

**FUORISALONE 2015**  
**VENTURA**  
**LAMBRATE**

MILANO DESIGN WEEK 14-19 APRILE 2015

---





*castèstyle*



**Un gruppo di manager e creativi della tv si uniscono per dar vita ad un originale allestimento** in grado di coniugare arte, design , amore per la natura , tecnologia e cibi naturali , **dal 14 al 19 Aprile al Fuori Salone di Milano , in via Ventura 6.**

Il Loft, situato al secondo piano di Via Ventura 6, verrà infatti allestito con gli oggetti artistici d'arredo **Castèstyle** dedicati ad un pubblico non convenzionale che, rifiutando la serialità, ricerca un arredamento esclusivo e personalizzato a basso impatto ambientale. Il recupero di uno splendido borgo alle spalle delle Cinque Terre e della Spezia , diventa recupero dei manufatti e di un know how artigianale che ha reso famoso in tutto il mondo il Made in Italy e che si concretizza nella realizzazione di mobili artistici personalizzati ad opera di Mauro Manco pittore astrattista, grafico e fotografo e **Simone Lucchesi**, illustratore e fumettista.

In questo contesto nasce la collaborazione di **Castèstyle** con la ditta **Fratelli Levaggi** di Chiavari che realizza le famosissime sedie chiavarine, vera eccellenza del design artigianale italiano, con il metodo originale ad incastro. Frutto di questa collaborazione due nuove chiavarine artistiche Levaggi firmate da Mauro Manco e Simone Lucchesi per Castèstyle che verranno presentate in esclusiva nel contesto di Via Ventura.

L'esposizione Milanese sarà anche occasione per presentare l'ingresso nella scuderia Castèstyle di **Nicola Perucca**, pittore e illustratore onirico e suggestivo che ha già al suo attivo numerose mostre in Italia e all'estero.

Ma l'esposizione Castèstyle testimonierà anche la nascita di una rete sinergica tra ditte per la diffusione di prodotti di qualità di alto segmento . "GTV il Green dietro la TV" è infatti l'unione di alcuni imprenditori, sponsor tecnici dell'esposizione, accomunati dal fatto di essere professionisti della televisione che , mossi da un grande amore per la natura , hanno fondato aziende di forte ispirazione ecologista nel campo del design , dell'arte e del food .



*castèstyle*



I visitatori potranno quindi assaggiare l'olio extra vergine di oliva biologico **ERA** prodotto in Sicilia da Elisa Ambanelli top manager della tv, o la marmellata di limoni e arance **JAM.M** prodotta, con procedimenti manuali e artigianali, ad Amalfi da Riccardo Cassini autore storico di artisti come Fiorello o Panariello nonché dell'ultimo Sanremo, il tutto sarà armonizzato in un elegante catering da Anna Nava, fondatrice di **TwinFood** passata dalle produzioni Mediaset ai catering artistici, e collocato nella suggestiva scenografia creata dagli oggetti d'arte Castèstyle ditta a basso impatto ambientale, fondata in Liguria da **Serenella Messina**, produttore e manager televisivo, insieme al marito Simone Lucchesi che ha realizzato illustrazioni e pannelli scenografici per giornali e tv e al pittore Manco.

La fusione tra arte, tradizione e modernità, tratto distintivo delle opere Castèstyle, ha fatto sì che il Loft di via Ventura 6 venisse scelto dalla ditta Nemes come una delle locations in cui presentare il primo totem espositivo che unisce la tecnologia di Panasonic con il gusto e la creatività dei designers italiani

Un'esposizione quindi da non perdere per scoprire la nuova collezione Castèstyle e le proposte di "GTV il green dietro la tv".

Mercoledì 15 dalle 18 alle 22 saremo lieti di brindare con i colleghi giornalisti.

[www.castestyle.com](http://www.castestyle.com)

Relazioni con la stampa

Serenella Messina

3355762645 – [serenella.messina@gmail.com](mailto:serenella.messina@gmail.com)

Castèstyle : [www.castestyle.com](http://www.castestyle.com) – [www.pinterest.com/castestyle](http://www.pinterest.com/castestyle) -  
[www.facebook.com/castestylearredamento](http://www.facebook.com/castestylearredamento) - [www.instagram.com/castestyle](http://www.instagram.com/castestyle)

MILANO DESIGN WEEK 14-19 APRILE 2015



*castèstyle*



**Fuorisalone - Milano Design Week**  
dal 14 al 19 Aprile 2015  
orari: tutti i giorni dalle 10:00 alle 20:30 il 15-17-18 dalle 10:00 alle 23:00  
Vi aspettiamo in Via Ventura, 6 (2° piano) - Milano  
il 15 brindisi di inaugurazione dalle 18:00 alle 23:00  
Verranno presentate le nuove **Sedie Chiavarine Fratelli Levaggi**  
interpretate da **Mauro Manco** e **Simone Lucchesi** per *castèstyle*

