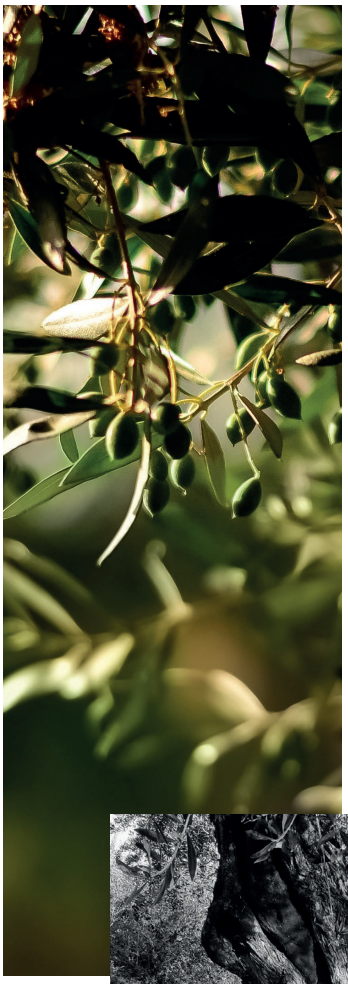
CASCINA BRUNO

Azienda Agricola

L’AZIENDA



Ad Elice, nel cuore dell'entroterra pescarese, ha sede "Cascina Bruno", una realtà a carattere familiare che cura i propri oliveti e i propri Oli con lavoro certosino.

L'olio extravergine di oliva prodotto è ottenuto esclusivamente dalle olive raccolte in azienda. Gli uliveti sono situati sulle colline elicesi in provincia di Pescara dove le condizioni climatiche permettono di ottenere un prodotto di particolare pregio.

Le olive vengono raccolte a mano e la loro molitura avviene in giornata così facendo le drupe sono avviate al processo di trasformazione intatte e nel miglior stato di conservazione per avere sempre Grandi Oli.

L'olio viene estratto utilizzando un frantoio continuo a 2 fasi, moderno e tecnologico che garantisce rapidità di lavorazione a basse temperature ed igiene assoluta. Infine, il confezionamento, esclusivamente in vetro scuro per le bottiglie e in alluminio per le lattine, assicura che le proprietà organolettiche dei Nostri Oli si conservino nel tempo così da essere apprezzate a lungo sulle Vostre tavole.

Cascina Bruno è:

