



la temperanza
bono e cortese



l'eremita
bono e sereno



il sole
bono e polposo



il carro
bono e ombroso



l'imperatrice
bono e impetuoso



l'imperatore
bono e possente



la giustizia
bono pe' tutto

La carta de **la temperanza** ci ricorda che smussare gli angoli più appuntiti serve e regala armonie nuove. E l'olio che ne porta il nome è di colore giallo dorato intenso che sfuma verso il verde, e al naso si presenta complesso e sorprendente. Si caratterizza per la ricchezza delle sue note floreali e per la gradevolezza dei suoi sentori fruttati, da cui emergono la banana e la frutta a polpa bianca, la vaniglia e i profumi di salvia, menta e basilico. Al gusto concede ampiezza e finezza, regalando toni di frutta secca e sedano, mentre il piccante e l'amaro sono estremamente equilibrati.

A BONO PIACE con l'insalata di pollo e mango al pepe nero, con i crostini di pan di spezie e crudo di ombrina, con l'insalata di finocchi crudi e arancia, con la robiola e la crescenza, e come ingrediente di preparazioni di pasticceria fine.

l'eremita nei Tarocchi gira e rigira e cerca qualcosa di prezioso e unico, come quando un goccio d'olio riporta al palato aromi diversi ed esotici. E infatti il suo olio è limpido ed intenso alla vista, di un bel giallo dorato. Regala al naso ampiezza e decisione, ricco di note di frutta secca, lattuga, carciofo, presenti anche al gusto, ove la pienezza si armonizza con i toni della mandorla, della noce fresca ed ancora del carciofo. Il piccante e l'amaro, appena percettibili, sono estremamente equilibrati.

A BONO PIACE con l'insalata di mele Granny Smith, sedano e quartiolo, con la vellutata di zucca o di sedano rapa, con strepitosi carpacci di terra e di mare, col rombo al finocchietto selvatico, col gelato alla mandorla, al pistacchio o alla noce, col semifreddo al torroncino.

L'Arcano de **il sole** è abbondante, generoso, se deve essere un sapore è un sapore pieno che ti titilla e ti punge un po'. Non a caso l'olio che ne porta il nome è di un caldo colore giallo oro con anche toni del verde. Al naso è fine e deciso, un'esplosione di polpa fresca e foglia di pomodoro, seguita da origano e sentori marini. Il tutto si conferma con ampiezza e potenza al gusto, donando in aggiunta una forte connotazione vegetale, di erba falciata, sedano e lattuga. L'amaro ed il piccante sono contenuti e ben dosati.

A BONO PIACE in una caprese immaginaria a base di spuma di bufala, nel guacamole e nel Bloody Mary, e genera un'esperienza rossa e polposa al quadrato se aggiunto a qualsiasi ricetta a base di pomodoro, sia crudo che cotto.

il carro appare e narra di movimenti, di crescita, di scoperte, come a volte succede se gustiamo qualcosa che prima ci pare delicato e poi ci sorprende in fondo. Proprio come il suo colore verde intenso ed i suoi riflessi dorati. Al naso ci sorprende con la sua ampiezza e le sue note vegetali di erbe di campo e balsamiche. Al gusto restituisce finezza e complessità grazie ai suoi toni decisi di cardo, carciofo e misticanza. L'amaro ed il piccante, di media intensità, sono in perfetto equilibrio tra loro.

A BONO PIACE con le zuppe di legumi, l'acquacotta e la ribollita, con i ravioli di borragine e ricotta salata, col risotto agli asparagi, con le verdure a foglia spadellate, con il pinzimonio.

l'imperatrice governa i nostri sensi, con impetuosa passione amorosa, rotolandosi in una danza sensuale sulle nostre papille. Dal colore giallo dorato intenso con riflessi verdi, è un olio che la cui parola chiave è una sola: lo stupore. Si apre al naso con profumi vegetali di erba falciata, oliva e un insospettabile e un travolgente sentore di amarena e frutti rossi, che permangono al gusto e si arricchisce di incredibili note speziate. L'amaro ed il piccante sono decisi e persistenti.

A BONO PIACE col gulasch e col cotechino, con lo stracotto di cinghiale alle fave di cacao e cipolla, col polpo confit su letto di cavolo nero ripassato, col filetto di maiale all'alloro e ginepro, con la ganache di cioccolato fondente a creare una torta della foresta nera in due mosse.

l'imperatore a sua volta domina e governa, ma con potenza e carisma. Dal colore giallo intenso con riflessi di giada, al naso offre freschezza ed intensità evocando erbe di campo ed officinali, nonché timo e maggiorana. Al gusto è potente ed avvolgente, con forti sentori di cicoria, radicchio, cavolo nero, pepe verde e mandorla amara. L'amaro ed il piccante sono decisi e persistenti, in perfetto equilibrio col suo gusto potente.