Camera di Commercio La Spezia | nemes | AE Elibiologica | TwinFood catering d'artista | jam.m

Per info. e appuntamenti - tel. 3355762645 - mail: [castestyle@gmail.com](mailto:castestyle@gmail.com) - web: [www.castestyle.com](http://www.castestyle.com)



[serenella.messina@gmail.com](mailto:serenella.messina@gmail.com)  
[www.castestyle.com](http://www.castestyle.com)



## ESPOSITORI&AZIENDE

### SIMONE LUCCHESI

*Simone Lucchesi nasce a Trieste il 2/3/1967.*

*Diplomato presso la scuola Statale d'arte E.U. Nordio (decorazione pittorica).*

*Nel 1998 si Trasferisce a Milano, dove inizia la professione di grafico ed illustratore.*

*In questi anni ha collaborato con diversi giornali tra cui Amica, Capital, Computer Facile, il giornale di Top of The Pops, Tutti insieme Ola, il Giornale di Reggio Emilia, per queste testate ha eseguito principalmente illustrazioni, vignette e mappe.*

*Per Mediaset ha realizzato illustrazioni per il programma Strano ma Vero (Italia1), diversi pannelli scenografici per R.T.V.(Italia1) nonché sigle e grafiche per diverse puntate zero tra cui la sit-com*

*"Il mammo" (Canale5) scenografia "Creatù" (Boing).*

*Per la Provincia di Milano ha realizzato la cartellonistica e la grafica per la manifestazione dal titolo*

*"In campo con mamma e papà".*

*Ha realizzato diversi loghi e storyboard di presentazione di programmi televisivi per società di produzione video.*

*Molte delle opere pubblicate sono visibili sul sito.*

*[www.simonelucchesi.com](http://www.simonelucchesi.com)*

*[simone.lucchesi2@alice.it](mailto:simone.lucchesi2@alice.it)*







*castèstyle*

*Il pittore Mauro Manco*



[serenella.messina@gmail.com](mailto:serenella.messina@gmail.com)  
[www.castestyle.com](http://www.castestyle.com)



castestyle



**ESPOSITORI&AZIENDE**

# Twinfood

catering d'artista

Di ANNA NAVA

Dopo 20 anni dedicati alla produzione televisiva Anna ha creato Twinfood un servizio di catering improntato sul design e sull'arte.

Tra le varie proposte che Twinfood offre al proprio cliente ricordiamo "la cena dell'arte" dove quadri di Van Gogh, Matisse, Mirò, Mondrian e Picasso si trasformano in pietanze da gustare sia con gli occhi che con il palato.

Twinfood si rivolge ad aziende e privati sul territorio di Milano e Lombardia per servizi di chef a domicilio e catering

# Officina Familiare Amalfi • Italy

# jam.m

**Marmellata di limoni naturali, maturati al sole della Costiera e di agrumi di alta qualità scelti nelle migliori zone di produzione del Sud Italia.**

*Officina Familiare è un progetto romantico e culturale prima che commerciale. Il nostro scopo è il recupero della tradizione amalfitana legata alla coltivazione e trasformazione degli agrumi, in particolare il limone. La nostra è una storia di pazienza, metodi antichi, rispetto dei tempi naturali e del paesaggio, in particolare i pergolati di castagno e le lunghe scalinate a picco sul mare percorribili solo con asini e muli, ancora oggi unico mezzo di locomozione per il trasporto delle ceste di agrumi. Per variare l'offerta, oggi richiediamo anche ad altri contadini, delle vicine zone del Sud Italia, frutti di alta qualità e li trasformiamo in modo artigianale, con la sola aggiunta di zucchero.*

Jam, in inglese, significa marmellata. Aggiungendo un'altra "m" alla parola "jam", otteniamo "jamm", parola da leggere e pronunciare in dialetto napoletano, che si traduce in italiano con "andiamo", inteso quasi sempre in forma esortativa. "Jamm!" è altresì il modo con cui il contadino si rivolge al mulo o all'asino per farlo muovere sui sentieri e le scale che attraversano gli agrumeti amalfitani.

**La nostra marmellata viene prodotta in maniera artigianale, con operazioni manuali e maniacale attenzione al sapore, alla consistenza e al confezionamento nei particolari barattoli-culto Weck, inventati e brevettati alla fine del 1800.**



**La speciale confezione senza filettatura esterna è completamente riutilizzabile:** il barattolo come bicchiere da tavola, o vasetto e il coperchio come piattino.

## Marmellata di Mandarini



**Abbinamenti:**  
formaggi freschi, toma piemontese, gorgonzola, pecorino semi stagionato, taleggio, caprino, gueircon, yogurt.

