

4
NOVEMBRE
2018

GOLA
gioconda

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



**L'Olio Extra
Vergine di
Oliva SPECIALE**

**XLV Rassegna a Reggello
1, 2, 3 e 4 novembre 2018**



Arte Musica Olio

La rassegna dell'Olio Extra Vergine di Oliva di Reggello è un progetto



In un bel territorio caratterizzato da curate colture a terrazze con vigneti ed oliveti, documentata nelle carte notarili fin dal 1343, spicca la produzione del pregiato olio extra vergine di oliva di Reggello, che vanta caratteristiche organolettiche particolari grazie all'altezza ed alla peculiarità del terreno, che lo rendono unico.

La Rassegna dell'Olio Extravergine d'Oliva di Reggello, giunta alla sua XLV edizione, è diventata un importante appuntamento per tutti coloro che apprezzano le eccellenze agro alimentari.

La Rassegna quest'anno costituisce il fulcro di un progetto più ampio, denominato A.M.O. (Arte – Musica – Olio) Reggello, pensato per offrire l'occasione di trascorrere un fine settimana nel cuore della Toscana, fuori dagli itinerari classici, un modo diverso di vivere un territorio che unisce arte olio e natura, rivolto a quanti vedono in questi temi le proprie motivazioni di

viaggio, vacanza e tempo libero. Il progetto, realizzato in collaborazione con alcune realtà imprenditoriali ed associazioni non solo locali, è stato ammesso al finanziamento della Camera di Commercio di Firenze, ed è stato promosso con modalità innovative, per raggiungere un pubblico sempre più vasto.

A latere della Rassegna interessanti iniziative tra cui una tavola rotonda con i principali esperti in materia sulle qualità nutrizionali e farmaceutiche dell'olio e sulle novità della ricerca nel settore.

Vi aspettiamo alla Rassegna, organizzata all'inizio della campagna olearia per farvi gustare il nostro 'primo olio': scoprirete un prodotto speciale, delizioso non solo sul pane ma anche nel gelato.

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



- 3 EDITORIALE** ARTE MUSICA OLIO
- 6 GOLA SPECIALE** REGGELLO E IL SUO TERRITORIO
- 16 GOLA SPECIALE** XLV RASSEGNA DELL'OLIO EVO A REGGELLO
- 24 GOLA SPECIALE** COOKING SHOW E PRESENTAZIONI
- 26 GOLA SPECIALE** L'ORO DI REGGELLO
- 36 GOLA CONSIGLIA** LORO NON POSSONO FARNE A MENO
- 44 LE INTERVISTE DI GOLA** L'OLIO EVO: UN ALLEATO
- 48 GLI AMICI DI GOLA** GLI SPECIALISTI CHE DIFENDONO L'OLIO
- 50 GOLA CURIOSA** TENUTA I BONSI TRA STORIA E CULTURA
- 64 GOLA EXPO** GOLA TORNA AD AUTUMNIA

Reggello e il suo territorio

Situato all'estremo est della Provincia di Firenze, nel cuore della Toscana, Reggello ha una notevole estensione territoriale ed occupa l'area che dal fondo della valle dell'Arno risale lungo le pendici della dorsale montana del Pratomagno.




«... questa valle (Valdarno di sopra) riceveva sopra il suo fondo tutta la terra portata dall'acqua di quella intorbida, la quale si vede ancora a' piedi del Pratomagno restare altissima, dove li fiumi l'han consumata e in fra essa terra si vede le profonde segature dei fiumi, che quivi son passati, li quali discendono dal gran monte di Pratomagno, nelle quali segature non si vede vestigio alcuno di nichii di terre marine.»

Leonardo Da Vinci








L'olivo è un elemento peculiare del territorio, che ne segna profondamente il paesaggio. La terra di questi luoghi produce un olio rinomato per la bassa acidità e caratteristiche organolettiche particolari, dovute all'altezza delle olivete (300 m) e alla peculiarità del terreno – abbastanza unico in Toscana –, caratterizzato da un contenuto basso di calcare ed elevato di quarzo.

