

NATURAL

sty

N. 193 mensile - luglio 2019 - 2 euro

Gwyneth Paltrow

MI SENTO FORTE
SEXY E FELICE IN
PREMENOPAUSA

BEAUTY

BELLA E SANA
AL SOLE:
I SÌ E I NO DEL
DERMATOLOGO

CIBO

LA DIETA
DELL'ACQUA:
SNELLENTI
GOLOSA E
SUPER IDRATANTE

VIAGGI

B&B E HOTEL DI
CHARME TRA MARE
TERRA E VULCANI

WELLNESS

DALLA TESTA
AI PIEDI: DECIFRA
I SEGNALI DEL
TUO CORPO

MUSICOTERAPIA

LE PLAYLIST
CONTRO ANSIA
E DISTURBI
INQUIETUDINI

FORAGING

ANDAR PER ERBE
DOVE, QUANDO
E COME
PREPARARLE

SCELTE ELEGANTI

IL PROGRAMMA
DI GREEN
TRADOTTO IN
PRATICO

L'oroscopo dell'estate

*Le mete magiche, gli incontri fortunati e il tuo
benessere segno per segno, fino a settembre*



CAIRO EDITORE

Poste Italiane SpA - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 art. 1, comma 1, CO.Mi - Euro 4,20 in Belgio, euro 4,35 in Grecia, euro 3,40 in Portogallo (Cont.), euro 4,40 in Principato di Monaco, euro 4,40 in Francia, euro 4,00 in Spagna, euro 5,50 in Austria, chf 6,60 in Svizzera, chf 5,40 in Svizzera Canton Ticino, euro 4,20 in Lussemburgo, euro 5,50 in Germania, euro 3,05 a Malta - Mensile - P. 1 - 1/7/2019



Le produttrici di olio Anna Contangelo, 51, e Alice Sommariva, 26, di Albenga (Sv).

ANNA CONTANGELO E ALICE SOMMARIVA

Il nostro olio è dedicato a tutte le donne

«La famiglia di mio marito produce olio da cinque generazioni. Nel nostro frantoio, l'unico ancora funzionante nel centro di Albenga, io e Agostino, insieme ai nostri figli Gabriele e Alice, portiamo avanti l'azienda Sommariva, trasformando le olive taggiasche e altre tre cultivar in prodotti di qualità», racconta Anna Contangelo. «Il rispetto per la terra ci è stato trasmesso da mia suocera Bugi che ha voluto la certificazione biologica nel 1972, più di 40 anni fa! Ancora oggi coltiviamo nella piana di Albenga e nelle colline della Val Lerrone con metodi biologici e usiamo gli scarti delle olive, i nocciolini, come combustibile. Negli Anni '60, è stata sempre "nonna" Bugi ad avere l'intuizione di affiancare alla produzione di olio extravergine quella

delle conserve: acciughe, caviale del Centa, un nome di fantasia per una crema di olive taggiasche e capperi diventata un *best seller*, e il pesto con il basilico bio che coltiviamo nelle nostre serre» conclude Anna. «Quando 4 anni fa è mancata zia Mina, la sorella di papà, ho chiesto di poterle dedicare un olio», aggiunge Alice. «A gennaio è nata *You*, una bottiglia in tiratura limitata dedicata a tutte le donne che combattono contro soprusi, malattie, violenza. L'olio, un monocultivar taggiasco, è fatto con le olive che provengono da terreni coltivati da donne. Volevo che questo progetto fosse tutto al femminile, per incentivare l'economia del territorio in chiave rosa. E parte dei proventi vanno in beneficenza. •Info: www.oliosommariva.it