15 ettari di terreno
1700 piante ca.
6 varietà di olivo coltivate

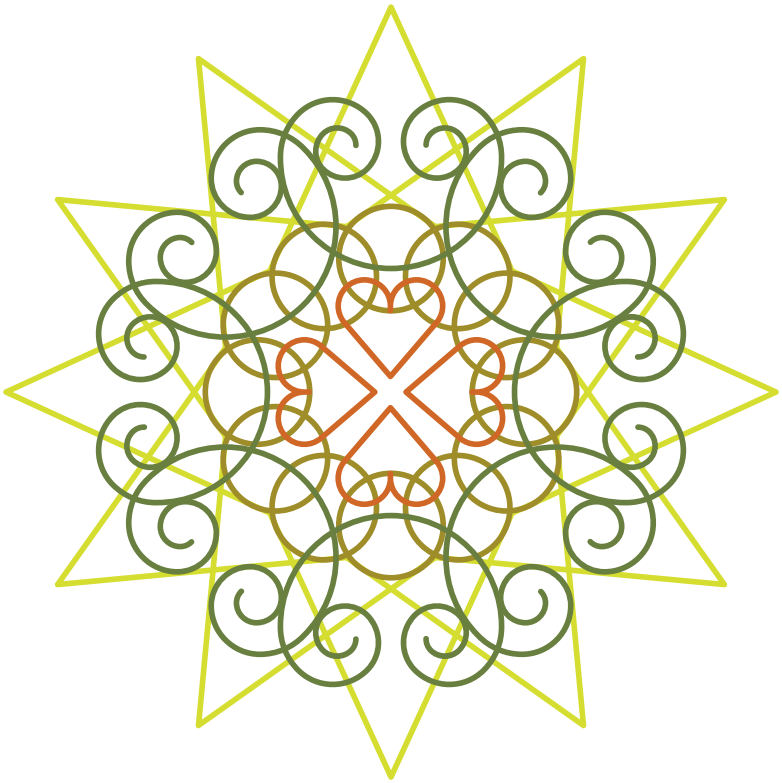
LA PRESENTOSA

La Presentosa è un **ciondolo** in filigrana d'oro dalla forma a stella composta da tanti triangoli disposti a cerchio. La filigrana veniva scelta perché il suo laborioso intreccio a forma di spiga di grano andava a compensare lo scarso valore del metallo utilizzato. Al centro del monile possono esserci **simboli** diversi, ognuno con il proprio **significato**.

Le origini del ciondolo probabilmente risalgono al Settecento, mentre la diffusione del suo nome è sicuramente legata al nostro scrittore **Gabriele D'Annunzio**, che la descrive come "una grande stella di filigrana con in mezzo due cuori".

Il nome Presentosa viene probabilmente dal dialetto "presentenze", cioè presentazione del fidanzamento: la tradizione abruzzese infatti vuole che questo gioiello venga donato alla futura sposa dai suoceri come pegno d'amore nell'occasione delle presentazioni delle rispettive famiglie.

Selezionata per presentare e rappresentare al meglio i prodotti dell' Azienda.



LA D.O.P.

D.O.P.

La DOP Aprutino Pescarese è espressione di qualità dovuta a caratteristiche uniche del territorio in cui viene prodotta e dalla sapienza di Noi olivicoltori. Curiamo le nostre piante secondo le regole di una tradizione antica tramandata di padre in figlio.

