

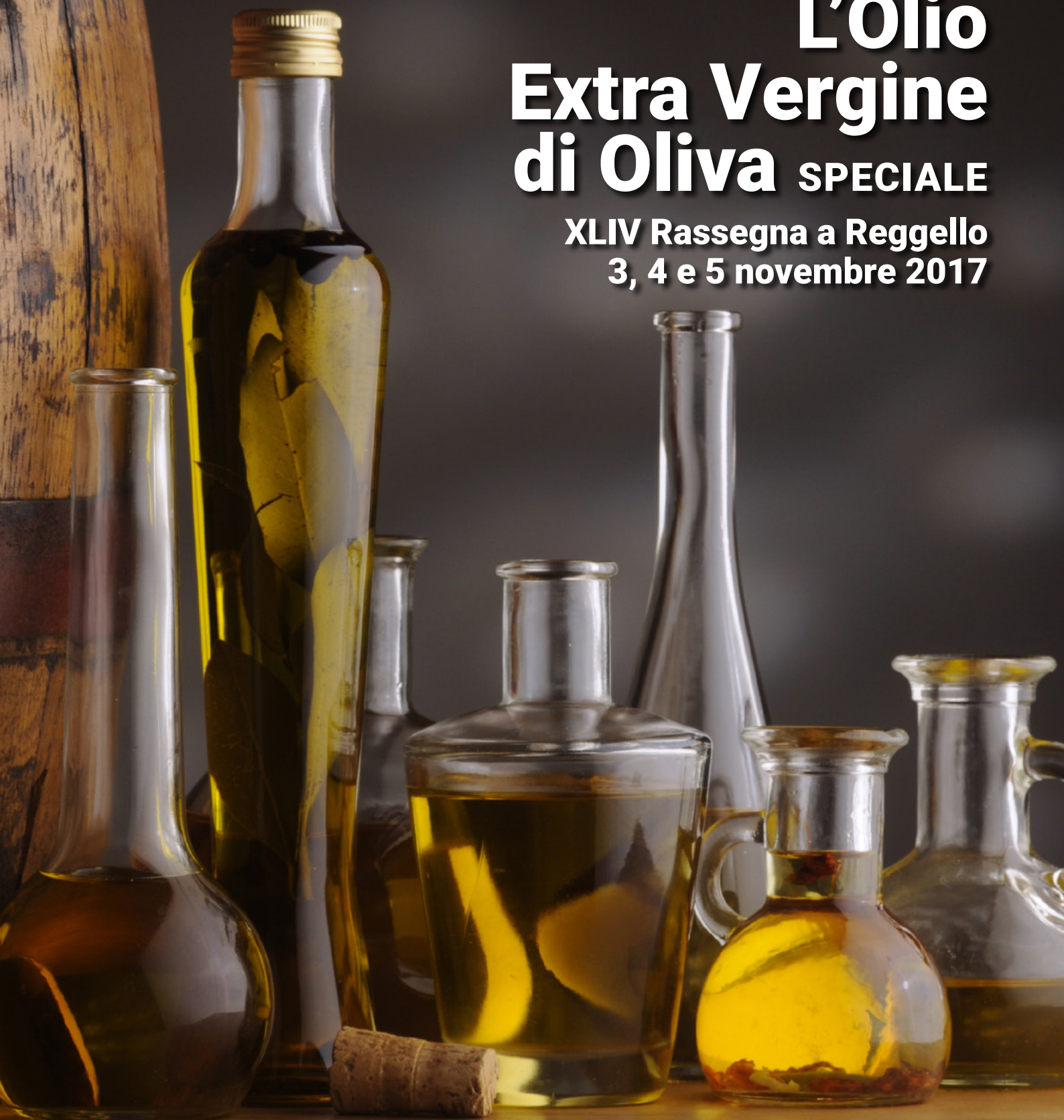
3  
NOVEMBRE  
2017

**GOLA**  
gioconda

I piaceri  
della tavola  
in Toscana,  
in Italia,  
nel mondo

# L'Olio Extra Vergine di Oliva SPECIALE

**XLIV Rassegna a Reggello  
3, 4 e 5 novembre 2017**



# XLIV Rassegna



## del'Olio

## Extravergine

# di Oliva di Reggello

Partecipano i produttori di Reggello  
e dell'Unione di Comuni Valdarno e Valdisieve

---

Reggello - Piazza Aldo Moro

## 3, 4 e 5 novembre 2017



Comune  
di Reggello - FI

Organizzazione





# Un atto d'amore verso il territorio

L'olio è il prodotto di maggior pregio che la nostra terra produce, e trova il momento di maggiore valorizzazione attraverso la Rassegna dell'Olio Extravergine d'Oliva di Reggello, giunta alla sua XLIV edizione. Abbiamo scelto di strutturare la manifestazione, una delle più longeve e prestigiose della Toscana, con modalità nuove, che consentano una migliore e più ampia promozione. Tale scelta è stata dettata dalla volontà di rendere il giusto valore ad un olio che, per le sue caratteristiche chimiche e organolettiche, rappresenta un punto di eccellenza e lo

rendono uno tra i migliori in assoluto nel panorama nazionale.

La Rassegna costituirà infatti il momento peculiare per la valorizzazione attraverso il prodotto olio anche di tutto il nostro territorio, punto focale di un progetto che intendiamo portare avanti per tutto l'anno, con una serie di eventi realizzati in collaborazione con le aziende produttrici. L'Olivicoltura rappresenta, attraverso la cura di intere generazioni, l'atto di amore più profondo della nostra gente verso il nostro territorio; ancor oggi, pur tra mille difficoltà, è parte dei nostri costumi e della nostra società.

Vi aspettiamo a Reggello per gustare il nostro primo olio, dall'intenso profumo e dal sapore unico ed autentico, ma anche per conoscere un territorio bellissimo ricco di tradizioni, di arte, natura e cultura.

*Il Sindaco*  
**Cristiano Benucci**

## Dove tutto è **comunicazione**

L'attività di Sicrea spazia oggi in tutti i campi dove la **comunicazione** è protagonista. Dalle produzioni televisive alla gestione di reti di digital signage, dall'organizzazione di **eventi** e **fiere** agli uffici stampa, dall'edizione di riviste on line ai social network.

