



PIZZI MICHELE AZIENDA AGRICOLA - offerta diano salumi norcineria

€

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, arrostiti 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

In collaborazione con Diano salumi offriamo pizze fatte con le migliori varietà di salumi Diano Salumi è sinonimo di tradizione e genuinità. Tra i monti e le colline della Campania, alle pendici del Monte Cervati, nella natura incontaminata, è situata la zona Parco del Cilento, Vallo di Diano ed Alburni apprezzata fin dai tempi antichi per la qualità e bontà dei suoi prodotti. Qui sorge la "Diano Salumi", un'azienda artigianale che vanta esperienza decennale nella norcineria e nella lavorazione delle carni suine. Il luogo di produzione, privo di inquinamento, immerso tra colline ed uliveti, non è stato scelto a caso. Il clima, infatti, favorisce la stagionatura naturale dall'autunno alla primavera.

Contatti

PIZZI MICHELE AZIENDA AGRICOLA

Tel. 3342240762

<https://www.trattoriapizzerialunaroossa.it/>

via Fiego, Montesano sulla Marcellana, 84033

APERTI TUTTI I GIORNI