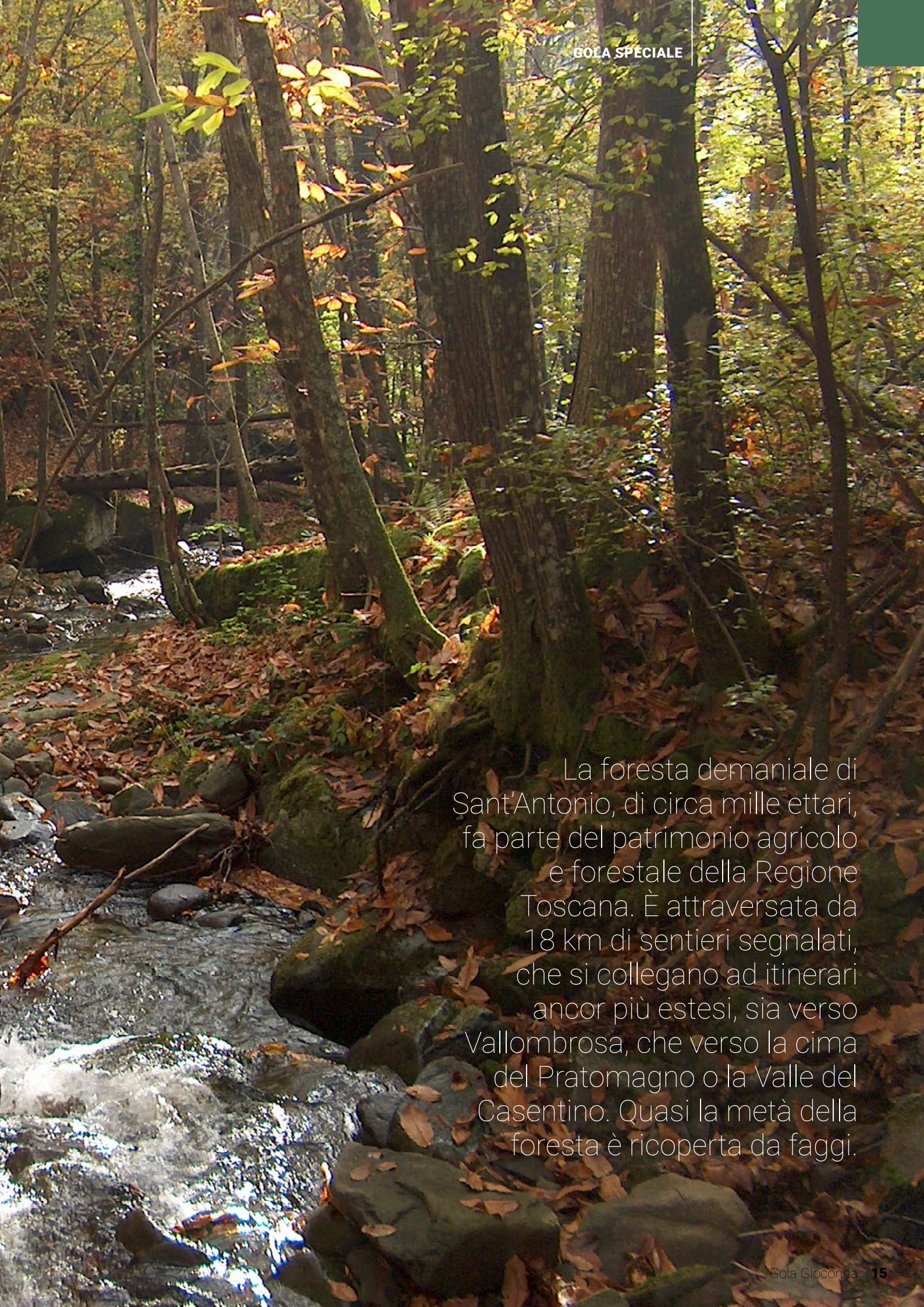




A photograph of a stone arch bridge spanning a waterfall. The bridge is constructed from large, weathered stone blocks. The waterfall flows over dark, mossy rocks below the bridge. The surrounding area is a dense, green forest with various plants and trees. A metal railing is visible on the right side of the bridge. The overall scene is a natural, scenic landscape.

A Ponte a Enna (470 metri di altitudine), a stretto contatto con la natura e a fianco del torrente Resco, si trova il Centro Visite di Reggello, una struttura polivalente ricavata da una ex colonia per bambini ora completamente ristrutturata. È la base di partenza ideale per visitare la Foresta di Sant'Antonio.



A photograph of a forest stream flowing over rocks, surrounded by trees with autumn foliage. The stream is in the lower left, with water splashing over dark, mossy rocks. The forest floor is covered in fallen brown leaves. Tall, thin tree trunks are visible throughout the scene, with some showing signs of moss. The lighting is soft, suggesting a dappled sunlight filtering through the canopy.

La foresta demaniale di Sant'Antonio, di circa mille ettari, fa parte del patrimonio agricolo e forestale della Regione Toscana. È attraversata da 18 km di sentieri segnalati, che si collegano ad itinerari ancor più estesi, sia verso Vallombrosa, che verso la cima del Pratomagno o la Valle del Casentino. Quasi la metà della foresta è ricoperta da faggi.



COMUNE DI REGGELLO - FI

XLV Rassegna



dell'Olio
Extravergine
di Oliva di Reggello



Reggello - Piazza Aldo Moro

1-4 novembre 2018

Programma

GIOVEDÌ 01 NOVEMBRE

Ore 11:00

Reggello Piazza A. Moro

Inaugurazione XLV Rassegna dell'Olio extravergine di oliva di Reggello

Con la partecipazione del Gruppo Musicale "Sarabanda" - Istituto Comprensivo di Reggello

Ore 10:00 - 21:00

Reggello Piazza A. Moro

Apertura stands produttori Vendita dell'olio nuovo

Ore 11:00

Spazio Cooking - Gola Gioconda

Presentazione produttori di Reggello

Ore 15:00

Reggello Piazza Moro

Concerto della Reggello Swing Orchestra

in collaborazione con
l'Associazione Musicale G. da Cascia

Ore 17:00 - 19:00

Spazio Cooking - Gola Gioconda

Cooking Show

Ore 09:00

Partenza da Piazza Roosevelt Reggello

Eco-passeggiata fra gli olivi (5 km)