### Punti di **forza**



eventi  
allestimenti  
comunicazione  
ops  
gola gioconda

Via di Gramignano, 70  
50013 Campi Bisenzio (FI)  
T. +39 055 8953651  
Fax. +39 055 8953843  
info@sicrea.eu

Centro Ponte a Greve  
Viuzzo delle Case Nuove, 9  
50018 Firenze  
T. +39 055 8953651

[www.sicrea.eu](http://www.sicrea.eu)



- 3 EDITORIALE**
- 6 GOLA SPECIALE** REGGELLO. CITTÀ DELL'OLIO
- 14 GOLA SPECIALE** RASSEGNA DELL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA
- 20 LE INTERVISTE DI GOLA** FARÀ CALDO, È SICURO
- 24 GOLA SPECIALE** OLIO IN COPPETTA
- 28 GOLA SPECIALE** L'OLIO E LA SUA SFIDA
- 30 GOLA SPECIALE** ALLARME FALSI
- 34 GLI AMICI DI GOLA** LA SPAGNA, I MEDICI E UNA STORIA DI DONNE
- 38 GOLA CONSIGLIA** CON GUSTO TRA LE TORRI

# Reggello. Città dell'Olio

**Un territorio particolarmente vocato, un'antica tradizione e anche una leggenda. Ecco perché Reggello è famosa per il suo olio**

Gran parte della fascia collinare del territorio di Reggello è caratterizzato da curate colture a terrazze con vigneti ed oliveti, presenti fin dal XIV secolo. L'olivo, coltura fondamentale di questa zona, è un elemento caratterizzante del territorio e ne segna profondamente il paesaggio.

La terra di questi luoghi produce un ottimo vino ed un **olio rinomato per la bassa acidità e caratteristiche organolettiche particolari**, dovute all'altezza delle olivete



(300 m) ed alla peculiarità della terra. Si tratta di un terreno abbastanza unico in Toscana, con un bassissimo contenuto di calcare ed uno elevato di quarzo. Le piante sono in maggioranza del tipo frantoio e leccino, ma non mancano quelle di tipo morellino e pendolino. Numerose sono le aziende agricole che producono e vendono direttamente il pregiato **olio extra vergine di oliva di Reggello Toscano IGP**, ottenuto mediante frangitura effettuata sia con metodi tradizionali che moderni, nei diversi frantoi del territorio.



### La leggenda narra che...

«Nell'Olimpo gli Dei spesso si diletta-  
vano con gustosi banchetti.

Le pietanze erano condite con l'olio, che  
si otteneva spremendo direttamente un  
pugno di olive. L'addetto alla spremitura si  
chiamava Panteo. Durante un banchetto,  
a Giunone si ruppe uno spallino e Panteo,  
alla vista inaspettata del seno della Dea,  
strinse un po' troppo il pugno. Una delle  
olive schizzò via e cadde sulla terra.

Un mercante Etrusco, che si trovava in  
Grecia per affari la raccolse, la portò in  
Etruria e la piantò a Reggello. Da quella  
pianta ebbe origine l'olio di Reggello, l'olio  
degli Dei.»

(Leggenda tratta da V. Casini, *Reggello  
Vallombrosa, I Camaleonti, le Guide della  
Civetta*, Edizione Medicea, Firenze, 1998).



Anticamente  
ogni parte dell'olivo  
veniva utilizzata; le  
foglie delle potature  
erano usate come  
foraggio per qualsiasi  
genere di bestiame,  
i rami erano destinati  
al fuoco.





## La storia

Quando si pagava in fiorini

Un aspetto caratteristico del paesaggio, dovuto alla natura scoscesa dei poggi, è la coltivazione su muricce, cioè su terrazzamenti, documentata nelle carte notarili fin dal 1343 e nel catasto fiorentino del 1427. All'epoca i terrazzamenti concentrati in prossimità degli insediamenti erano occupati in prevalenza da viti od orti e, a partire dal XIV secolo, da olivi, anche se in quantità limitata rispetto ad oggi.

Le zone di produzione olivicola ora esistenti si sono andate delineando nel corso del 1400.

Secondo alcuni studiosi l'olio di alcune zone era già considerato particolarmente pregiato ed era pagato sino a quattro fiorini per un ettolitro moderno, ma il prodotto era scarsamente commercializzato al di fuori della Toscana e solo nel tardo 1500

sono documentati traffici oltremare.

Nel XV secolo l'olio di oliva iniziava ad affermarsi nel suo utilizzo alimentare, anche se la quantità prodotta era limitata e l'olio era un bene per pochi, destinato alle mense dei ricchi.

L'esistenza di documenti che testimoniano casi di contadini che coltivavano olivi in proprio fa tuttavia pensare ad un suo utilizzo anche nell'alimentazione dei ceti più bassi, che rimaneva però basata sull'impiego dei più economici condimenti di origine animale. Non se ne conosceva invece l'uso nella conservazione degli alimenti. L'olio di oliva era inoltre apprezzato perché impiegato nelle cerimonie liturgiche: fin dall'alto medioevo era utilizzato per tenere accesi lumi e lucerne durante le cerimonie religiose, richiedendone grosse quantità.

In passato la potatura coincideva sempre con il periodo pasquale; venivano allora scelti ciocche e ramoscelli da portare in chiesa la Domenica delle Palme per la benedizione, tradizione ancora in uso.

Moderni studi hanno rilevato che le olive meno mature hanno un rendimento inferiore rispetto a quelle a maturazione perfetta, ma danno una qualità più fine e delicata: per questo attualmente in Toscana la raccolta viene effettuata a metà Novembre.

La presenza di oliveti sul territorio è confermata dallo Statuto della Lega di Cascia del 1404, che contiene norme a salvaguardia degli olivi, con l'obiettivo di incentivare questo aspetto dell'economia locale. Lo Statuto contiene inoltre una rubrica sui pesi e sulle misure, indirizzata ai gestori di frantoi che, tra il XIV e il XV secolo, come testimoniato dalle fonti, risultavano essere due. Alla fine del 1500, nelle Piante di Popoli e Strade è indicato un terzo frantoio, a San Lorenzo a Cascia. Con il passare dei secoli l'importanza della produzione olivicola sul territorio è andata aumentando: nel

1700 si contavano dodici frantoi nella sola area che comprende gli abitati di Cancelli, Cascia e Reggello. Nel 1800 la produzione di olio aveva raggiunto livelli notevoli, tanto che Emanuele Repetti, nel suo Dizionario geografico fisico storico della Toscana, afferma che olivi e viti «costituiscono il maggior prodotto della Comunità di Reggello».

