

2015 il Golosario

di **Paolo Massobrio**

GUIDA ALLE COSE BUONE
D'ITALIA



MILLE E PIÙ
GHOTTONERIE E VINI

CULTURA E POI OLIO, FARINA E MIELE

Al Podere Forte si ottiene la massima bontà e genuinità da ciò che la natura offre: olio Terre di Siena Dop, farine biologiche da grani antichi e selezionati, miele (di sulla, millefiori e la melata) erbe aromatiche e salumi (culatello, salame gentile, fiocco del principe, gran coppa, lardo rosato e pan-

cetta) ottenuti dalle carni di maiali di Cinta Senese che pascolano liberi nei boschi del podere e prodotti in modo naturale e biologico.

E Rocca d'Orcia, grazie all'impegno di Pasquale Forte, oggi ha recuperato il suo splendore. Sono rinate le botteghe (lo spazio dedicato all'arte e l'emporio Riamà), sono rinati i luoghi di ritrovo l'osteria Perillà e i vini che nascono da un terroir straordinario: il tutto in un ecosistema integrato che pone al centro il benessere dell'uomo.

CASTIGLIONE D'ORCIA (SI)

PODERE FORTE

loc. Petrucci, 13

tel. 05778885100 - fax 0577888721

podereforte@podereforte.it

www.podereforte.it

www.podereforte.com



Vino top: Toscana "Guardiavigna" (r - cabernet f., merlot, petit verdot) - Orcia "Petruccino" (r - sangiovese, merlot)

👑 Orcia "Petrucci" (r - sangiovese)

CASTIGLIONE D'ORCIA (SI)
EMPORIO TOSCANO RIAMÀ

fraz. Rocca d'Orcia
via Borgo Maestro, 56
tel. 0577887551

All'interno del complesso di Rocca d'Orcia questo emporio dove reperire tutti i prodotti a marchio Podere Forte (vini, carne di Chianina, salumi, farine biologiche, miele biologico, olio biologico).

Olio Extra Vergine di Oliva

Terre di Siena

Denominazione di Origine Protetta

Biologico



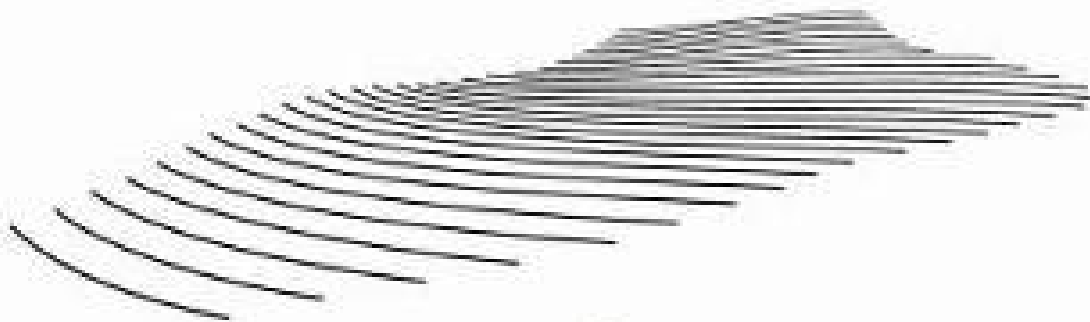
Podere Forte

Petrucci

ORCIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2011



Podere Forte

Castiglione d'Orcia - Siena