

Azienda Agricola IL POGGIO DI GINESTRO

Ginestro (Testico - SV)

Olio extra vergine di oliva, olio di montagna

Giacomo, Lella e Francesca Zerbone, coltivatori da sempre e produttori d'olio d'oliva di qualità superiore, sono persone che possono solo essere definite eroiche.

Residenti nelle terre del Passo del Ginestro, colline impervie, nell'entroterra di Andora, dove gli oliveti secolari ormai abbandonati da tempo dai contadini per le ragioni solite, un lavoro faticoso con una resa che non ti giustifica gli sforzi fatti, per un prodotto che andrebbe venduto a prezzi che decisamente sarebbero fuori mercato.. Tuttavia, la passione e la dedizione di Giacomo, assaggiatore ben conosciuto nella zona e coltivatore sapiente, l'hanno portato ad intraprendere, con il solo aiuto di sua moglie ed alcuni amici, un progetto di "bonifica" degli oliveti abbandonati.

Il progetto che ha denominato "**Adotta un ulivo**" ha avuto principalmente lo scopo di ripristinare gli oliveti abbandonati dall'inizio del secolo ultimo e attraverso una selezione rigorosa delle olive ha prodotto tre tipologie di oli, i quali sono stati insigniti del "premio di eccellenza di Slow Food", e venduti nel loro piccolissimo agriturismo di charme, Il Poggio di Ginestro.e nella nostra zona a Borgosesia al Pianeta Ortofrutta.

Agriturismo dove la ristorazione si basa sui prodotti coltivati da Giacomo e Lella, che vanno dal grano poi macinato per fare la farina utilizzata per produrre pane, focaccia e dolci, alle verdure per le torte salate ed ovviamente per accompagnare i piatti di carne (coniglio e manzo di razza piemontese allevati nei dintorni)

Lella, donna di talento e gusto, realizza su prenotazione un menu degustazione tipico dell'entroterra ligure servito nella piccola sala di pietra locale con soli tre tavoli per un massimo di 14 persone. La cura dei piatti (e non solo) vi faranno scoprire una Lella decoratrice dove su tela e ceramiche, dipinge piante aromatiche e le erbe che crescono in modo spontaneo nel luogo incantevole che è "Il Poggio".

L'olio è inutile dirlo è la passione di Giacomo, coltivatore da generazioni, Francesca invece gestisce l'agriturismo dal 2000 ovviamente con l'aiuto dei genitori.

Un progetto che solo nel tempo ha dato le soddisfazioni sperate.

Un lavoro duro fatto di passione ed impegno con un ritorno economico che non sempre li ha ripagati dei sacrifici fatti.

Certamente il rispetto dell'ambiente ed il recupero delle terre che le generazioni precedenti hanno reso coltivabili lasciandole a tutti noi nel massimo del loro splendore, sono l'obiettivo primario della famiglia Zerbone. Il nostro paese ha bisogno di sognatori come Giacomo e noi tutti dobbiamo aiutarli in questo progetto.

Cinque anni fa Francesca ebbe un grave problema di salute, ma grazie all'amore e alle cure instancabili dei suoi genitori è tornata a sorridere, e si relaziona con i clienti ed i fornitori aiutando i genitori nella ristorazione dell'agriturismo.

Recentemente Giacomo ha avviato una serie di mini-corsi propedeutici di degustazione dell'olio, per i fortunati ci sarà la possibilità di capire pregi e difetti di uno dei prodotti che oggi più che mai è elemento immancabile nelle diete, se ne scoprono virtù nutrizionali e terapeutiche.

La loro è un'opera importante a sostegno dell'ambiente e delle tradizioni della propria terra, ed è innegabile che si debba riconoscere il loro impegno, vi invitiamo a visitare l'agriturismo e assaggiare le bontà semplici e genuine proposte da Giacomo, Lella e Francesca, magari passando qualche giorno con loro per scoprire questo angolo di mondo e aiutando la natura per restituirla ai nostri figli nel modo migliore..

Adottiamo tutti un ulivo con loro!

Scoprire come attraverso il link

www.agriturismooilpoggioginestro.it/adottaulivo.html

Fausto Arrighi e Francesca Blench