*Queste e altre informazioni di carattere storico e turistico sul territorio di Reggello si trovano su:*

*<http://www.visitreggello-tuscany.com>*



# XLIV Rassegna



# dell'Olio

# Extravergine

# di Oliva di Reggello



Comune  
di Reggello

## 3, 4 e 5 novembre 2017

Reggello - Piazza Aldo Moro

---

p r o g r a m m a



**Il Clima nell'Ampolla****Quale olio per il futuro?...****La sfida dell'olivicoltura ai cambiamenti climatici****MERCOLEDÌ 1 NOVEMBRE****MERCATINO DEI SANTI***Intera giornata, per le vie e piazze di Reggello  
a cura della Proloco di Reggello e Cascia**Ore 10,00**Reggello - Sala Filarmonica "G. Verdi"  
via Dante Alighieri***Mostra collettiva d'Arte a cura  
dell'Associazione Culturale  
"Le Balze" di Reggello***fino alle ore 19,00 (ingresso libero)**Ore 12,00***Arrivo a Reggello, Piazza Roosevelt  
"CORSA DELL'OLIO" - Firenze - Reggello***Gara Podistica, 42° edizione  
a cura Gruppo Sportivo Podisti Resco -  
Reggello**Ore 11,30***PRESENTAZIONE DELLA RASSEGNA  
in piazza Garibaldi con  
DEGUSTAZIONE OLIO NUOVO****VENERDÌ 3 NOVEMBRE***Ore 10,30**Reggello Piazza A. Moro***INAUGURAZIONE XLIV RASSEGNA  
DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
DI REGGELLO***Con la partecipazione del***Gruppo Musicale "Sarabanda"***Istituto Comprensivo di Reggello***APERTURA STAND PRODUTTORI  
VENDITA DELL'OLIO NUOVO***fino alle ore 21,00*

## ELENCO ESPOSITORI Produttori di olio extravergine di oliva 2017

### L'Orto di Vaggio

Strada Provinciale 87, Km 3  
Loc. Picciolo Vaggio - 50066 Reggello (Fi)

### Azienda Agricola Casalbrandi

Loc. Casa al Brandi, 65  
Donnini - 50066 Reggello (Fi)

### Azienda Agricola I Sergenti

Via Martin Luter King, 11  
50066 Reggello (Fi)

### Fattoria Altomena s.r.l.

Loc. Formicaio - 50060 Pelago (Fi)

### Fattoria di Mandri

Via dei Sette Ponti, 42  
50066 Reggello (Fi)

### Fattoria i Bonsi

### Az. Agricola La Fiorentina s.r.l.

Loc. Sant'Agata Pietrapiana  
50066 Reggello (Fi)

### Frantoio di Santa Téa - Gonnelli 1585 s.r.l.

Via Enrico de Nicola, 17  
Loc. Santa Tea - 50066 Reggello (Fi)

### Frantoio Pasquini Attilio S.n.c di Antonio Pasquini & C.

Via Fornacina 253 B  
50066 Reggello (Fi)

### Terre di San Gorgone

Podere le Buche, 83 -  
Donnini - 50066 Reggello (Fi)

### Azienda Agricola Tanini Eros

Piazza del Borgo, 33  
50066 Reggello (Fi)

### Fattoria La Torre Soc.Agr.S.S.

Loc. la Torre - 50066 Reggello (Fi)

## SABATO 4 NOVEMBRE

### APERTURA STAND PRODUTTORI

### MERCATO TRADIZIONALE DEL SABATO

Durante la mattina,  
per le vie e piazze del Comune

*Ore 15,00/18,00*

Negli spazi della Rassegna

### Laboratorio Creativo Ambientale per ragazzi

*A cura dell'Associazione Geco*

Palazzetto dello Sport di Reggello e  
Palestra adiacente la Scuola "M. Guerri"

### 4° Torneo di Basket "PANE E OLIO"

### 9° Memorial Daniele Beni

Riservato ai ragazzi di anni 12

*A cura dell'Ass. Basket di Reggello  
(intera giornata)*



*A partire dalle ore 10,00*

### Cascia, Museo Masaccio di Arte Sacra "TRITTICO DI SAN GIOVENALE"

Visita guidata gratuita ore 11:00

*A cura Ass. Culturale Gruppo  
della Pieve di Cascia*

*Dalle ore 16,00*

### COOKING SHOW

Negli spazi della Rassegna

*Ore 21,00*

Teatro Excelsior di Reggello

### Spettacolo della Banda Osiris "Le Dolenti Note"

Per info rivolgersi direttamente al  
Teatro Excelsior - Tel. 055 869190

## DOMENICA 5 NOVEMBRE

Ore 10,00

### APERTURA STAND PRODUTTORI

Intera giornata, piazze e vie di Reggello  
**"I NOSTRALI"**

Mercato prodotti biologici, della nostra terra e dell'artigianato

*A cura Ass. Terra Libera Tutti*

### PAROLE D'OLIO

#### Estemporanea di poesia e POETRY SLAM

A cura del Gruppo della Pieve  
 in collaborazione con LIPS e Deliri Progressivi

Primo campionato della poesia  
**"PAROLE D'OLIO"**

*ore 9,30 - Reggello, Piazza Potente*

Ritrovo dei partecipanti

*ore 13 - Pieve di Cascia (Portico)*

Consegna degli elaborati..

*ore 14,30*

Visita guidata al Museo Masaccio e al Trittico di San Giovenale con declamazione di brani poetici di autori noti aventi per tema l'olio

*Ore 16 - Reggello, Piazza Potente – LO SLAM*

Declamazione delle poesie in gara

Proclamazione e premiazione dei vincitori.

*Per prenotazioni:*

[parolediolio Greggello@gmail.com](mailto:parolediolio Greggello@gmail.com)

*Per info:*

<https://www.facebook.com/events/177134532848841>



Ore 15,00/18,00

Negli spazi della Rassegna

### Laboratorio Creativo Ambientale per ragazzi

*A cura dell'Associazione Geco*

*A partire dalle ore 10,00*

### Cascia, Museo Masaccio di Arte Sacra **"TRITTICO DI SAN GIOVENALE"**

Visita guidata gratuita ore 11:00

*A cura Ass. Culturale Gruppo della Pieve di Cascia*

### INCONTRI SUL TEMA DEI CAMBIAMENTI CLIMATICI

Sala Filarmonica "G. Verdi"

*Ore 10,00*

#### Le nuove frontiere dell'ulivicoltura: i territori montani

*A cura del Prof. Luigi Di Marco*

*Ore 16,00*

#### Cambiamenti climatici: cosa fare nell'olivicoltura

*A cura del Dr. Nico Sartori*

*Azienda Agricola Altomena*

Palazzetto dello Sport di Reggello e Palestra adiacente la Scuola "M. Guerri"

### 4° Torneo di Basket "PANE E OLIO"

#### 9° Memorial Daniele Beni

Riservato ai ragazzi di anni 12

*A cura dell'Ass. Basket di Reggello (intera giornata)*

*Ore 21,15*

Sala Filarmonica "G. Verdi"

### Concerto del Quartetto d'Archi del MAGGIO MUSICALE FIORENTINO

Eseguiranno brani di

W.A. Mozart e F. Mendelssohn

# GOLA gioconda

Saremo al centro dello spazio espositivo della mostra insieme ai produttori di olio extra vergine di oliva e ai ristoratori.