Rientro previsto per le Ore 11:00

In collaborazione con

Ass. Sportiva Podisti Resco

Tour dell'Olio

Visite ai Frantoi (mattina e pomeriggio) con visita al Museo Masaccio

Sarà attivo il servizio di BUS NAVETTA della Ditta Alterini

Per info e prenotazioni: Ufficio Informazioni

Turistiche tel. 055 8669236 – e-mail

informazionituristiche@comune.reggello.fi.it

Intera giornata

Per le vie e piazze di Reggello

Mercatino dei Santi

Intera giornata

Piazza Aldo Moro Reggello

Mercatino del Riuso

Ore 11:00

Arrivo a Reggello, Piazza Roosevelt

"Corsa dell'Olio" - Firenze/Reggello

Gara Podistica, 43^a edizione

a cura Gruppo Podisti Resco di Reggello

All'arrivo **degustazione** di Olio

in collaborazione con ANAPOO

Ore 18:00

Cascia Museo Masaccio d'Arte Sacra

"Aperitivo d'Arte"

A cura del Gruppo della Pieve,

dell'Associazione Musicale G. da Cascia e

Dolce Cafè Arts&Sounds

Info e prenotazioni 3338243091



ELENCO ESPOSITORI **Produttori di olio extravergine** **di oliva 2018**

Azienda Agricola Casalbrandi

Loc. Casa al Brandi, 65
50066 Donnini Reggello
Tel. 055 860172 - Fax 055860172
casalbrandi@gmail.com

Azienda Agricola I Sergenti

Via Martin Luter King, 11
50066 Reggello
Tel. 055 869145
lisa@isergenti.com

Fattoria Altomena s.r.l.

Loc. Formicaio
50060 Pelago (FI)
Tel. 055 8301001 - Fax 055 8301231
info@altomena.it

Fattoria di Mandri

Via di Mandri, 41
50066 Reggello
Tel. 329 3167363 - Fax 055 8667486
fattoriamandri@gmail.com

Fattoria i Bonsi

Azienda Agricola La Fiorentina Srl
Loc. Sant'Agata Pietrapiana
50066 Reggello
Tel. 055 8652118 - Fax 055 8652956
fattoria@agriturismoibonsi.it

Frantoio di Santa Téa

Gonnelli 1585 srl
Via Enrico de Nicola, 17
Loc. Santa Tea
50066 Reggello
Tel. 055 868117 - Fax 055 869142
info@gonnelli1585.it



Frantoio Pasquini Attilio S.n.c

di Antonio Pasquini & C.
Via Fornacina, 253 B
50066 Reggello
Tel. 055 869260
info@frantoiopasquini.it

Terre di San Gorgone

Podere le Buche, 83
50066 Donnini Reggello
Tel. 055 860110 - 055 574354
info@terredisangorgone.com

Azienda Agricola Tanini Eros

Piazza del Borgo, 33
50066 Reggello
Tel. 335 7114576
agro.aziendatanini@outlook.com

Fattoria Montalbano

Via Montalbano, 112
Loc. Pieve a Pitiana
50066 Reggello
Tel. 055 8652158
info@montalbano.it

VENERDÌ 02 NOVEMBRE

Ore 10:00 - 21:00

Reggello Piazza A. Moro

**Apertura Stands Produttori
Vendita dell'Olio nuovo**

Ore 11:00

Spazio Cooking - Gola Gioconda

Presentazione produttori di Reggello

Ore 17:00 - 19:00

Spazio Cooking - Sede Rassegna

Cooking Show

Ore 21:00

Reggello Chiesa di S. Iacopo

**"Il patrimonio artistico della chiesa
di S. Iacopo a Reggello"**

visita guidata a cura della dott.ssa Lucia
Bencistà - storica dell'arte

SABATO 03 NOVEMBRE

Ore 09:00

Partenza Sede Rassegna

"Tra olivi e frantoi" escursione con e-bike

In collaborazione con GECO e "Mori eBike
Futuro Elettrico". Preavvisando, è possibile
partecipare con bici proprie

Prenotazione obbligatoria presso l'Ufficio
Informazioni Turistiche

Tel. 055 8669236 - e-mail

informazione@comune.reggello.fi.it
per info Giovanni 340 9022101



Ore 10:00 - 21:00

Reggello Piazza A. Moro

**Apertura Stands Produttori
Vendita dell'Olio nuovo**

Ore 11:00

Spazio Cooking - Gola Gioconda

Presentazione produttori di Reggello

Tour dell'Olio

**Visite ai Frantoi (pomeriggio)
con visita al Museo Masaccio**

Sarà attivo il servizio di BUS NAVETTA
della Ditta Alterini

Per info e prenotazioni: Ufficio Informazioni

Turistiche tel. 055 8669236 - e-mail

informazione@comune.reggello.fi.it

Ore 15:00

Panzanella d'autunno

Tiziano Fontani

Associazione Cuochi del Valdarno

Ore 17:00 - 19:00

Spazio Cooking - Sede Rassegna

Cooking Show

Durante la mattina

Per le vie e piazze del Comune

Mercato Tradizionale Del Sabato

Ore 16:00 - 18:00

Leccio - Prossimità Area The Mall

Degustazione olio

In collaborazione con ANAPOO

Sarà attivo il servizio di BUS NAVETTA
della Ditta Alterini

Per info e prenotazioni: Ufficio Informazioni

Turistiche tel. 055 8669236 - e-mail

informazione@comune.reggello.fi.it

Ore 18:00

Pieve di S. Pietro a Cascia

"Oltre la notte"