**Ingredienti:**  
mandarini di Amalfi, Giffoni, Sibari  
zucchero

## Marmellata di Limoni



**Abbinamenti:**  
ricotta, burrata, robiol fresche, mascarpone, pecorini saporiti, formaggi di malga, yogurt.

**Ingredienti:**  
limoni della Costiera Amalfitana  
zucchero

## Marmellata di Arance



**Abbinamenti:**  
mascarpone, ricotta, burrata, robiol fresche, formaggi di malga, yogurt, pecorini saporiti.

**Ingredienti:**  
arance della Costiera Amalfitana e altri agrumeti in Campania e Sicilia  
zucchero

## Marmellata di Clementine



**Abbinamenti:**  
formaggi freschi, toma piemontese, gorgonzola, pecorino semi stagionato, taleggio, caprino, gueircon, yogurt.

**Ingredienti:**  
clementine di Amalfi, Giffoni, Sibari  
zucchero

*limoni non trattati con concimi chimici, senza pectina aggiunta, senza conservanti, coloranti e esaltatori di sapore*

Scatola da 6 pz (290 gr.)

Scatola da 6 pz (290 gr.)

Scatola da 6 pz (290 gr.)

Scatola da 6 pz (290 gr.)

**Officina Familiare-Amalfi Italy** - discesa Pastena 3, Amalfi (Sa)  
info@officinafamiliare.it / www.officinafamiliare.it



# Officina Familiare Amalfi • Italy

# 3 lemon

## Liquori di limoni naturali

*Il liquore di limoni è fatto come da quattro generazioni in famiglia. La ricetta è datata 1948 e per il Natale di quell'anno, il nonno fece il primo infuso agli agrumi. L'ultimo atto della lavorazione in casa era quello di filtrare il liquore attraverso un grande imbuto di vetro con ovatta e panni di lino. Alla fine dell'operazione, ai bambini come premio, venivano dati i batuffoli di ovatta insaporiti dal limone e bagnati nello sciroppo di acqua e zucchero.*

Il nome Lemon3, letto in inglese, suona come “albero di limone” (lemon tree) fonte principale della nostra attività. Il numero tre ricorda che, nella ricetta familiare, che risale al Natale del 1948, vengono usate le bucce di almeno tre limoni per fare mezzo litro di liquore.

### Lemon3 liquore

Digestivo naturale di colore giallo chiaro dalla tipica fragranza di limone, privo di conservanti, additivi e coloranti. Va servito freddo o ghiacciato, dopo o fuori i pasti.

La bottiglia di ceramica bianca, riferimento e omaggio alla produzione, famosa in tutto il mondo, di ceramiche artistiche e di design create in Costiera Amalfitana, ha il compito di proteggere dalla luce il liquore. Riciclabile e riusabile come tutti i contenitori dei nostri prodotti.

**Ingredienti:**  
acqua /infuso di scorze di limoni freschi (28%), provenienti dalla Costiera Amalfitana (*non trattati con concimi chimici*)  
zucchero



Scatola da 6 bottiglie  
(500 ml.)

### Lemon3 crema di limoni

È una rivisitazione più delicata del Liquore di limoni perchè contiene panna e latte. Viene servita generalmente fredda dopo i pasti, ma è ottima in ogni momento della giornata. È priva di conservanti, additivi e coloranti.

La bottiglia di ceramica protegge dalla luce il liquore conservandone integre le caratteristiche.

Riciclabile e riusabile vuole essere riferimento e omaggio alle ceramiche artistiche e di design tipiche della Costiera Amalfitana.

**Ingredienti:**  
panna/latte/proteine del latte/zucchero/sciroppo di glucosio/alcool/infuso di bucce di limoni freschi provenienti dalla Costiera Amalfitana (*non trattati con concimi chimici*)



Scatola da 6 bottiglie  
(500 ml.)

## Officina Familiare



Sono Riccardo Cassini e **Officina Familiare** è un mio progetto. Sono uno scrittore napoletano, o almeno questa è la mia principale attività: scrivo libri e spettacoli per radio, teatro, cinema e tv (Fiorello, Hunziker, Panariello, De Sica, Brignano). Il mio libro che ha avuto più successo, intitolato Nutella Nutellae, (1,5 milioni di copie) fa trasparire in maniera chiara la mia attenzione verso i barattoli e le cose dolci che vi si possono conservare...

Svolgo il mio lavoro fra Roma e Milano ma trascorro una buona parte dell'anno nella mia casa con limoneto a Amalfi.

Ho acquistato la casa nei primi anni del 2000.

Era parte di un antico nucleo di abitazioni già presenti nei documenti della Chiesa di Pastena nel 1300. E' probabile che in queste case vivessero i coloni addetti alla cura dei limoneti per conto della chiesa stessa.

Ho trovato il limoneto in stato di completo abbandono, poichè il precedente proprietario era emigrato in Inghilterra da più di trent'anni e nessuno si era più interessato al piccolo appezzamento.

Con pazienza, entusiasmo e voglia di imparare, ho riportato il limoneto allo stato dei suoi momenti migliori. I contadini che se ne prendono cura oggi mi hanno insegnato quanto questo sia complicato e difficile. Si devono costruire pergolati in legno di castagno, stendere delle reti protettive sugli alberi durante l'inverno e toglierle nelle stagioni calde. Bisogna potare i rami vecchi, inutili, e piegare quelli nuovi. Bisogna innestare, concimare, (io ho optato per soli prodotti naturali, escludendo gli aiuti chimici), irrigare nella giusta quantità e poi raccogliere e trasportare i frutti.