**Gola Gioconda** animerà lo spazio nelle giornate della mostra con incontri, degustazioni, cooking show.

Saranno nostri ospiti i ristoratori della zona, i produttori e gli amici di AICOO ([www.aicoo.it](http://www.aicoo.it)), l'Associazione Italiana Conoscere l'Olio di Oliva.



## NEI GIORNI DELLA RASSEGNA CON L'OLIO NUOVO

### Degustazione di prodotti tipici con l'olio nuovo

*A cura dei ristoratori di Reggello*

### Gelato all'Olio della Gelateria Carabè

### Mostra collettiva d'arte a tema della Rassegna

negli spazi all'interno Rassegna  
*A cura dell'Associazione Culturale "Le Balze" di Reggello*

**BUS NAVETTA** con possibilità di visita ai frantoi e ad altri luoghi di interesse del territorio. *Orari e percorsi presso Informazioni Turistiche all'interno della Rassegna*

Sono presenti gli stands delle

### Associazioni di Volontariato:

- AUSER
- CALCIT
- @UXILIA Toscana
- IST. SCOLASTICO COMPRESIVO M. GUERRI

# Gola Gioconda

Il piacere della tavola  
con leggerezza e ironia

Un sistema di  
**comunicazione** per  
chi ama, produce,  
consuma cibo di **qualità**

Da quindici anni un modo di raccontare l'enogastronomia con leggerezza e ironia. Oggi molto più di una rivista, un sistema di **comunicazione** integrato che mette a disposizione un insieme di strumenti in grado di raggiungere un vasto e differenziato pubblico.

[www.golagioconda.it](http://www.golagioconda.it)

la rivista on line e il sito  
Il nostro expo, i cookingshow  
e la Bottega di Gola.

 @golagiocondait

 @golagioconda1



# Farà caldo, è sicuro



**Una delle poche certezze è l'aumento delle temperature dovuto ai mutamenti climatici. Gli effetti sull'agricoltura**

Una siccità mai vista, almeno negli ultimi decenni, che fa seguito a periodi di piogge brevi ma particolarmente intense. Sarebbe facile dire che il clima è impazzito e che capire a cosa andiamo incontro è impossibile. Ma questa non è solo l'impressione dell'uomo della strada è anche quanto ci confermano i tecnici. Non è un periodo di grandi certezze, meno che mai per il tempo. Ma per saperne di più abbiamo chiesto lumi a Gianni Messeri del Lamma.

*Ci stavamo abituando all'idea di diventare un paese tropicale e ci ritroviamo con sei mesi di siccità. Siamo sempre dentro agli effetti dei cambiamenti climatici?*

Sì e no. Gli effetti dei cambiamenti climatici sono molteplici. Ma sintetizzando possiamo dire che per quanto riguarda l'aumento delle temperature siamo





davanti a un dato destinato a stabilizzarsi, se non addirittura a crescere. Un fenomeno che riguarderà più le stagioni dell'estate e della primavera che quelle invernali ma un ulteriore aumento delle temperature è sicuramente da mettere in conto. Per quanto invece riguarda la siccità qui siamo davanti a un fenomeno assolutamente eccezionale. Si tratta di cicli, noi li chiamiamo treni, che possono durare anni o qualche mese. Abbiamo avuto periodi di piogge intense, anche sopra la media, e ora questa lunga stagione siccitosa. Qui non vediamo un trend definito per i prossimi anni.

*Quindi la siccità non è direttamente legata ai mutamenti climatici?*

Non necessariamente. Più sicuramente possiamo dire che la concentrazione di piogge in tempi brevi è un fenomeno legato al mutamento del clima. Possiamo prevedere che queste saranno sempre più estreme ma limitate nel tempo. Più intense sulla costa che sull'interno. Dobbiamo abituarci a un clima estremamente variabile con estremizzazione degli effetti.



## Il clima nell'ampolla

Sul tema dei cambiamenti climatici e in particolare sull'effetto che questi hanno sull'olivicoltura la Mostra dell'Olio Extra Vergine di Reggello organizza due incontri presso la Sala Filarmonica Giuseppe Verdi, domenica 5 novembre.

Alle ore 10 "Le nuove frontiere dell'olivicoltura: i territori montani" a cura del Prof. Luigi Di Marco e alle ore 16 "Cambiamenti climatici: cosa fare nell'olivicoltura" a cura del Dr. Nico Sartori dell'Azienda Agricola Altomena.

*In queste condizioni per gli agricoltori un problema in più.*

Sicuramente l'agricoltura è uno dei settori che paga di più l'estremizzazione del clima. Qui possiamo lavorare per mitigare l'impatto delle estremizzazioni climatiche. Le previsioni di lungo periodo, per esempio quelle sull'aumento delle temperature, ci potranno aiutare a scegliere certe produzioni a discapito di altre. Sappiamo con certezza che l'acqua sarà una risorsa sempre più preziosa, da qui la necessità di realizzare piccoli invasi a disposizione dei produttori. Dobbiamo imparare a convivere e a prevenire.

*I produttori di olio della Toscana lamentano ancora una stagione penalizzante, questa volta a causa della siccità dopo che negli anni precedenti erano stati colpiti della mosca. In*

*questo caso cosa possiamo prevedere per i prossimi anni, dovremo temere più la siccità o la mosca.*

Penso che visto il quadro a lungo termine la mosca sia un avversario più temibile per i produttori di olio e infatti su questo campo la ricerca si è già mossa per prevenire i danni. Per quanto riguarda la siccità, ripeto, quello di questo anno è stato un evento eccezionale ma sicuramente l'agricoltura dovrà dotarsi di strumenti adeguati a sostenere problemi dovuti a scarsità idrica.



Agricoltura - Ambiente - Alimentazione

# Autumnia

10-11-12  
novembre 2017

Stand enogastronomici,  
degustazioni e prodotti tipici

Novità dal mondo dell'agricoltura  
per l'ambiente e il territorio

Eventi, mostre, stand espositivi

[www.autumnia.it](http://www.autumnia.it)

 [autumnia.figline](https://www.facebook.com/autumnia.figline)

 [autumniafigline](https://twitter.com/autumniafigline)



Organizzazione:  
Sicrea srl  
tel. 055 8953651  
[info@sicrea.eu](mailto:info@sicrea.eu)  
[www.sicrea.eu](http://www.sicrea.eu)

**Comune di  
Figline e Incisa Valdarno**

Assessorato alle Attività produttive e Turismo  
Assessorato alla Protezione Civile  
Assessorato alle Politiche ambientali  
e Agricoltura