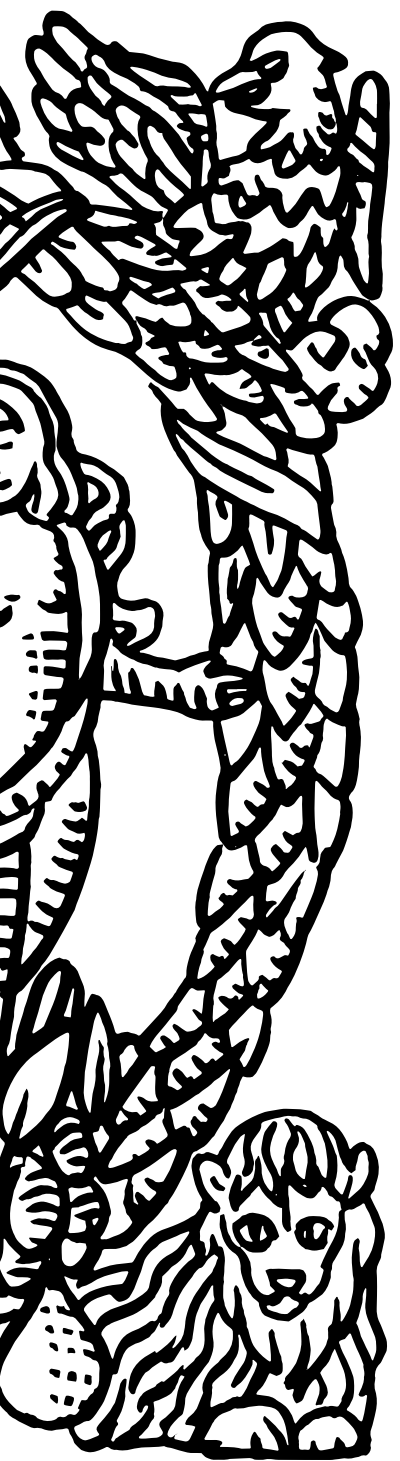
A BONO PIACE con le carni porchettate, con i crostini con lardo o pancetta, col soufflé ai formaggi, col tonno scottato ai semi di papavero e sesamo, con le creme all'uovo e gli zabaioni sia dolci che salati, col gelato alla vaniglia o al caffè.

la giustizia è un equilibrio che come un funambolo sta sempre per cadere, e invece non cade mai, regalandoti emozioni nuove una dopo l'altra. L'olio che ne porta il nome è infatti un prodotto giusto, eclettico ed equilibrato, perfetto per tutti gli usi in cucina. Non a caso il suo soprannome è Bono pe' tutto.

A BONO PIACE ai fornelli, e i fornelli, si sa, piacciono a BONO.

BONO

BONO è
una storia
d'amore
e olio
a molti strati
e pochi gradi
di separazione.



Una storia che si morde la coda, che cresce, progredisce, e alla fine ricomincia sempre giovane, sempre verde.

Qui ogni Arcano Maggiore ci dice qualcosa di preciso, ma lo dice per immagini, una lingua che capiamo al volo senza afferrarla.

E non è così anche per i sapori? Avete mai assaggiato l'olio? L'olio quello buono anzi quello bono, avete mai cercato di afferrarne il gusto? Sentori fioriti, mare, minerali, carciofo, frutti rossi, piccante, banana, erba tagliata, fichi, sale, mela, amaro. Se assaggiamo dell'olio, attraversiamo un piano non verbale, proprio come quando ci appare una carta dei Tarocchi. Questa carta. Questo olio. A chi parla? Cosa dice?

La nostra selezione di oli parte dalle suggestioni dei Tarocchi, e vi racconta una storia di aromi e sapori, ricca e antica quanto il Mondo.



BONO srl

Via Rosario, 22
Polpenazze d/G. (BS)
25080 Italia

tel +39 0365 040347
fax +39 0365 196 0020

bonoevoo.com

BONO

**olea
mundi**

Una selezione di oli extravergine di oliva
ispirata agli Arcani Maggiori dei Tarocchi

il mondo

il nuovo e la memoria, l'avventura e la meditazione, i sapori si mescolano agli odori in armonie e accordi ogni volta differenti, pronti a dissolversi in un secondo per poi ritrovarti, venirti a cercare come le madeleines di Proust, come l'odore inconfondibile del cerotto che mettevi da bambino sul ginocchio sbucciato, come il sapore di tramezzino ai funghi scaldato che si mescola al caffè nero e che ti riporta a quella mattina di ottobre, il tuo primo lavoro... Il tuo primo amore, la prima volta che hai mangiato pane e olio, la prima volta che hai dormito sotto il piumino. Tutto torna al Mondo, da lì tutto riparte. Tutto rappresentato dal ciclo dei Tarocchi, misteriosa, antichissima galleria di immagini-simbolo.