Spettacolo Teatrale del Gruppo della Pieve

In occasione del centenario della
Grande Guerra

Ore 10:00 - 19:00

Sala Filarmonica "G. Verdi"
via D. Alighieri - Reggello

**Mostra collettiva d'Arte (ingresso gratuito)
sabato 3 e domenica 4 novembre**

a cura dell'Associazione Culturale
"Le Balze" di Reggello

Ore 21:00

Teatro Excelsior Reggello

**Concerto di musica classica del
Teatro del Maggio Musicale Fiorentino**

DOMENICA 04 NOVEMBRE

Ore 10:00 - 21:00

Reggello Piazza A. Moro

**Apertura Stands Produttori
Vendita dell'Olio nuovo**

Ore 09:00

Partenza da definire

"Tra olivi e frantoi" escursione con e-bike

In collaborazione con GECCO
Preavvisando, è possibile partecipare con bici
proprie Prenotazione obbligatoria presso
Ufficio Informazioni Turistiche
Tel. 055 8669236 – e-mail
informazioneituristiche@comune.reggello.fi.it

Ore 11:00

Spazio Cooking - Gola Gioconda

Presentazione produttori di Reggello

Tour dell'Olio

**Visite ai Frantoi (pomeriggio)
con visita al Museo Masaccio**

Sarà attivo il servizio di BUS NAVETTA
della Ditta Alterini

Per info e prenotazioni: Ufficio Informazioni
Turistiche tel. 055 8669236 – e-mail
informazioneituristiche@comune.reggello.fi.it

Ore 17:00 - 19:00

Spazio Cooking - Gola Gioconda

Cooking Show

Ore 16:00 - 18:00

Leccio - Prossimità Area The Mall

Degustazione olio

In collaborazione con ANAPOO

Sarà attivo il servizio di BUS NAVETTA
della Ditta Alterini

Per info e prenotazioni: Ufficio Informazioni
Turistiche tel. 055 8669236 – e-mail
informazioneituristiche@comune.reggello.fi.it

Intera giornata

Piazza Moro Reggello

"I NOSTRALI"

Mercato prodotti biologici, della nostra terra e
dell'artigianato

A cura dell'Associazione Terra Libera Tutti

Ore 10:00

Abbazia di Vallombrosa Via San Benedetto, 2

**Visita guidata all'Abbazia e al
Museo di Arte Sacra**

Per info 055 862251

Ore 18:00

Piazza Moro Reggello sede rassegna

PAROLE D'OLIO: Estemporanea di poesia

A cura del Gruppo della Pieve

2° campionato della poesia PAROLE D'OLIO

Info e iscrizioni:

paroledolioreggello@gmail.com

2, 3 e 4 Novembre (intera giornata)

Palazzetto dello Sport di Reggello e

Palestra adiacente la Scuola "M. Guerri"

5° Torneo di Basket "PANE E OLIO"

10° Memorial Daniele Beni

Torneo di Basket under 13

A cura dell'A.D.S. BASKET di Reggello





DAL 1 AL 4 NOVEMBRE

Reggello sede della Rassegna

Spazio ristorazione

A cura di ristoratori del territorio

Gelato all'Olio della Gelateria Carabè

Museo "Masaccio" Cascia

Sempre aperto.

Ingresso prezzo speciale Rassegna € 3,00

Fondazione Dante Arte Cascia

Sempre aperto.

Ingresso prezzo speciale Rassegna € 3,00

Mostra collettiva d'arte a tema della Rassegna

A cura dell'Associazione Culturale "Le Balze" di Reggello negli spazi all'interno Rassegna e presso la sede dell'Associazione Filarmonica

Sono presenti gli stands delle

Associazioni di Volontariato:

- AUSER
- CALCIT
- @UXILIA Toscana
- TEATRO EXCELSIOR,
- IST. SCOLASTICO COMPRENSIVO M. GUERRI

Degustazione di gelato all'olio

dal 27 Ottobre al 4 Novembre

Firenze Gelateria Carabè – Via Ricasoli,60r

POST RASSEGNA SABATO 8 DICEMBRE

Ore 09:00

Piazza Roosevelt Reggello

"Corsa dei Frantoi non competitiva"

Arrivo ore 12:00

In collaborazione con

Ass. Sportiva Podisti Resco

Ore 09:00

Piazza Roosevelt Reggello

Eco-passeggiata fra gli olivi (5 km)