# Olio in coppetta

Colore verde-oro e gusto unico. Quando l'olio entra nella coppetta o sale sul cono la degustazione si fa fredda. La prima vaschetta di gelato all'extravergine d'oliva è uscita dal laboratorio di Antonio Lisciandro, padre del Parco Carabè di Terranuova Bracciolini (Ar), otto anni fa. Da allora il mastro gelatiere, famiglia di origine siciliana e quattro generazioni di artigiani del freddo, non ha mai smesso. Oggi torna per la quinta volta a bordo del suo "chiosco con le ruote" alla Rassegna di Reggello dedicata all'oro verde, per trasformare in soffice crema le migliori produzioni olearie del territorio e per farle assaggiare al grande pubblico sotto una diversa forma: un gusto per ogni azienda, per un gelato a base del nuovo raccolto. L'anno scorso Antonio Lisciandro ha portato in piazza quindici diverse varianti, una per ogni frangitura arrivata da quindici diversi produttori. Sì, perché l'olio si può degustare anche con la paletta: ogni gusto di gelato prende un diverso aroma in base alla tipologia di extravergine utilizzata come materia prima. Parola di esperto. «Se il primo anno a Reggello ci fu qualcuno che sollevò dubbi – racconta Lisciandro –

**Tabù? No, è cool. Il gelato all'olio d'oliva è uno dei migliori modi per degustare l'extra vergine. Parola di esperto**

con il passare delle edizioni la mia proposta è stata talmente gradita dai visitatori che sa cosa succede? Vengono da me, assaggiano i gelati e da lì decidono che olio comprare. E poi c'è anche una grande soddisfazione – continua – avvicinare a questo mondo giovani e ragazzi che con la scusa del gelato iniziano a degustare l'olio, fanno confronti e controlli». Per convincere i più scettici sull'accoppiata oliva-gelato, ha un'arma segreta. Dietro il bancone conserva delle ciotole, che contengono l'olio da cui è stato creato ogni gusto. Le sfodera davanti a chi non crede che il gelato possa riproporre lo stesso profumo e gli stessi aromi della produzione olearia da cui è stato generato. «Il gelato, grazie al freddo, è un prodotto finito che conserva malgrado la lavorazione tutte le caratteristiche identificative delle materie prime – spiega –.

## I segreti del gelato all'olio d'oliva

Antonio Lisciandro arriva alla 44esima rassegna dell'olio extravergine di oliva di Reggello con il suo food truck, 36 diversi gusti di gelato conservati nella carapina.

Accanto a quelli dedicati all'olio ci saranno anche le proposte tradizionali, insieme a sapori più particolari come ad esempio la pera cotta.

Durante la manifestazione questo "artigiano del freddo" parteciperà anche a show cooking per svelare al pubblico i segreti del gelato all'olio extravergine d'oliva.





Faccio un esempio: mettiamo un filo d'olio sulla minestra e abbiamo subito una percezione olfattiva potente nella prima fase. Il caldo sprigiona tutti gli odori, ma da lì a poco questi si inibiscono. Con il freddo, invece, il discorso è diverso, la lavorazione fa sì che l'olio venga imprigionato dentro una costruzione molecolare per cui non ha alterazioni». In coppetta o sul cono la percezione sensoriale, dice Lisciandro, è paragonabile alla degustazione dell'olio stesso. «Quando il gelato all'olio extravergine di oliva arriva in bocca esplose in tutta la sua potente fragranza. Quando si inizia a

scaldare con la temperatura ambientale e lo si avvicina al naso tornano i profumi». Ma come fare a riconoscere un buon gelato all'olio extravergine di oliva? Le regole d'oro sono le stesse del gelato tradizionale. «Non deve essere grasso e non devono esserci eccessi di zuccheri. La bocca a fine degustazione deve restare pulita e l'unica cosa che deve prevalere è l'identità del gusto: mangiamo un gelato all'olio? Bene, alla fine in bocca deve restare il sapore dell'olio. Il colore e il profumo del gelato deve essere tale e quale all'olio utilizzato per farlo. Questa per me è la qualità».

**Antonio Lisciandro**

# L'olio e la sua sfida

**Cala la produzione  
ma aumentano  
i consumi**



Un'altra annata difficile per l'olio extra vergine di oliva. In Toscana, al pari di altre regioni, la produzione è in forte calo. «Quest'anno – dice Tulio Marcelli, olivicoltore aretino e presidente di Coldiretti Toscana – sulle nostre piante non c'è traccia di mosca e altri parassiti, ma la mancanza di pioggia e la calura primaverile con le impennate di temperatura, con le piante in piena fioritura, hanno ridotto la presenza dei frutti.

Secondo le nostre stime dovremmo essere intorno ad un -40% che in alcuni casi potrebbe superare il -50%». Eppure mai come adesso i consumatori sono orientati verso l'acquisto di un olio di grande qualità, aumenta la consapevolezza dell'importanza di questo prodotto e, seppure più a fatica, anche del suo valore.

Un paradosso dunque, nel momento in cui l'aumento dei consumi potrebbe spingere in alto la produzione la risorsa scarseggia. «L'olivicoltura toscana ha di fronte una sfida non più rinviabile: aumentare decisamente la produzione dell'olio, mantenendo alto il livello qualitativo maturato in questi anni».



Lo ha detto l'assessore all'agricoltura della Regione Toscana, Marco Remaschi, nel suo intervento al IV convegno nazionale dell'olivo e dell'olio organizzato a Pisa dalle università di Pisa, dalla Scuola superiore Sant'Anna e dalla Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana.

L'assessore ha puntato il dito sull'esigenza di rilancio delle produzioni: «Vogliamo invertire il trend delle più recenti campagne – ha detto – in cui molti fattori (soprattutto climatici) hanno limitato le potenzialità di sviluppo del nostro olio sui mercati». Remaschi ha accennato per punti le priorità su cui concentrare le azioni e ottenere il potenziamento della filiera, “dal vivaio allo scaffale”: materiale genetico sicuro e autoctono, nuovi impianti olivicoli con schemi di allevamento innovativi, introduzione degli impianti di irrigazione, adeguata meccanizzazione in campo, strutture di trasformazione, logistica e di commercializzazione adeguate e organizzate, promozione sui mercati (interno ed esteri), sostegno al biologico, trasferimento dell'innovazione, aggregazione delle micro-imprese.

## Import e export

La produzione di Olio Extra Vergine di Oliva pesa sulla bilancia commerciale del nostro paese. Ma non in maniera positiva. Se infatti le esportazioni sono aumentate negli ultimi sei anni del 44% (nel 2016 circa 1,3 miliardi di euro) sono aumentate anche le importazioni che, sempre per il 2016, hanno portato a un saldo negativo della bilancia commerciale sia in termini di volumi – 175.000 tonnellate, sia in valore – 210 milioni di euro.

I paesi dove esportiamo maggiormente sono gli Stati Uniti, la Germania e la Francia, a questi paesi va oltre la metà dell'olio extra vergine italiano. Quanto alle importazioni acquistiamo olio soprattutto da Spagna e Grecia.