Insomma, un bel po' di cose ad ognuna delle quali, naturalmente, corrisponde un costo ed una notevole quantità di tempo da impiegare.

Questi due ultimi fattori non trascurabili (tempo e costi di manutenzione e trasporto) fanno sì che l'attività della cura e lo sfruttamento dei limoneti in Costiera Amalfitana stia man mano scomparendo e molti limoneti simili al mio siano purtroppo in fase di abbandono.

## Il progetto



Il mio progetto, più romantico che commerciale, è quello di produrre qualcosa di buono (marmellate e liquori di agrumi innanzitutto) impiegando l'ottima materia prima che il mio piccolo terreno generosamente offre, ricambiando le piccole attenzioni che ho nei suoi confronti. Allo stesso modo vorrei potermi interessare, in un futuro prossimo, anche di altri limoneti nelle zone adiacenti al mio, salvandoli dallo stato di incuria nel quale li vedo durante le mie passeggiate verso il mare, quando cammino per le caratteristiche scalinate ripide e le piccole strade della Costiera e dei paesi limitrofi. Molte di queste piccole strade non sono abilitate al traffico automobilistico e vi si incontrano pochi e sporadici paesani, qualche turista e i muli, unico mezzo di locomozione per il trasporto delle ceste di agrumi.

Il nome **Officina Familiare** ricorda il primo nucleo su cui questo progetto si è fondato: uno scrittore (io) alle prese con un pentolone pieno di marmellata di limone, una fidanzata che prepara i vasetti, una mamma che sbuccia tonnellate di frutti per la preparazione degli infusi a freddo, fratelli e nipoti al confezionamento e etichettatura.

Oggi la marmellata ed i liquori sono fatti con i limoni della costiera e i mandarini della zona o di altri paesi votati a queste coltivazioni. Rispettano la ricetta originaria frutto sia della tradizione di quattro generazioni che dai nostri pazienti esperimenti, e vengono prodotti in laboratori attrezzati per quantità maggiori rispetto al mio pentolone, siti in Conca dei Marini, Ravello e Perugia. Tutto è, però, sempre fatto in maniera artigianale, con operazioni manuali e maniacale attenzione al sapore, alla consistenza e al confezionamento nei particolari barattoli-culto Weck, inventati e brevettati alla fine del 1800, e in bottiglie di ceramica bianca che ricordano la tradizione dei nostri luoghi.

A noi di **Officina Familiare** piacciono gli odori e i sapori, la semplicità e la lentezza. E le cose buone, come le nostre marmellate e i nostri liquori di agrumi.

## jam.m



Jam, in inglese, significa marmellata. Fra le varie conserve di frutta, possono fregiarsi del titolo di "marmellata" solo quelle di agrumi come le nostre, di limone e di mandarino, mentre quelle fatte con altri tipi di frutta devono essere definite "confetture".

Aggiungendo un'altra "m" alla parola "jam", otteniamo "jamm", parola da leggere e pronunciare in dialetto napoletano, che si traduce in italiano con "andiamo", inteso quasi sempre in forma esortativa (dal latino: eo, is, ivi, itum, ire).

"Jamm!" è una delle parole che si sentono pronunciare più spesso lungo le scalinate amalfitane, come esortazione a procedere, in salita o in discesa, rivolta alle persone e, talvolta, anche a asini e muli, a tutt'oggi unici mezzi per trasportare ceste di agrumi ma anche materiali per l'edilizia o valigie dei turisti.

## Abbinamenti

**Marmellata di Mandarini:** formaggi freschi (robiola di Mondovì, di Roccaverano, di Murazzano) toma piemontese, gorgonzola, pecorino semi stagionato, taleggio, caprino, gueircon, yogurt bianco.

**Marmellata di Limoni:** ricotta, burrata, robiole fresche, mascarpone, pecorini saporiti, formaggi di malga, yogurt bianco.

## lemon 3



Il liquore di limoni è fatto come da quattro generazioni nella mia famiglia. La ricetta è datata 1948 e per il Natale di quell'anno, il nonno fece il primo infuso agli agrumi. L'ultimo atto della lavorazione in casa era quello di filtrare il liquore tramite un grande imbuto di vetro su cui erano stati messi ovatta e panni di lino. Alla fine dell'operazione di filtraggio, ai bambini della famiglia venivano dati, come premio, i batuffoli di ovatta insaporiti dal limone e bagnati nello sciroppo di acqua e zucchero.

Il nome **lemon 3**, letto in inglese, suona come "albero di limone" (lemon tree) che è la fonte principale della nostra attività. Il numero tre ricorda che, nella nostra ricetta, vengono usate le bucce di almeno tre limoni per fare mezzo litro di liquore, che è la quantità contenuta nella bottiglia.