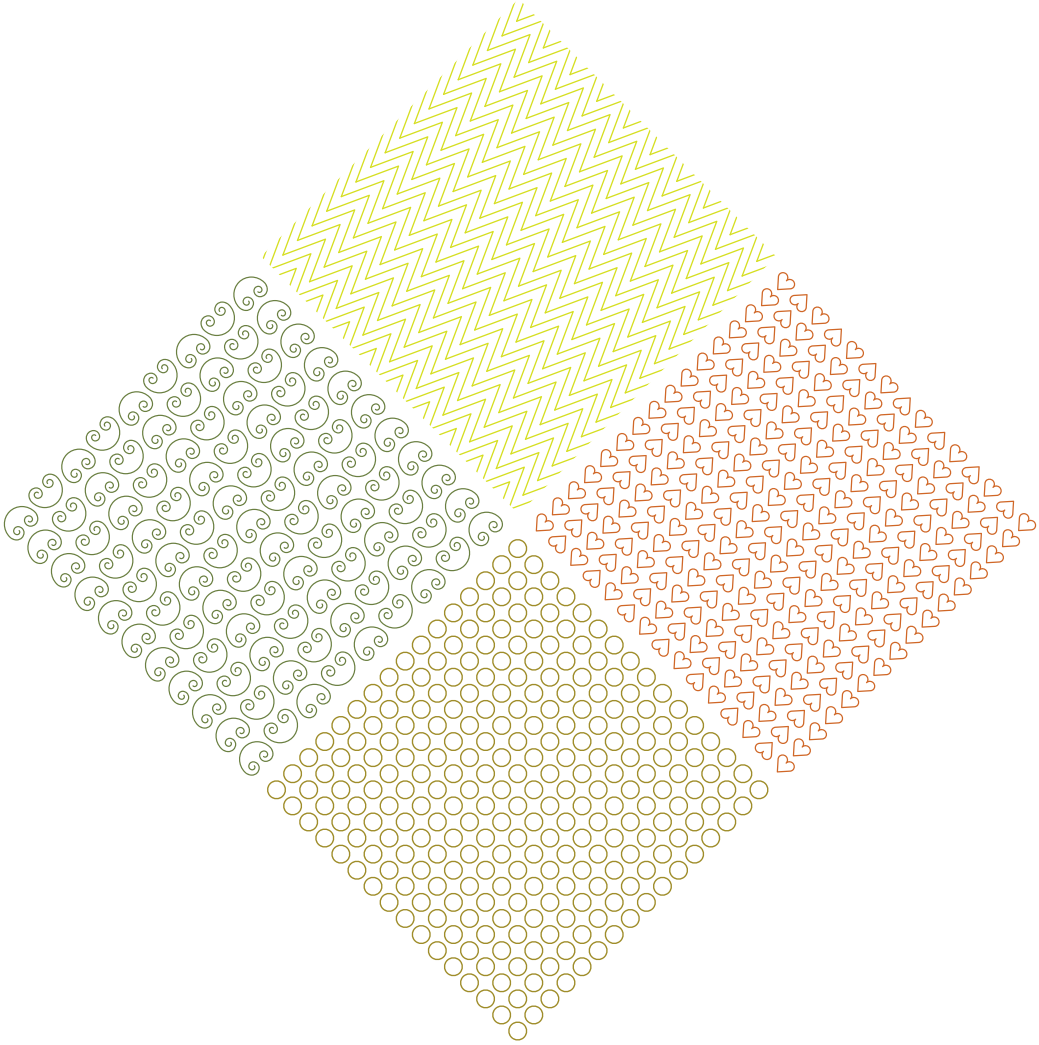
Denominazione:
DOP Aprutino Pescarese

Cultivar:
90% Dritta, 10% Leccino

Periodo di raccolta:
dal 12 al 17 ottobre

Profumo e sapore:
ottenuto dalla migliore olive delle varietà Dritta e Leccino in percentuali tali così da ottenere un olio di colore verde oro brillante con un fruttato medio erbaceo con note di carciofo. Al gusto esplodono sensazioni di amaro e piccante ben distinte e in equilibrio che ribadiscono i profumi del carciofo lasciando al palato un sapore armonioso.

Abbinamenti:
si abbina alla quasi totalità dei piatti della cucina mediterranea.



I MONOVARIETALI

I MONOVARIETALI

Le varietà di **ulivi** coltivati in Abruzzo sono antiche e tutte hanno caratteristiche peculiari. L'adattamento alla nostra terra calcarea, al clima mediterraneo dominato da venti marini che creano un microclima ottimale. Le modalità di coltivazione, di gestione del suolo e delle piante portano alla produzioni di solo Grandi Oli.
Abbiamo scelto di imbottigliare le Nostre varietà in purezza senza ricorrere a blend particolari per raggiungere un equilibrio apprezzabile al palato.

I nostri **monovarietali** sono equilibrati e con note particolari che si differenziano l'uno dall'altro così da poter soddisfare anche i palati più esigenti.

Cascina Bruno coltiva circa 1000 piante di ulivo di 5 differenti cultivar: il **Leccino**, la **Dritta**, la **Coratina**, il **Leccio del Corno** e l'**Intosso**. Questi uliveti sono stati piantati in anni differenti che variano dai circa 40 anni ad un anno.

Il Leccino e la Dritta sono varietà autoctone del territorio pescarese, l'Intosso appartiene ai territori teramani mentre il Leccio del Corno ha origini toscane e la Coratina proviene dalla provincia di Bari.

Negli anni, gli oli prodotti dall'Azienda hanno ricevuto importanti riconoscimenti, tra cui anche "**Aipo d'Argento**", "**L'Orciolo d'Oro**", "**Gambero Rosso**". Per approfondire, scansionare il codice QR.

Riconoscimenti
e premi

BOREA

“Nella mitologia greca Borea è la personificazione del Vento del Nord, figlio di Eos, dea dell'aurora, e fratello di Zefiro. Questo vento che soffia da nord si insinua nei calanchi atriani, straordinarie formazioni geologiche che sono originate dall'erosione del terreno argilloso provocata dalla deforestazione e favorita dai continui dilavamenti, che rendono oggi visibili numerosi fossili marini. Nel territorio di Atri i calanchi, unici nel loro genere, raggiungono, oltre ad una notevole estensione, la massima spettacolarità. Affacciati ai calanchi atriani, gli ulivi di Cascina Bruno vengono accarezzati dal soffio del vento Borea che dona loro prosperità e carattere.”