Ma stanno arrivando anche nuovi paesi produttori: la Tunisia in quattro anni ha raddoppiato la produzione e la Siria (nonostante la guerra) è già tra i primi sei paesi produttori al mondo.

*Fonte: CIA, Confederazione Italiana Agricoltori*



# Allarme falsi

Sono circa 50.000 le aziende agricole toscane che producono olio, un settore che pesa sul PIL basti pensare che solo per le esportazioni dalla Toscana si parla di un valore intorno ai 600 milioni di euro.

(fonte: studi Banca CR Firenze - Intesa San Paolo)

Grosseto e Firenze sono le capitali olivicole della Toscana dove si producono una buona parte dei circa 170 mila quintali di extravergine. Su queste aziende, ma soprattutto sui consumatori, pesa il rischio delle contraffazioni.

Anche recenti operazioni della Guardia di Finanza hanno evidenziato come il fenomeno sia diffuso e non necessariamente legato a prodotti di importazione.

«L'economia dell'inganno, come la chiama il presidente della Cia, strangola l'agricoltura italiana: solo all'olio extravergine d'oliva le truffe e le sofisticazioni causano danni per 1,5 miliardi di euro l'anno. La presenza di oli lampanti e deodorati venduti a cifre

## **Con la scarsa produzione locale il fenomeno potrebbe crescere con i connessi rischi di contraffazione**

irrisorie è diventata un dramma per i nostri agricoltori perché determinano il crollo dei prezzi delle olive, con conseguenze gravissime sui redditi degli olivicoltori. Ecco perché è sempre più indispensabile proteggere le aziende sane del nostro paese, e usare 'tolleranza zero' verso i pirati dell'olio, aumentando i controlli e inasprendo sanzioni e pene».

«Per fortuna circa il 25-30% dell'olio prodotto in Toscana è venduto come olio a denominazione di origine. Infatti la nostra regione – dice Antonio De Concilio, direttore Coldiretti – vanta 5 denominazioni riconosciute che sono: Toscano IGP, Chianti Classico DOP, Lucca DOP, Seggiano DOP e



Terre di Siena DOP. A fare la parte del leone è il Toscano IGP, che vanta un primato nazionale e la leadership regionale per i quantitativi certificati. Al consorzio della denominazione “Toscano” aderiscono oltre 10.250 olivicoltori, 265 frantoi, 360 confezionatori. Sei milioni e mezzo sono le piante iscritte, 35 mila i quintali di olio prodotto destinato soprattutto all’export. L’olio Toscano IGP da solo – conclude De Concilio – rappresenta oltre il 30% della produzione di olio extravergine italiano che viene messo in commercio con la certificazione di origine. Una garanzia per imprese e cittadini che vogliono scegliere di privilegiare le produzioni *made in*».

### Cosa mangiamo e cosa no

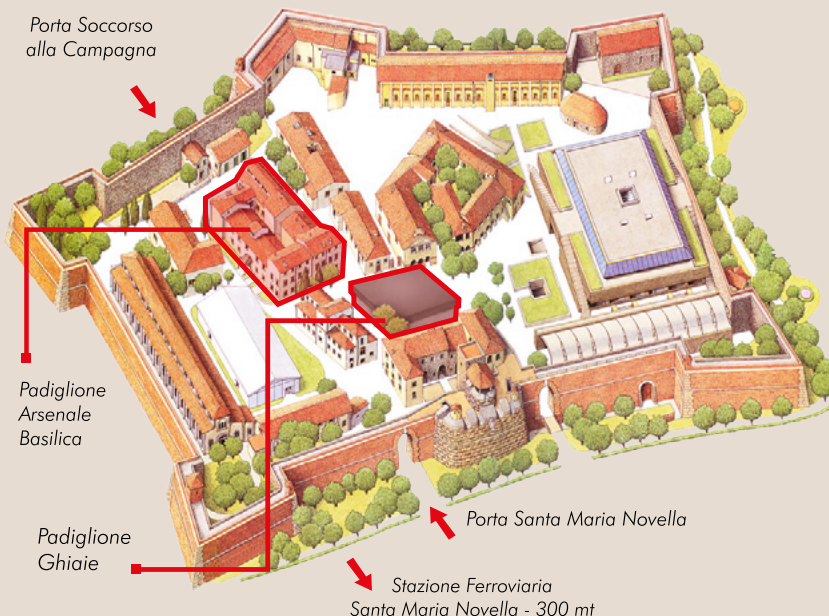
Come mangeremo domani, nel lungo periodo è difficile dirlo, probabilmente pasticche, alghe e insetti. Ma fino a che possiamo scegliere siamo noi che indirizziamo il mercato.

Secondo l’indagine REF Ricerche per Unicoop Firenze, i Toscani stanno operando delle sostituzioni nel carrello. Qualche esempio: più olio di oliva extra vergine e meno olio di semi, per le uova si scelgono quelle allevate a terra, calano le merendine e aumenta la frutta secca.

Se ciò che ispira il consumatore è la salute nella lista di ciò che cresce ci sono anche delle incongruenze, come la pizza pronta, il prosciutto cotto e il salmone affumicato ma il segnale va nella direzione giusta ed è accompagnato da altri indicatori. Interrogati sulle scelte future infatti i consumatori affermano di avere intenzione di puntare sul biologico, sui prodotti locali e certificati e sui dietetici.



# Mostra mercato dei prodotti biologici e biodinamici



**Fortezza da Basso | Firenze**  
**9-11 MARZO 2018**

ore 10.00 - 19.00

**Ingresso gratuito**

L'unica tra le grandi manifestazioni fieristiche dedicate al biologico e al biodinamico a non prevedere un biglietto d'ingresso

La grande kermesse fiorentina apre la stagione 2018

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

## Info e contatti



**Sicrea srl**  
Via di Gramignano 70  
50013 Campi Bisenzio (FI)  
Tel. 055 8953651/715  
[info@sicrea.eu](mailto:info@sicrea.eu)

## Collaborazioni e patrocini

Con il patrocinio di



Partner





## Mostra mercato dei prodotti biologici e biodinamici



**Fortezza da Basso | Firenze**  
**9-11 MARZO 2018**

ore 10.00 - 19.00

**Ingresso gratuito**

**FIRENZE BIO** – in una fase di grande crescita della produzione e consumo di prodotti biologici e biodinamici – offre, in una vetrina di grande prestigio, l'occasione per un approfondimento sui temi legati al benessere, dall'alimentazione alla cura del corpo, dall'educazione alla sicurezza. Non solo mostra mercato ma una serie di eventi che coinvolgeranno gli splendidi spazi della Fortezza da Basso e il resto della città. Convegni, degustazioni, cooking show, special parties nelle sale monumentali della Fortezza, iniziative nelle scuole, menù dedicati in oltre 50 ristoranti della città, il coinvolgimento delle più importanti realtà produttive del paese. E intorno... semplicemente Firenze.



