



## PIZZI MICHELE AZIENDA AGRICOLA -Pizz a forno legna alta digeribilita Montesan o Marcellana Padula

### 📍 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 grani 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

Azienda Agricola Pizzi Michele (a Montesano Marcellana) e Trattoria Pizzeria Luna Rossa (a Padula) vi invitano ad assaggiare una pizza imbattibile, cotta nel forno a legna e preparata solo con i migliori ingredienti. Il Maestro Pizzaiolo Pizzi Michele utilizza 3 tipi di farine di grani antichi per un impasto leggero e ad alta digeribilità, in particolare 50% farro una farina molto leggera, 25% di farina di senape cappelli che è una farina di grano duro, 25% di gentile rosso che è una farina di grano tenero... Il tutto condito da ingredienti KM 0, la maggior parte di nostra produzione. Non alcun segreto per la bontà delle nostre pizze, solo materie prime di qualità ed esperienza! Visita il nostro sito per saperne di più sui prodotti della nostra Azienda Agricola.

### 📞 Contatti

**PIZZI MICHELE AZIENDA AGRICOLA**

Tel. 3342240762

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

via Fiego, Montesano sulla Marcellana, 84033

APERTI TUTTI I GIORNI