Quest'ultima, di ceramica bianca, vuole essere riferimento e omaggio alla produzione, famosa in tutto il mondo, di ceramiche artistiche e di design create in Costiera Amalfitana. Inoltre ha il compito di proteggere dalla luce il liquore e soprattutto la crema di liquore, che contiene latte e panna. E' riciclabile e riusabile come tutti i contenitori dei nostri prodotti.



ERA  
olio extra vergine  
di oliva da agricoltura  
biologica

olio estratto in Italia  
da olive coltivate in Italia

ERA  
olio extra vergine  
di oliva da agricoltura  
biologica





**Il futuro appartiene a coloro che credono  
nella bellezza dei propri sogni.**

*Eleanor Roosevelt*

*The future belongs to those who believe  
in the beauty of their dreams.*

*Eleanor Roosevelt*

## Olio extravergine di oliva da agricoltura biologica "ERA"

Era è un olio italiano certificato, prodotto in regime di agricoltura biologica nell'assolata terra di Sicilia. Di categoria superiore, è ottenuto dalla spremitura in prevalenza di olive di cultivar Moresca, tipica dei Monti Iblei, cultivar Carolea e cultivar Biancolilla. Il perfetto blend è sapientemente raggiunto con l'aiuto e l'amore di amici e professionisti attraverso la selezione delle giuste percentuali di oli derivanti dalle varie tipologie di olive presenti nella tenuta Elibiologica. Tutti i processi sono seguiti da agronomi ed esperti e l'estrazione avviene in frantoio biologico.

Olio Era ha un bassissimo grado di acidità in virtù dell'immediata spremitura (nelle 3/5 ore successive alla raccolta). L'estrazione avviene a freddo in modo da non alterarne le naturali sostanze organolettiche. La conservazione precedente alla fase di imbottigliamento è in recipienti di acciaio inox. Olio Era è confezionato in lattine da 0,250 litri, una soluzione pratica e soprattutto in grado di mantenere la preziosità, i profumi e la freschezza di un prodotto al 100% naturale.



