



PIZZI MICHELE AZIENDA AGRICOLA - offerta amaro del certosino

€

📍 Mappa

□



Pizzi Michele è un'azienda agricola proprietaria del Frantoio L'Oliva e della Trattoria Pizzeria Luna Rossa con sede a Padula 84033 in via nazionale 557. Pizzi Michele Azienda Agricola è nota nel salernitano per la sua produzione di farine di grano antichi ma soprattutto per la produzione di olio extravergine di olive, l'olio del Certosino, realizzate nel suo Frantoio oleario L'Oliva, la cui storia si tramanda da 3 generazioni a Montesano sulla Marcellana. L'olio del Certosino, olio Campano doc, è il risultato della molitura di alcune varietà di olive presenti nei territori cilentano, valdianese e lucano: > marinella > leccina: oliva, conosciuta in tutto il mondo, coltivata principalmente nel sud dell'Italia. Ha un sapore intenso e un profumo fruttato. > maiatica: una qualità locale di oliva, ha un sapore particolarmente delicato e leggermente fruttato con un retrogusto di carciofo. Le qualità organolettiche, il gusto, il colore e l'odore, tipiche dell'Olio del Certosino, lo rendono particolarmente adatto al condimento a crudo su pizze, grigliate, arrosti sia di carne sia di pesce e qualsiasi altra pietanza, esaltandone i sapori e insaporendo e arricchendo i diversi cibi. Puoi visitare il nostro frantoio prenotando una visita guidata. Conoscerai la nostra storia, gustando direttamente in loco, il nostro Olio del Certosino, e ti porteremo a scoprire anche alcuni frantoi storici attualmente in ristrutturazione. Dopo la degustazione e potrai decidere se portare a casa un po' degli antichi sapori scoperti durante la visita, in quanto, nel frantoio, sono in vendita lattine da 5 litri e bottiglie da 150 ml dell'Olio del Certosino, olio extravergine di olive. Per avere qualche suggerimento su quali pietanze utilizzare il nostro olio, ti invitiamo a provare i deliziosi piatti di pasta fresca con grani antichi e le fragranti pizze della biodiversità preparate nella Trattoria Pizzeria Luna Rossa, che utilizza per le proprie ricette solo ingredienti genuini propri e a km 0. Nel frantoio offriamo anche il servizio di molitura di olive per conto terzi. Prenota la tua visita turistica e vieni a scoprire la storia del nostro antico Frantoio oleario "L'Oliva" e il sapore del nostro rinomato Olio del Certosino.

📄 Descrizione

L'amaro o bitter (termine tedesco di uso internazionale) è una bevanda alcolica dal gusto prevalentemente amaro, ottenuta da varie droghe vegetali, e usata, per le sue proprietà eupeptiche, come aperitivo o anche, se più ricca di alcol, come digestivo. Dal punto di vista tecnico un amaro fa parte delle cosiddette bevande spiritose: "le bevande spiritose sono prodotte sia direttamente mediante distillazione, macerazione o aggiunta di aromi, sia mediante miscelazione di una bevanda spiritosa con un'altra bevanda, con alcol etilico di origine agricola o con taluni distillati". In pratica, oltre alle acquaviti (cioè i distillati) e gli amari, sono compresi i liquori, che non vanno per niente confusi con le acquaviti, in quanto due prodotti totalmente differenti. oggi presentiamo il nostro amaro fatto con prodotti naturali amaro del certosino

☎️ Contatti

PIZZI MICHELE AZIENDA AGRICOLA

Tel. 3342240762

<https://www.trattoriapizzerialunaro.com/ossa.it/>

via Fiego, Montesano sulla Marcellana, 84033

APERTI TUTTI I GIORNI