# La Spagna, i Medici e una storia di donne

## **La visita alla tenuta Eleonora di Toledo a Campiglia Marittima**

[ Foto di Giorgio Dracolopus ]

Eleonora Álvarez de Toledo y Osorio nacque in Spagna nel lontano 1522, famosa per la sua affascinante bellezza, all'età di 17 anni, andò in sposa a Cosimo I de' Medici Duca di Firenze e, successivamente, primo Granduca di Toscana.

Per Cosimo fu un grande affare perché, oltre a prendere una bella moglie, di cui presto si innamorò, e ricevere una cospicua dote, si accasò con una donna dalle molte positive qualità. Infatti Eleonora Álvarez de Toledo dette al marito non solo ben undici figli, ma fu la sua più sincera consigliera e la più onesta e oculata amministratrice dei loro beni. Una donna non comune che, con la sua presenza altera (da nobile Spagnola), amava e ostentava il bello e la ricchezza, sempre con molta raffinatezza ed eleganza, ma allo stesso tempo si prodigava con benevolenza verso tutto ciò che la circondava. Fu molto



Il Cavallo al centro dell'Impluvium.

attiva sia nel supportare la cultura sia l'arte in genere. Eleonora investì molto anche nelle proprietà, acquisendo a Firenze il magnifico Palazzo Pitti, e, sulla Costa Toscana, vaste tenute agricole nella Maremma pisana e livornese, oltreché i feudi di Castiglione della Pescaia e Isola del Giglio. Non solo acquisizioni allo scopo di consolidare il patrimonio, ma per mettere in piedi una capillare ed efficiente organizzazione di supporto agroalimentare per la città di Firenze, molto utile, per esempio, nel caso di carestia.

Eleonora seguiva il marito anche nei viaggi, nelle faticose battute di caccia a cavallo o di

pesca, nella Maremma, pur essendo afflitta, da diversi anni, da una grave malattia polmonare.

Durante un'ispezione con il marito, dei lavori di bonifica nelle paludi Maremmane, si ammalò, probabilmente di febbri malariche che aggravarono il suo stato già debilitato, e il 17 Dicembre 1562, Eleonora, spirò a Pisa.

A distanza di secoli in provincia di Livorno, nel comune di Campiglia Marittima, c'è una tenuta che porta ancora, per l'appunto, il nome della Duchessa di Firenze: "Eleonora di Toledo". Questa è terra di olivi e di olio fin dall'Epoca Etrusca.



Alla “Tenuta Eleonora di Toledo” si produce Olio Extra Vergine di Oliva “superiore”, grazie alle 10.000 piante ivi coltivate.

La “Tenuta Eleonora di Toledo” si estende, per circa 80 ettari tra pianura e collina, un 20% di olivi è coltivato proprio in collina. L’azienda, grazie a un’accurata mappatura di ogni sua pianta di olivo, è in grado di poter raccogliere separatamente le olive di ognuna delle quattro cultivar (Frantoio, Leccio del Corno, Moraiolo, Pendolino) coltivate. L’estrema cura con cui si coltiva e le tecniche usate (come portare le olive al frantoio nel tempo più breve possibile, la spremitura a freddo, la conservazione dell’olio in appositi

contenitori di acciaio inox a temperatura ottimale, in assenza di rumori, vibrazioni e luce) hanno permesso all’azienda di ottenere degli oli di grandissima qualità. La costruzione poi del bellissimo nuovo frantoio aziendale, in località Bandita, non lontano dai terreni coltivati, ha completato e chiuso il percorso ottimale di tutta la loro produzione.

La struttura eretta con una suggestiva tecnologia tutta in ferro, lamiera ondulata, pietra e terra (quest’ultima essendo su tre lati la rende praticamente interrata), ha il fascino antico visto anche il grande “impluvium” centrale a vista.



Per sottolineare l'importanza della "qualità superiore" dell'Olio da loro prodotto, le bottiglie usate non sono quelle comuni per questa tipologia di prodotto, ma vengono usate delle bottiglie "bordolesi" da Lt. 0,75, come nel vino. Dopo cinque secoli, alla "Tenuta Eleonora di Toledo", un'altra bella, affascinante ed energica donna è la fautrice di tutto ciò: Lara Landi. Lara, responsabile commerciale della tenuta porta

avanti, con assoluto impegno, passione e dedizione, il progetto, l'opera e la filosofia aziendale. Alla "Tenuta Eleonora di Toledo" di Campiglia Marittima (LI) si riscontra un giusto equilibrio tra amore per la terra, salvaguardia della natura, tecniche di lavorazione e buongusto, con il grande risultato di creare delle vere e proprie opere d'arte che sono i loro Oli Extra Vergine di Oliva... Scusate il loro "gioielli".



# Con gusto tra le torri

**Una bella storia e una  
bella scoperta il ristorante  
San Martino 26 a San Gimignano**





“La Toscana è paesaggio magico dove tutto è gentile intorno, tutto è antico e nuovo”, sono le parole con cui Curzio Malaparte descrive il paesaggio che lo circonda alla fine dell’800.

[ Foto di Giorgio Dracopulos ]

Probabilmente le stesse che sentirete dire alle migliaia di turisti che da ogni angolo del mondo rendono omaggio a questa terra. Sicuramente lo faranno i visitatori di San Gimignano, la sempre splendida “città delle torri”. Entrando a San Gimignano da Porta San Matteo e percorrendo, per poche decine di metri, la principale Via San Matteo, si trova, a sinistra, una traversa che si chiama Via San Martino.

In Via San Martino, al civico 26, si trova il Ristorante “San Martino 26” (nomen omen) della Famiglia Pernarella, lo Chef è Ardit Curri. I Pernarella, con grande passione, nel 1990 aprirono il loro primo locale, una pizzeria. Erano talmente bravi, e la clientela

così numerosa, che dopo soli 4 anni, nel 1994, si trasferirono, nelle vecchie cantine sapientemente ristrutturate di uno dei palazzi più antichi, trasformando la pizzeria in un accoglientissimo e raffinato ristorante di cucina tradizionale.

Lidia in cucina e Fabio in sala.

Lo Chef Ardit Curri è nato nell’antica città di Tirana in Albania nel 1987 e dopo essersi diplomato al Liceo Classico, nel 2004 segue il fratello in Italia.

Diplomatosi all’Alberghiero di Cortona fa le sue prime esperienze lavorative proprio nel ristorante della famiglia Pernarella che lo confermerà poi alla guida del nuovo ristorante.