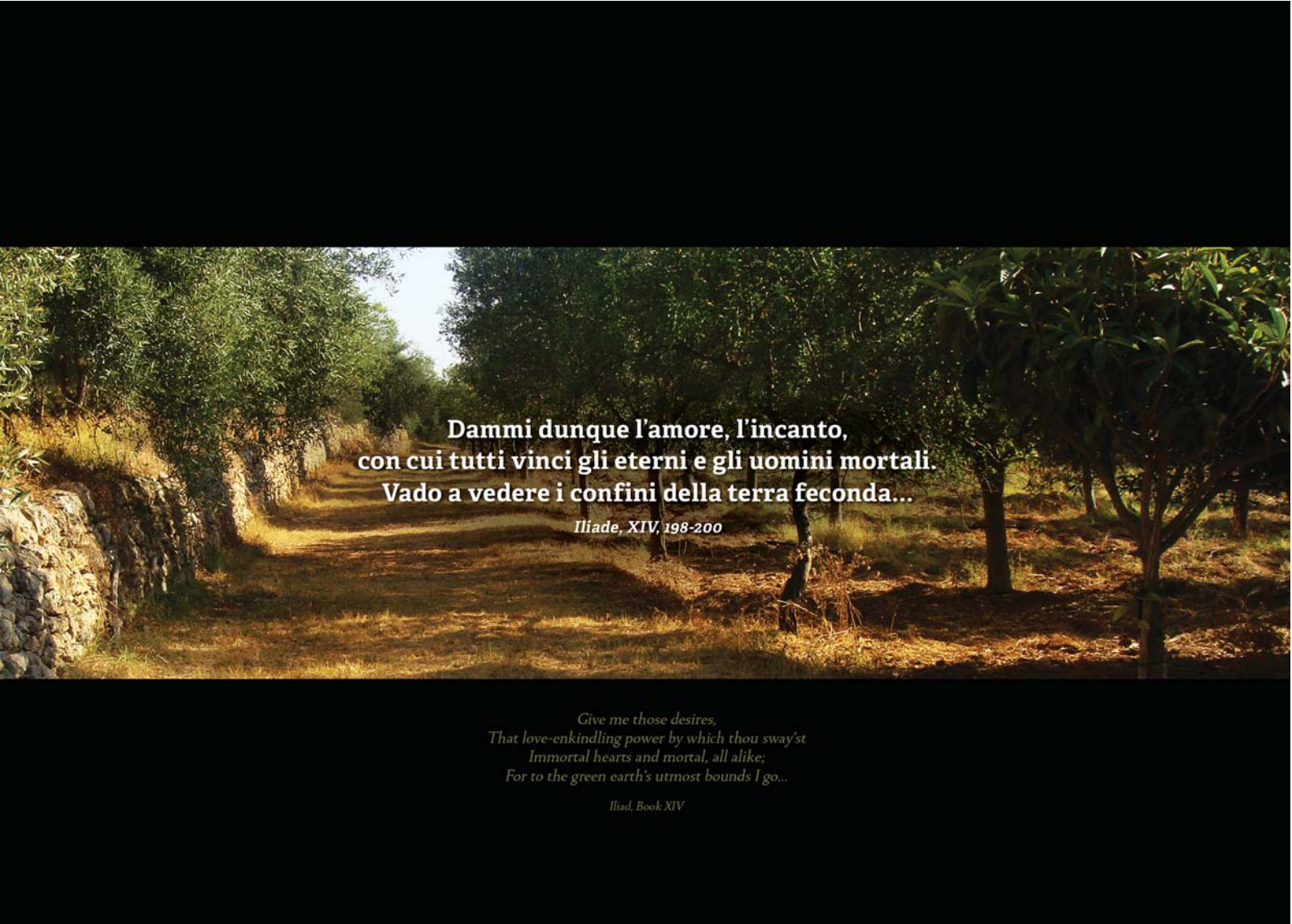
## "ERA" Organic Extra Virgin Olive Oil

*Superior category olive oil obtained directly from olives solely by mechanical means. ERA is a certified, organically produced Italian olive oil of superior quality, obtained from the pressing of three varieties of olive, Cultivar Moresca, typical of the Hyblaen Mountain area, Cultivar Carolea and Cultivar Biancolilla. This perfect blend is knowledgeably achieved thanks to the help and loving care of our experts who skillfully select the right percentages of oil from these types of olive cultivated in Elibiologica's lands.*

*All the processes are carried out by agronomists and experts and the oil is extracted in an organic oil press.*

*Era oil has an extremely low degree of acidity, due to the fact that it pressed immediately (within 3/5 hours of harvesting of the olives). The olives are cold pressed so as to preserve their natural organoleptic substances, and then placed in stainless steel vats prior to bottling.*

*Era oil is packaged in 25cl cans, a practical solution which also ensures that the quality, aroma and freshness of this 100% natural product is maintained in top condition.*

A photograph of a dirt path winding through a lush olive grove. On the left, there is a low stone wall. The trees are dense and green, with sunlight filtering through the leaves, creating dappled shadows on the path. The overall scene is peaceful and rural.

**Dammi dunque l'amore, l'incanto,  
con cui tutti vinci gli eterni e gli uomini mortali.  
Vado a vedere i confini della terra feconda...**

*Iliade, XIV, 198-200*

*Give me those desires,  
That love-enkindling power by which thou sway'st  
Immortal hearts and mortal, all alike;  
For to the green earth's utmost bounds I go...*

*Iliad, Book XIV*



## ERA

Olio extra vergine di oliva da agricoltura biologica di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

**Estrazione:** a freddo.

**Raccolta:** a mano e con ausilio di mezzi meccanici.

**Molitura:** Frantoio Biologico Ruta (Castelluccio) – Noto (SR).

**Conservazione precedente all'imbottigliamento:**

- silos acciaio INOX
- sotto battente di Azoto
- temperatura costante 14° C
- ambiente fresco e asciutto

**Confezioni disponibili:**

lattina 0,250 litri vendibile singolarmente o in cartoni da 20 pz. Abbiamo scelto questa soluzione per mantenere la preziosità, i profumi e la freschezza del prodotto naturale al 100%.

Attenzione: eventuali leggeri residui derivano da decantazione naturale e sono garanzia di qualità e genuinità.



## ERA

Superior category olive oil obtained directly from olives solely by mechanical means.

**Extraction:** cold extraction.

**Harvest:** by hand and with help of mechanic tools.

**Pressing:** Frantoio Biologico Ruta (Castelluccio) – Noto (SR).

**Treatments before bottling:**

- stainless steel vats
- under Azoto
- 14° C
- fresh and dry environments

**Available package:**

25cl cans, a practical solution which also ensures that the quality, aroma and fresh-ness of this 100% natural product is maintained in top condition

100% product of Italy



**Organismo di Controllo autorizzato**

MIPAAF: IT BIO 005  
Operatore controllato n. 4972  
Agricoltura UE



BIOS  
[www.certbios.it](http://www.certbios.it)



ASS.A.PR.OL  
[www.unaprol.it](http://www.unaprol.it)



ASS.A.PR.OL  
[www.extravergineioo.it](http://www.extravergineioo.it)



AGROQUALITÀ  
[www.agroqualita.it](http://www.agroqualita.it)

## Il nome.

Nella mitologia greca Era o Hera (dal greco *Ἥρα* o *Ἥρη* Hera o Here) era moglie, nonché sorella maggiore, di Zeus. Figlia di Crono e Rea, era considerata la sovrana dell'Olimpo. Fu allevata nella casa di Oceano e Teti, e poi nel giardino delle Esperidi (o, secondo altre fonti, sulla cima del monte Ida) sposò Zeus. La figura a lei corrispondente nella mitologia romana fu Giunone. Era veniva ritratta come una figura maestosa e solenne, spesso seduta sul trono mentre porta come corona il "Polos", il tipico copricapo di forma cilindrica indossato dalle dee madri. In mano stringeva una melagrana, simbolo di fertilità. Omero la definiva la Dea dagli occhi "bovini" per l'intensità del suo regale sguardo. Nel mito si narra che Era utilizzasse l'olio di oliva come arma di seduzione e nei trattamenti di cura e bellezza del proprio corpo. Dall'amore per l'arte classica e per un prodotto sublime come l'olio extravergine d'oliva e' nata l'idea di associarvi il nome Era che racchiude altresì le iniziali dei nostri nomi, rendendolo l'acronimo perfetto.