Rientro previsto per le ore 11:00

In collaborazione con

Ass. Sportiva Podisti Resco

Sala Multimediale Biblioteca Comunale

Via Berlinguer, 2 Cascia

Evento conclusivo della manifestazione

con presentazione del catalogo e realizzazione di una tavola rotonda con la partecipazione di produttori e di esperti incentrato sulla campagna olearia e sul prodotto olio come "nutraceutico"

Ore 9:00 Registrazione

Ore 10:00 - 13:00 Tavola rotonda

Alcuni eventi sono stati realizzati in collaborazione e con il supporto finanziario delle Aziende produttrici di olio, delle Associazioni ed Aziende del Territorio





Alcune immagini della scorsa edizione

Cooking show e presentazioni

a cura dell'Associazione Gola Gioconda

GIOVEDÌ 1 NOVEMBRE

Ore 11:30

**Presentazione delle aziende produttrici
di olio di Reggello**

ore 15:00

**Cappelletti di coniglio, spuma di cipolle,
polvere di olive nere, crema di spinaci,
olio nuovo e tartufo**

Andrea Perini chef
Ristorante 588

ore 17:00 - 18:00

Sfida ai fornelli

L'assessore Adele Bartolini con il
consorte Roberto Castorina
e l'altra coppia composta dall'Assessore
Giacomo Banchetti e dall'Assessore
Piero Giunti si sfidano ai fornelli.

ore 18:00 - 19:00

Come si legge l'etichetta di un olio

A cura di ANAPOO

VENERDÌ 2 NOVEMBRE

Ore 11:30

**Presentazione delle aziende produttrici
di olio di Reggello**

Ore 15:00

La pappa d'oro

Maria Probst
Ristorante "La Tenda Rossa" Cerbaia (Fi)

ore 18:00 - 19:00

**L'influenza della tecnica
sulla qualità degli oli di oliva**

A cura di ANAPOO





SABATO 3 NOVEMBRE

Ore 11:30

Presentazione delle aziende produttrici di olio di Reggello

Ore 15:00

Cooking show

In collaborazione con l'Associazione Cuochi del Valdarno

ore 16:00 - 17:00

Le proprietà salutari dell'olio extravergine di oliva

Con Antonella Berti di ANAPOO e Mario Agostinelli (che cucinerà una Pasta con Fagioli Zolfini), a cura di ANAPOO

ore 17:00 - 19:00

La divina cena

Con Silvana Poggi, a cura di Fondazione Arte Dante alla Casa Bianca e Dolce Café Arts&Sounds di Cascia

DOMENICA 4 NOVEMBRE

Ore 11:30

Presentazione delle aziende produttrici di olio di Reggello

18:00 - 19:00

L'analisi sensoriale dell'olio extravergine di oliva

A cura di ANAPOO



Gola Gioconda rispetta l'ambiente e sceglie per le degustazioni, prodotti biodegradabili e compostabili

L'oro di Reggello

**Schede a cura di ANAPOO,
Associazione Nazionale
Assaggiatori Professionisti
Olio di Oliva**





Fattoria Altomena

Via Campicuccioli, località Formicaio
50060 PELAGO (FI)
Tel.: 055 8301001
Mail aziendale: info@altomena.it
Sito web: www.altomena.it
Responsabile comm.le: NICO SARTORI

n. piante d'olivo: 8.500
Altitudine media olivete (metri s.l.m.): 280
Agricoltura biologica: SI

Il toponimo Altomena risale a circa 1.000 anni or sono ed identifica una intera collina di 300 ettari affacciata sul fiume Arno. Dapprima come zona di scontri fra Firenze e Vallombrosa, nel corso dei secoli si è convertita alla pace della coltivazione dell'olivo con un patrimonio di 8.500 piante. L'azienda a conduzione biologica è da tempo impegnata nello studio e nella propagazione di vecchie piante con aspetti di unicità presenti in azienda. La fondamentale importanza che viene attribuita alla fase estrattiva ha portato a collaborazioni ed alla pubblicazione di studi realizzati con enti di ricerca del territorio e con l'Università di Firenze.

Denominazione olio presentato in Fiera: **Tradizionale**
Tipologia olio:
Da olive di più varietà
Frantoio 85%, altre 15%



Azienda Agricola Terre di San Gorgone

di Ciulli Antonio

Via Podere Le Buche 83

Donnini 50066

Tel.: 328 1458160

Mail aziendale: info@terredisangorgone.com

Responsabile comm.le: Antonio Ciulli

n. piante d'olivo: 6000

Altitudine media olivete (metri s.l.m.): 330

Agricoltura biologica: In conversione

L'amore e la passione per la tenuta di famiglia hanno determinato uno stretto connubio tra i prodotti dell'Azienda e Armando Ciulli, la moglie e i figli. Ognuno di loro ha firmato con il proprio nome i vini che il lavoro paziente e la cura dei dettagli hanno portato alla luce: L'armandone, Super Tuscany I.G.T. Di grande personalità: Cosimacco, Chianti Riserva D.O.C.G. IL Bell'Antonio. Chianti D.O.C.G. Donna Carlotta, Bianco Toscano I.G.T.



