://www.instagram.com/cinecittasicily_/

<https://www.youtube.com/channel/UCSx-azQtpS-L5maE6WQRbbw>