## The name.

*In Greek mythology Era or Hera (from the Greek Ἥρα or Ἥρη Hera or Here) was the wife and older sister, of Zeus. The daughter of Chronos and Rhea, she was considered the Sovereign of Olympus. Era was brought up in the house of Oceanus and Thetus, and later in the garden of Hesperides (or, according to other sources, on the peak of Mount Ida) and married Zeus. The corresponding figure in Roman mythology was Juno. She was portrayed as a stately and solemn figure, often shown seated on a throne wearing as a crown the "Polos", the typical, cylindrical headdress worn by mother goddesses. She usually holds a pomegranate, the symbol of fertility, in her hand. Homer defined her as the goddess with "bovine" eyes, due to the intensity of her gaze. We read in mythology that Era used olive oil as a means of seduction and in her personal health and beauty treatments. A combination of love for classical art and for such a sublime product as extra virgin olive oil led to the idea of associating the name Era, which also happens to encompass the initials of our names, thereby making it the perfect acronym.*

## Biologico e filosofia.

E' un tipo di agricoltura che considera l'intero ecosistema agricolo, sfrutta la naturale fertilità del suolo favorendola con interventi limitati, promuove la biodiversità dell'ambiente in cui opera ed esclude l'utilizzo di prodotti di sintesi e organismi geneticamente modificati. Coltiviamo i nostri prodotti con una minuziosa attenzione al rispetto dei principi biologici. Tutti i nostri fornitori ci assicurano gli stessi standard qualitativi e sono tutti rigorosamente certificati e controllati. Le persone che lavorano la nostra terra se ne prendono cura utilizzando metodi tradizionali e naturali nel pieno riguardo dell'ambiente. Il rispetto per la natura e' alla base della nostra attività. Un rispetto che la stessa natura ci restituisce facendoci continuamente emozionare. Abbiamo la convinzione che contribuire a questo rispetto, all'attenzione per l'ambiente, al pensare e all'agire biologico sia l'unico futuro possibile.

## Organic farming.

*Organic farming is a way of working the land which takes the entire agricultural ecosystem into account, takes advantage of the natural fertility of the soil and favours it with limited initiatives, promotes the biodiversity of the of the environment in which it operates and excludes the use of synthetic and genetically modified organisms. We grow our products taking great care to abide by the principles of organic farming. All our suppliers assure us of the same quality standards and all are rigorously certified. The people who work our land take great care of it using natural, traditional methods and nurture a deep respect for the environment. This same respect for nature that we have chosen to adopt underpins all our activities. We are convinced that contributing to this respect, caring for the environment, thinking and acting organically is the only possible future.*



## Le varietà / Varieties of olives



### cultivar moresca

(denominazione latina: Olea Europea Sativa). Pianta autoctona con portamento espanso, chioma folta caratterizzata da vigoria media. Zone: Ragusa, Siracusa, Catania, Enna, Caltanissetta. Colore: da verde a rosso vinoso a violaceo nero, con epicarpo pruinoso che presenta molte lenticelle grandi. Forma: ellittica, leggermente asimmetrica, con diametro massimo posto centralmente, con apice arrotondato e base arrotondata. Dimensione: medio elevato, di peso medio elevato (3,5-5,5 g.) La resa in olio è media con produzione di olio fruttato leggero con sentori di mela, pomodoro, erba, leggermente amaro e piccante. La maturazione dei frutti è progressiva dalla base. Il contenuto di acidi grassi monoinsaturi, di tocoferoli e beta-caroteni è importante per l'azione anticolesterolemica, antiossidante, di prevenzione delle malattie cardiovascolari.

### cultivar moresca

(Latin name: Olea Europea Sativa). An indigenous, broad based plant, with thick foliage. Zones: Ragusa, Siracuse, Catania, Enna, Caltanissetta. Colour: from green to burgundy to purplish black, with pruinose exicarp presenting numerous, large lenticels. Shape: oval, slightly asymmetric, centrally placed maximum diameter, with rounded top and base. Size: generally large, high average weight (3.5-5.5 g). The oil yield is average and the oil is slightly fruity in flavour, with hints of apple, tomato and grass, and has a slightly tart and spicy taste. The fruit ripens progressively from the base. The mono-unsaturated fatty acids, tocopherols and beta-carotenes are important due to their action in combatting cholesterol, as anti-oxidants and in preventing cardio-vascular illness.