Denominazione olio presentato in Fiera: **Terre Di san Gorgone**

Tipologia olio: Da olive di più varietà

50 % Frantonio, 30% Moraiolo, 20% Leccino, 10% Pendolino

Azienda Agricola Savernano

Località Savernano 64

5006 Reggello

Tel.: 055 8656946

Mail aziendale: info@agriturismosavernano.it

Sito web: www.agriturismosavernano.com

Responsabile comm.le: Panoni David

n. piante d'olivo: 600

Altitudine media olivete (metri s.l.m.): 350

Agricoltura biologica: No



Il casolare, acquistato nel 1994 dalla famiglia Panoni, era in condizioni di semi abbandono. Dopo 10 anni e in seguito a uno splendido restauro che si intona perfettamente con l'ambiente circostante, l'azienda ha aperto i battenti sia sul lato turistico che agricolo. Abbiamo piantato 5 ettari di vigneti e 600 ulivi che ci permettono ogni anno di raccogliere uva e olive di nostra produzione per ricavarne Vino Chianti e Olio di qualità.

Denominazione olio presentato in Fiera: **Savernano**

Tipologia olio: Da olive di più varietà

Frantoio 60%, Moraiolo 20%, Leccino 20%

Frantonio Pasquini Attilio snc

di Pasquini Antonio e C.

Via Fornacina 253/B

50066 Reggello

Tel.: 055 869260

Mail aziendale:

info@frantoiopasquini.it

Sito web: www.frantoiopasquini.it

Responsabile comm.le: Pasquini

Antonio

n. piante d'olivo: 2000

Altitudine media olivete (metri

s.l.m.): 420

Agricoltura biologica: No



Il Frantoio Pasquini è sinonimo di qualità fin dal 1920.

Sorto nel centro storico di Reggello (FI), sotto la guida di Attilio è divenuto negli anni punto di riferimento per le fattorie della zona per la frangitura delle olive.

Nel 1973 la Famiglia e l'impianto si sono spostati nella campagna reggellese dove potete trovarci ancora oggi.

Il nuovo impianto "moderno" prese il posto delle macine e creò con la ditta PIERALISI un sodalizio che continua ancora oggi e permise uno sviluppo notevole, sia in termini qualitativi che quantitativi, tale da poter soddisfare anno dopo anno le richieste in continuo aumento da parte dei nostri clienti sempre più attenti alla qualità. L'olio che produciamo deriva unicamente dalla frangitura delle olive raccolte a mano in zone particolarmente vocate all'olivicoltura.

L'eccellente qualità dell'olio è garantita dalla selezione delle olive e dalla quasi simultanea frangitura nel frantoio, con estrazione meccanica a freddo, che ne esalta l'alto valore nutritivo.

Dal 2014 con la nuova tecnologia a due fasi l'olio, senza aggiunta di acqua nella lavorazione, torna ad essere più corposo e denso, un olio "della tradizione" più ricco in polifenoli e colore, un olio analiticamente più pregiato.

Denominazione olio presentato in Fiera: **Pasquini**

Tipologia olio: Da olive di più varietà

Frantoio 70%, Moraiolo 25 %, Leccino 5%



Alberto Montigiani



via Bandi 25

50066

Tel.: 055 8695911

Mail aziendale: alberto@montigiani.it

Sito web: www.montigiani.it

Responsabile comm.le: Alberto Montigiani

n. piante d'olivo: 3500

Altitudine media olivete (metri s.l.m.): 450

Agricoltura biologica: Sì



Nasco come piccolo produttore tre anni fa, ma possiedo la passione per la mia terra e gli ulivi fin da quando ero bambino. Ogni giorno cerco di migliorare e ottenere dal mio olio risultati sempre più alti, attraverso la verifica maniacale di ogni fase del processo produttivo. È questo il mio modo di perseguire obiettivi sempre più elevati, in termini di qualità e senza mai scendere a compromessi.

Denominazione olio presentato in Fiera:

Olio Montigiani

Tipologia olio: Da olive di più varietà

Moraiolo 35%, Leccino 25%, Frantoio 30%,

Frantoio rosso 5%, Pendolino 5%

Fattoria degli Ulivi



Località La fabbrica
 50066 San Donato in Fronzano, Reggello
 Tel.: 055 735731
 Mail aziendale: doc@senatorispa.it
 Responsabile comm.le: Danilo Senatori
 n. piante d'olivo: 10000
 Altitudine media olivete (metri s.l.m.): 420
 Agricoltura biologica: In conversione

L'azienda agricola Fattoria degli Ulivi, situata nella frazione di San Donato in Fronzano, nasce nel 1965, quando i terreni e gli immobili ancora parzialmente dissestati dalla guerra

furono acquistati e lentamente riportati a nuova vita da Danilo Senatori, all'epoca giovane proprietario dell'omonima ditta Senatori, ancor oggi azienda di riferimento nel settore della pelletteria.