Cultivar:
100% Leccino

Periodo di raccolta:
dal 1 al 10 ottobre

Profumo e sapore:
Olio armonico di leggera intensità.
Di colore verde oro, presenta un fruttato leggero erbaceo con note di frutta. In bocca appare morbido con leggere sensazioni di amaro e piccante.

Abbinamenti:
il suo delicato equilibrio aromatico è adatto per il pesce e per piatti semplici non particolarmente strutturati. Come base di condimento per insalate e verdure lesse.

RECTA

"Dal latino Dritta, varietà autoctona della provincia di Pescara diffusa per la maggiore. Grande testimone dei sapori abruzzesi, forti ma gentili."

Cultivar:
100% Dritta

Periodo di raccolta:
dal 18 al 26 ottobre

Profumo e sapore:
Amaro e piccante di media intensità.
Di colore verde oro, denota un fruttato medio al profumo di oliva caratterizzato da note erbacee. Al palato si rileva deciso, con note di carciofo e cardo.

Abbinamenti:
Olio ben strutturato, si abbina in particolar modo ai piatti della cucina tradizionale abruzzese, piatti di carne e verdure ripassate.

MAJIA

"La leggenda narra che Maja fuggì dalla Frigia inseguita dal nemico per portare in salvo l'unico figlio, un gigante stupendo, gravemente ferito in una battaglia. Riuscì ad approdare nei pressi del porto della città di Ortona ma, temendo di essere raggiunta, continuò la sua fuga scalando il Gran Sasso, dove trovò rifugio. Lì la dea cercò di mantenere in vita l'adorato figlio, ma il giovane morì lasciando la ninfa in un'angoscia infinita. Il cordoglio e il dolore furono talmente grandi che portarono alla morte la povera madre. I parenti la seppellirono sulla maestosa montagna di fronte al Gran Sasso che, da quel giorno, fu chiamata Majella. La montagna prese così la forma di una donna impietrita dal dolore riversa su se stessa con lo sguardo fisso al mare. Per le genti d'Abruzzo la Majella è la madre, il simbolo della terra d'Abruzzo e della sua fertilità."

Cultivar:
100% Coratina

Periodo di raccolta:
dal 2 al 7 novembre

Profumo e sapore:
Fruttato medio amaro e piccante armonici e di media intensità.
Di colore verde brillante ne anticipa un gusto unico e stupefacente, all'olfatto sprigiona sentori complessi di mandorla verde e di mela verde con piacevole aggiunta di ote agrumate. In bocca presenta grande fluidità e pulizia confermando la richezza di sensazioni richiamando altresì note di carciofo.

Abbinamenti:
Olio elegante e ben strutturato per condimenti u piatti della tradizione. Si accompgna agli antipasti vegetali e alle insalate, alle passate di verdure e minestre.

ZEPHIRO

"Nella mitologia greca, Zefiro era la personificazione del vento dell'ovest. Figlio di Eolo il dio dei venti, e di Eos (l'aurora), era spesso citato insieme a suo fratello Borea, il vento del nord e, come lui, abitava in una caverna della Tracia."

Cultivar:
100% Leccio del Corno

Periodo di raccolta:
dal 24 al 29 ottobre

Profumo e sapore:
Amaro e piccante leggeri con fruttato medio.
Di colore giallo con riflessi verdi è un olio particolarmente armonico di buona fluidità e pulizia.
Presenta sentori evidenti di mandorla verde e mela verde.

Abbinamenti:
Adatto come condimento a crudo di passate di verdure, vellutate e carpacci di pesce. Ideale per arricchire insalate ricche e bruschette.

www.cascinabruno.com

Contrada Collina
S. C. San Pietro - Elice (PE) - Italy

agricolacascinabruno@gmail.com
+39 329 128 9997 Francesco Bruno Rubini

Azienda Agricola “Cascina Bruno”
cascina_bruno