### cultivar carolea

(denominazione latina: Olea Europea Sativa Var. Carolea). Pianta autoctona con portamento arcuato, chioma media caratterizzata da vigoria elevata. Colore: Verde, Granata, con epicarpo che presenta molte lenticelle grandi. Forma: ellittica, leggermente asimmetrica, con diametro massimo posto centralmente, con apice arrotondato e base arrotondata. Dimensione: grande, di peso elevato. Pianta di facile adattamento e la cui coltivazione spinge fino agli 800 m di altitudine. Fiorisce precocemente e il polline è dotato di elevata germinabilità. La produttività è alta e costante. La maturazione dei frutti è scalare. Il contenuto in olio è del 20-25% e il prodotto è di ottima qualità: giallo con riflessi verdi mediamente fruttato con sentori di mela, mandorla, carciofo e sfumature d'amaro, di piccante ed erbaceo e a bassa acidità. Particolarmente tollerante alle basse temperature.

### cultivar carolea

(Latin name: Olea Europea Sativa Var. Carolea). An indigenous plant tending to grow tall, with average foliage. Colour: Green, burgundy, with exicarp presenting numerous, large lenticels. Shape: oval, slightly asymmetric, centrally placed maximum diameter, with rounded top and base. Size: large, with heavy weight. The plant adapts easily and grows at altitudes of up to 800 m. It flowers early and the pollen is highly germinatable. Productivity is high and consistent. The fruit ripens gradually. The oil content is 20-25% and gives an excellent quality product: yellow with green tints, reasonably fruity with apple, almond and artichoke flavours coming through as well as bitter, spicy and grassy notes and a low degree of acidity. Particularly tolerant at low temperatures.



### cultivar biancolilla

La cultivar di olivo Biancolilla è una delle più antiche in uso in Sicilia occidentale: è caratterizzata da alta produttività, notevole rusticità. Deve il suo nome al fatto che la drupa passa dal colorito chiaro dello stato acerbo (verde pisello) a quello più vivace (rosso vinoso) della maturità. È una pianta a elevata vigoria. Un aspetto molto importante della sua biologia è che si tratta di una varietà autofertile, e per questo viene spesso consociata ad altre cultivar autosterili come la Nocellara del Belice. Presenta una chioma espansa, e rametti a frutto flessibili, penduli, a internodi lunghi. Le sono buoni impollinatori Zaituna, Nocellara, Messinese, Moresca, Tonda Iblea, Morghetana, Nocellara Etna e Ogliarola Messinese. Fiori e frutti: il periodo di fioritura è intermedio (inizio maggio) e l'infiorescenza è corta e con 15-20 mignole. Le drupe, che spesso maturano in grappolini di 3-4, hanno apice conico, e sono caratterizzate da una colorazione molto chiara anche dopo l'invaiatura, tanto che a maturità non diventano scure quanto quelle delle altre cultivar, ma diventano al più di un colorito rosso vinoso. Produzione e olio: la produttività è abbastanza alternante e la resa in olio è intorno al 16-18%. L'olio che ne deriva è equilibrato, abbastanza fluido, di colore verde chiaro subito dopo la molitura e giallo paglierino dopo un paio di mesi di decantazione. Questo è fruttato leggero lievemente piccante, e talvolta con sentori di pomodoro, carciofo, mandorla e erba fresca.

### cultivar biancolilla

The Biancolilla variety is one of the oldest to be found in western Sicily; it is characterised by high productivity and a marked rustic quality. It owes its name to the fact that the drupe changes its colour from a lighter shade when unripe (pea green) to a more vivacious burgundy when ripe. It is a vigorous plant. An important aspect of its biology is that it is a self-fertile variety, due to which it is often associated with other self-sterile varieties such as Nocellara del Belice. It presents expansive foliage, with flexible, pendulous fruit-laden branches with long internodes. Zaituna, Nocellara Messinese, Moresca, Tonda Iblea, Morghetana, Nocellara Etna and Ogliarola Messinese are good impollinators of this cultivar. Flowering and fruit: the flowering period is intermediate (early May) and flowering is short, with 15-20 olive-blossoms. The drupes, which often ripen in small bunches of 3-4, have a conically shaped apex and are characterised by their very light colour even after darkening and when ripe do not become as dark as other varieties, at maximum taking on a burgundy hue. Production and oil: productivity alternates somewhat and the oil yield is around 16-18%. The oil itself is balanced, reasonably fluid, light green in colour immediately after pressing and straw yellow after a couple of months' decanting. The flavour is lightly fruity and slightly spicy, at times with a hint of tomato, artichoke, almond and fresh grass.



N° 30



**FUORISALONE 2015**  
**VENTURA**  
**LAMBRATE**

MILANO DESIGN WEEK 14-19 APRILE 2015

---



[serenella.messina@gmail.com](mailto:serenella.messina@gmail.com)  
[www.castestyle.com](http://www.castestyle.com)