Grazie alla passione e alla tenacia di Danilo, dei suoi figli, dei nipoti e dei dipendenti dell'azienda, la Fattoria degli Ulivi conta oggi più di 10000 alberi di ulivo delle varietà Leccino, Moraiolo, Frantoio e Pendolino, e si estende per più di 100 ettari nelle campagne intorno a Reggello, zona famosa in tutto il mondo per la qualità unica dell'olio extravergine d'oliva che vi viene prodotto.

Il rispetto della tradizione del luogo e dei valori genuini della famiglia e l'assenza di miscelazione del prodotto sono i pilastri fondanti della nostra produzione, rimasta invariata nel tempo: le olive provengono esclusivamente da piante coltivate nei terreni della Fattoria; la raccolta inizia ad ottobre per finire a dicembre, e viene ancora oggi effettuata a mano con l'ausilio di scuotitori elettronici che permettono di ottenere un'accurata selezione dei frutti. Le olive così raccolte vengono infine portate al vicino Frantoio dei Bonsi per la frangitura.

La frangitura avviene ogni giorno, a distanza di poche ore da quando le olive vengono colte dall'albero, tramite un processo di molatura a freddo per mezzo di procedimenti meccanici, prevalentemente senza filtratura: così facendo le proprietà organolettiche dell'oliva rimangono pressoché invariate e si conservano più a lungo nel tempo, conferendo al nostro olio un gusto unico e corposo, con delle note piccanti dal retrogusto leggermente amaro, indicative dell'alto contenuto di polifenoli e di un metodo di frangitura che valorizza al massimo il processo di maturazione naturale del frutto.

Denominazione olio presentato in Fiera: **Olio extravergine d'oliva Fattoria degli Ulivi**

Tipologia olio: Da olive di più varietà

Frantoio 30%, Moraiolo 30%, Pendolino 10%, Leccino 30%



La Giumella

Società Contadina

Pontifogno, Fabbriche 88

50066 Reggello

Tel.: 347 7422023

Mail aziendale: contadini@lagiumella.com

Resp. Commerciale: Paolo Mancini

n. piante d'olivo: 1800

Altitudine media olivete (metri s.l.m.): 400

Agricoltura biologica: No



La Giumella nasce ad aprile 2015 dalla volontà di concretizzare sogni, desideri e progetti di vita non in contrasto col proprio sentire. Questa società contadina è composta da due persone diverse e complementari che lavorano nel rispetto della Terra e in tutto ciò che in essa vive.

Olio Evo, ortaggi, legumi, marmellate, succhi e tanti altri prodotti della Terra, vengono raccolti e consegnati con la massima cura. Nella lavorazione della Terra siamo consapevoli che in questi pochi centimetri di suolo si concentra tutto quello di cui le nostre piante, gli animali e noi stessi abbiamo bisogno.

Un suolo sano significa piante sane, animali sani e persone sane. La gioia più grande dopo le grandi fatiche è vedere i sorrisi di chi torna da noi per altri prodotti. In quei sorrisi si racchiudono tutte le motivazioni della nostra scelta. Nutrire, non è solo nutrire il corpo, ma anche, e soprattutto, nutrire la mente.

Denominazione olio presentato in Fiera: **Il resistente**

Tipologia olio: Da olive di più varietà

Frantoio 40%, Moraiolo 30%, Leccino 25%, Rosso 5%

Azienda Agricola I Sergenti

Via M. L. King 11

50066 Reggello

Tel.: 055 869145

Mail aziendale: info@isergenti.com

Resp. Commerciale: Lisa Ricci

n. piante d'olivo: 3000

Altitudine media olivete (metri s.l.m.): 450

Agricoltura biologica: Sì

I Sergenti è un'azienda agricola che ha visto la luce, grazie all'amore per la natura di Pier Luigi Ricci, che nella sua proprietà di campagna decise di iniziare un'attività rilassante che lo appagasse e lo estraneasse dalle preoccupazioni della vita quotidiana, per condurla insieme ai figli. Oggi l'azienda è gestita dalle nuove generazioni che uniscono le conoscenze apprese dai vecchi al nuovo che l'era tecnologica nella quale viviamo ci offre. Il nostro obiettivo è sempre stato proteggere e valorizzare ciò che la natura produce, da qui la scelta di creare un'oasi biologica, che senza l'ausilio dei prodotti chimici e di trattamenti sintetici le olive e le uve dei sergenti sono ottenute nel pieno rispetto di madre natura fornendo al corpo umano un apporto superiore di antiossidanti, già presenti in quantità importante nell'olio extravergine di oliva.

Denominazione olio presentato in Fiera: **Il filtrato**

Tipologia olio: Da olive di più varietà

Frantoio, Moraiolo e Leccino





Loro non possono farne a meno

**Quanto vale un buon olio extra vergine
di oliva nella cucina di un grande ristorante?
L'abbiamo chiesto a cinque chef**

[Foto di Luca Managlia]



LE DOMANDE

- 1.** È scontato in Toscana dire che l'olio evo è alla base di quasi tutti i piatti della tradizione. Ma in una proposta moderna che valore ha l'olio extra vergine di oliva?
- 2.** Puoi indicarci un tuo piatto che valorizza in maniera particolare le qualità dell'olio evo?
- 3.** Quali varietà di olio evo usate in cucina?

