

SARAH POGGI

## Sesto Fiorentino

**J**amie Oliver si è entusiasmato alla vista delle bellezze del nostro Monte Morello, alla dolcezza dei pendii ricolmi di olivi che circondano l'omonima Fattoria, olivi che producono la "materia prima" per realizzare quell'olio eccezionale che incarna una delle principali attrattive per i frequentatori del "Bosco Café" di Mosca e del "River Café" di Londra. Ma chi è Jamie Oliver? Uno chef londinese di fama mondiale ben conosciuto da chi ha la passione per la buona tavola. Ventottenne, autore di numerosi best sellers di cucina quali "The naked chef" e conduttore di grido di seguitissimi programmi televisivi messi in onda dalla Bbc, ha visitato, di recente, l'azienda sestese condotta da due appassionati per l'olivicoltura: i fratelli **Francesco e Luigi Ricceri**, industriali tessili pratesi che discendono da una antica ed

importante famiglia che dal 1920 è proprietaria della Fattoria di Morello. Ad accompagnare questo divo dei Sapori Ricercati e dei Cappelloni Bianchi, un gruppo di suoi allievi cuochi che lavorano nel suo nuovo ristorante intitolato "Fifteen" (quindici). Il curioso nome nasce dal numero di ragazzi disoccupati che Oliver ha assunto per lavorare nel locale. L'idea è stata addirittura geniale e il successo non si è fatto attendere, tant'è vero che "Fifteen" ha una lista d'attesa di mesi. "Visto l'apprezzamento per il nostro olio, per le modalità della lavorazione delle olive e per il territorio sestese — racconta Francesco Ricceri — non è azzardato prevedere una nuova visita di Oliver nel prossimo Novembre o Dicembre, al tempo dell'olio nuovo, quando, come ogni anno indiremo una conferenza nella sala congressi della nostra Fattoria". C'è un altro importante traguardo rag-



Lo chef Jamie Oliver con il "Borgo Morello". A lato: la fattoria Ricceri



giunto dall'eccezionale olio dei Fratelli Ricceri. Il "Borgo Morello" (questo il nome dell'olio) è entrato nella guida di riferimento degli extravergini, vale a dire la guida "Slow Food". A questo proposito è ancora Francesco Ricceri che afferma con giusto orgoglio: "è un riconoscimento che ci gratifica molto, un incitamento a proseguire nella dire-

zione per il raggiungimento della massima qualità. Se si considera poi che l'annata analizzata per l'ingresso nella "Slow Food" è stata quella del raccolto 2002, non particolarmente felice per il livello qualitativo a causa delle abbondanti piogge che avevano favorito la quantità a scapito del flavor fruitato, la nostra soddisfazione è ancora maggiore".

*fattoria  
Morello*