



2012

il Golosario

di **Paolo Massobrio**
GUIDA ALLE COSE BUONE D'ITALIA



CON I MIGLIORI RISTORANTI DI PAPILLON

MILLE E PIÙ
GHOTTONERIE E VINI
DI AZIENDE AGRICOLE,
NEGOZI, BOUTIQUE DEL GUSTO,
ENOTECHE E CANTINE



I PRODUTTORI DI COSE BUONE




10

L'Orto di Lucania
 contrada Dogana - S.P. 175, km 13,5
MONTESCAGLIOSO (Matera)
 tel. 0835202195 • fax 0835200054
 info@ortodilucania.it • www.ortodilucania.it



VERDURE LUCANE DA PRIMATO

Le verdure lucane, quanto a prodotto caratteristico, spesso di rare e antiche varietà, sono decisamente eccellenti. Lavorati appena raccolti, ecco i pomodori essiccati, in passata e sottovetro, carciofi, zucchine, peperoni, cipolle, olive, e le memorabili **Melanzane rosse del Pollino in olio extravergine**. Da ricordare anche la produzione di olio extravergine d'oliva, ottenuto con la spremitura a freddo, il miele di eucalipto e le confetture di mele cotogne. Diverse e sfiziose le specialità dei fratelli **Beniamino** e **Fulvio Spada**, che da qualche anno hanno deciso di ampliare la loro attività aprendo un agriturismo: 10 appartamenti, piscina e sala da pranzo, e la possibilità di organizzare degustazioni guidate dei prodotti aziendali.

 Andate in questo agriturismo verace e farete un'esperienza. L'assaggio di questi ortaggi sarà indimenticabile.

GLI OLI DELLA BASILICATA

Az. Agr. L'Orto di Lucania
 contrada Dogana, SS 175
MONTESCAGLIOSO (Matera)
 tel. 0835200054 • fax 0835207008
 www.ortodilucania.it

Coratina e Ogliarola di Montescaglioso le cultivar nei 1.500 olivi dell'oliveto dei fratelli Beniamino e Fulvio Spada. Olive raccolte alla giusta maturazione e portate al frantoio per l'estrazione. L'extravergine L'Orto di Lucania è limpido, verde con riflessi gialli; all'olfatto offre note di frutto ed erbacee; in bocca tornano sapori erbacei e vegetali, con buon amaro e gradevole piccante di chiusura.

BASILICATA

Montescaglioso (MT)
L'Orto Di Lucania
 contrada Dogana - S.S. 175 Km 13,2 - tel. 0835202195 - www.ortodilucania.it
 Apertura: domenica a pranzo e su prenotazione; sempre in estate 25/35 euro 6
 Tagliolini ceci e spinaci, marro (piatto tipico realizzato con le interiora di agnello)