<https://www.ristorantesanmartino26.it>



Il ristorante propone un menù con alcuni percorsi consigliati e prosegue con la scelta alla carta. Un menu ricco, soprattutto di terra, ma non mancano scelte di mare, che cambia spesso seguendo l'andamento delle stagioni, e che offre preparazione estremamente interessanti. Particolare attenzione anche per i clienti vegetariani e celiaci. La carta di vini è molto ampia e selezionata, Champagne e bollicine, la parte più consistente offre vini del territorio e da tutta la Toscana, anche con una piccola scelta di mezze bottiglie. Ma veniamo alla degustazione fatta che è stata accompagnata da un buon vino fresco e profumato:

- “Gemella 2016”, Bianco Toscana I.G.T., 100% Sauvignon Blanc, 13% Vol., prodotto da Bindella - Tenuta Vallocaia.
- In tavola i fragranti panini della Casa: Farina integrale, doppia lievitazione e semi di sesamo.
- Sono state servite le seguenti portate:
- Entrée - Fegatini mantecati al Vin Santo di San Gimignano e mela verde, su cono di pasta fillo, nel piatto crema di polline;
  - Uovo cotto a bassa temperatura con sopra tartufo fresco di stagione, mousse di pecorino e briciole croccanti di parmigiano;
  - Tartare di tonno, finocchio e capperi;
  - Chitarrine con crema di aglio, olio e





Tortelli



Petto di  
Piccione





peperoncino, colatura di alici, scampi crudi e tabasco;

- Gnocchi di polenta bianca, ripieni di Cinta Senese in bianco, sopra della verbena e brodo di gallina con pezzettini di castagne dell'Amiata;
- Tortelli ripieni di pappa al pomodoro con crema di lardo di Cinta Senese e gamberi imperiali;
- Petto di piccione marinato, cotto a bassa temperatura poi saltato sulla fiamma, insieme a cosciotto ricostruito con le sue interiora e ricoperto da una panure di pane Toscano e carbone vegetale, cipollotto fresco scottato, fondo di piccione con salsa di foie gras, nocciola e cacao;
- Sorbetto alla mela verde su mousse di

cioccolato e cannella, mosto cotto di uva sultanina, pane Toscano sbriciolato e saltato al rosmarino.

Tutto molto buono, fatto con materie prime di eccellenza e con delle belle presentazioni. La Cucina di Ardit Curri è fresca, giovane e saporita. Ardit, in Cucina e aiutato da suo Fratello Albert. Il servizio in Sala è svolto da una giovane Brigata, molto attenta e premurosa, guidata dalla brava Emma Pernarella. La fidanzata di Ardit, Elisa, lavora in Sala al "Perucà". Al Ristorante "San Martino 26", della Famiglia Pernarella, nella magnifica San Gimignano, ho trovato un'accoglienza fatta di professionalità e passione e ho degustato le prelibatezze di un bravissimo giovane Chef, Ardit Curri.

<https://www.youtube.com/watch?v=vuBMHRjMSGo>

## Ogni piatto esige il suo olio

### Un manuale per gli abbinamenti perfetti

*Come si mangia l'olio* (edizioni Polistampa) di Andrea Leonardi, Filippo Falugiani e Marco Provinciali, è in pratica il «primo manuale pratico di abbinamento gastronomico tra cibo e olio extra vergine di oliva». Le stupende fotografie sono di Edoardo Sardano, Marco Provinciali e Andrea Leonardi. La prima parte, intitolata "L'olio extra vergine di oliva in cucina", comprende una serie di capitoli dettagliati e fondamentali per comprendere l'olio, che vanno dalla nascita della pianta alle olive, dall'uso che ne viene fatto in cucina (crudo e cotto), agli abbinamenti, per chiudere poi con l'elenco delle 166 diverse varietà del nostro paese e una serie di abbinamenti più particolari. La seconda parte, "elementi di fisiologia sensoriale", ci illumina sulle degustazioni. A integrazione di questa seconda parte si trova anche una professionale "scheda di valutazione sensoriale". La terza parte, la più "corposa", anche per le foto delle bellissime preparazioni, è quella dedicata



al "ricettario". Sei grandissimi chef, non solo Italiani, e un pizzaiolo "stellare", super premiati e osannati da tutte le guide specializzate del settore, hanno preparato le loro più belle e buone realizzazioni dando, per ognuna, vari specifici suggerimenti per i migliori abbinamenti con le tipologie più consone di olio extra vergine di oliva.

"Giganti" della cucina come Gaetano Simonato, Vito Mollica, Lino Scarallo, Pietro Leman, Guido Havercock, Oliver Glowing e il "mago del forno a legna e dell'impasto da pizza" Vincenzo Capuano, hanno interpretato, in diverse versioni ciascuno per un totale di 28 ricette, tutto il loro amore per l'olio extra vergine di oliva.

<http://www.polistampa.com/php/index.php?bc=1>



# Banco Fiorentino

Mugello - Impruneta - Signa



**GOLA**  
gioconda

NOVEMBRE 2017

Supplemento a Gola gioconda online.  
Aut. Trib. di Firenze n. 4843 del 18/12/1998.  
© 2014 SICREA SRL, TUTTI I DIRITTI RISERVATI.

**DIRETTORE RESPONSABILE: MAURIZIO IZZO**

**Redazione: Gianni Carpini,  
Luca Managlia, Paula Becattini,  
Alice Cantini, Stefano Vannucci,  
Giorgio Dracopulos**

**Progetto grafico: Paula Becattini  
[www.golagioconda.it](http://www.golagioconda.it)**

**Credits**

Foto di copertina: "Olio d'oliva" di  
Comugnero Silvana  
Paula Becattini: 20 (in alto), 40

Tutto il materiale pubblicato  
(foto e immagini) sono di proprietà dei  
rispettivi autori. L'editore si dichiara  
disponibile a regolare eventuali  
spettanze per quelle immagini  
di cui non sia stato possibile  
reperire la fonte.

Non solo libri:  
serate con gli  
autori, letture  
animate per  
bambini e  
eventi letterari



CAFFÈ  
BISTROT



Accogliente  
caffè bistrot  
con le delizie  
dell'equipe di  
Tutto Bene



Auditorium  
70 posti  
per mostre,  
convegni ed  
eventi privati

Eventi  
gastronomici e  
food show con  
chef rinomati



**Il centro molto aperto**  
Multimedia Caffè Bistrot Libreria Eventi

Viuzzo delle Case Nuove  
9, int. 10 - Ponte a Greve  
50018 Firenze

055 8953651

[www.opscentro.com](http://www.opscentro.com)  
[facebook.com/ops.centro](https://facebook.com/ops.centro)

# GOLA

gioconda

www.golagioconda.it –  @golagiocondait  @golagioconda1  – posta@golagioconda.it

