

# AZIENDA AGRICOLA BIO IL LENTISCO

---

**P**rendendo la strada che da Porto Azzurro porta a Rio e fermandosi dopo circa 900 metri, sulla destra, c'è la stradina che ci porta a una delle eccellenze agricole dell'isola.

Paolo Talucci, romano che ha messo radici robuste nell'isola tirrenica, ci dà il benvenuto nel suo laboratorio naturale, l'azienda agricola biologica Il Lentisco.

Paolo non è di sicuro un integralista. Ha le competenze professionali in materia e passione. Una persona attenta al rispetto dell'ambiente e senza enfatizzare i risultati del suo lavoro. Sembra di vederlo quando parla e indica gli olivi che danno un olio extravergine certificato biologico e l'agrume da cui escono quelle marmellate dal sapore antico, come le faceva la nonna, per intenderci. Più avanti seguiamo un forte aroma di rosmarino, eccoci alle arnie. Bisogna assaggiarlo un miele più che sentirne le lodi. Tutto in questo piccolo fazzoletto di verde prodigo di frutti.

**T**aking the road from Porto Azzurro to Rio and stopping after about 300 meters, on the right, there is a small road leading to one of the island's agricultural excellences.

Paolo Talucci, a Roman who put strong roots on the Tyrrhenian island, welcomes us in his natural laboratory, the organic farm Il Lentisco.

Paul is certainly not a fundamentalist. He has professional skills in the subject and passion. A person who is attentive to the environment and without emphasizing the results of his work. It seems to see him when he speaks and indicates the olive trees that give a certified organic extra virgin olive oil and the citrus grove from which they come out those jams with an ancient flavor, as grandmother used to do. Later we follow a strong aroma of rosemary, here we are to the hives. It is necessary to taste it a honey more than to hear its praises. All in this small handkerchief full of fruit.

**W**enn Sie die Straße von Porto Azzurro nach Rio nehmen und nach circa 300 Metern rechts anhalten, finden Sie eine kleine Straße die Sie zu einer wahren, landwirtschaftlichen Perle der Insel führt. Paolo Talucci, gebürtiger Römer, hat sehr starke Wurzeln auf der tyrrhenischen Insel geschlagen. Er empfängt uns in seinem Naturlabor, dem Agrarhof "Il Lentisco". Paolo ist eine Person mit großen beruflichen Kompetenzen und widmet sich seinem Agrarunternehmen mit Leidenschaft. Er achtet auf die Umwelt und hebt die Produkte seiner Arbeit nicht hervor. Man kann ihn sich gut vorstellen wie er auf die Olivenbäume deutet, die ein hervorragendes und zertifiziertes Bio-Olivenöl Extra Vergine hervorbringen oder seine Zitronenplantagen, aus dem diese besondere Marmelade produziert wird, die ganz so wie früher schmeckt. Später fängt uns ein starker Rosmarinduft und als wir ihm folgen, stehen wir schon bei den Bienenstöcken. Und dieser Honig! Man muss ihn kosten denn keine Rezension kann ihn ausreichend beschreiben. Und all das in einem winzig kleinen Stück Erde, doch nichts desto trotz voller Früchte.