Filippo Saporito

La Leggenda dei Frati, Firenze

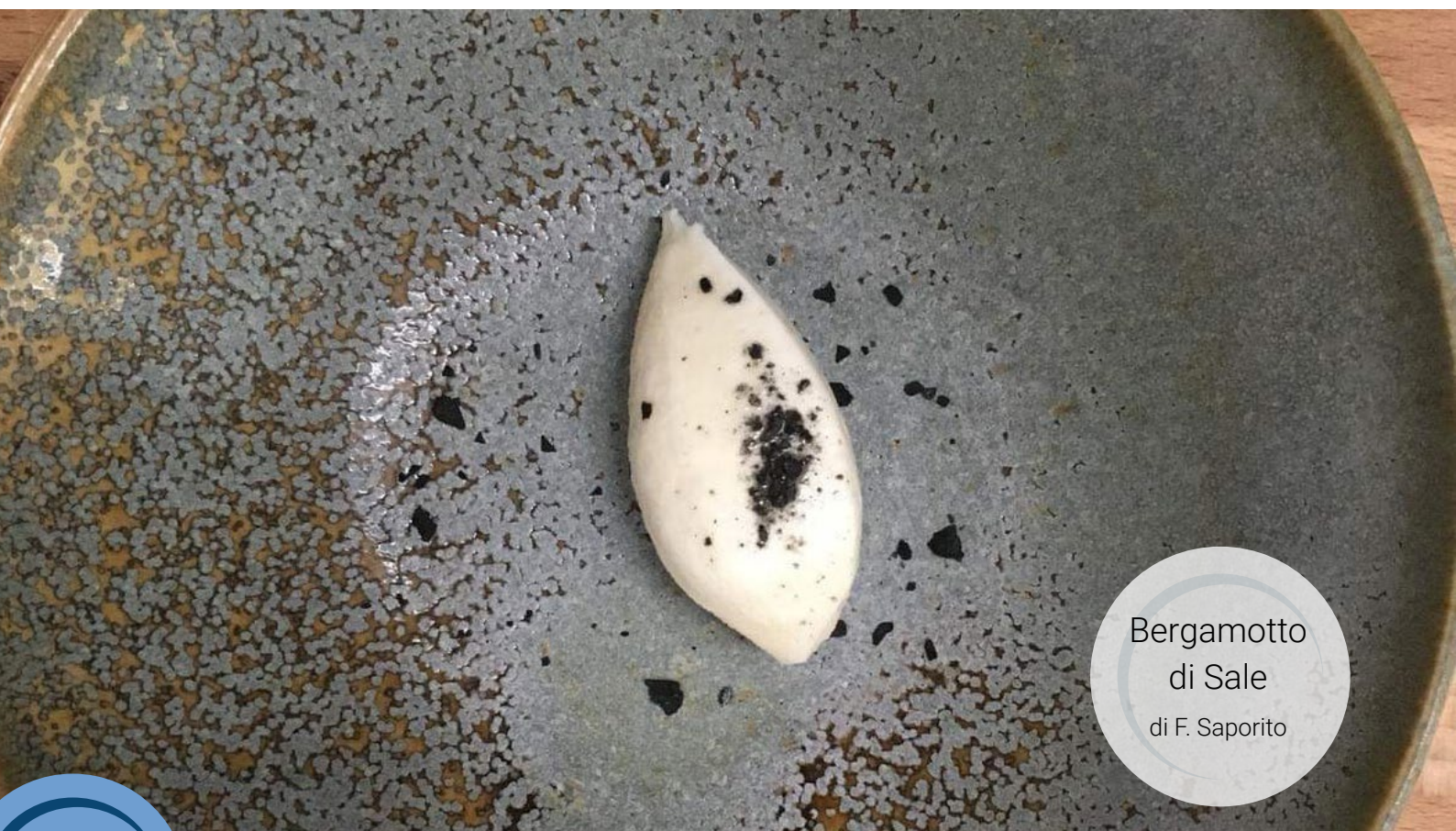
www.laleggendadeifrati.it

1. Con la nuova cucina il rapporto con l'olio evo è cambiato ma in realtà erano già cambiati gli oli. Oggi abbiamo prodotti migliori, più leggeri e profumati. Nella tradizione gastronomica italiana e toscana c'è evidentemente un uso di questa materia che oggi non sarebbe più tollerato. Un eccesso che risulterebbe quasi un abuso con il rischio di coprire se non addirittura sciupare il sapore di un piatto. Per questo puntiamo su prodotti di grandissima qualità ma in quantità modeste, gocce di olio evo a crudo anche su piatti insoliti. Ricordiamoci però che abbiamo, qui in Toscana, un prodotto di qualità eccezionale e la mia paura è solo

che possa aumentare di prezzo visto che inevitabilmente un sempre maggiore numero di consumatori vorrà l'olio più buono che c'è.

2. Da tempo abbiamo provato l'accostamento con gli agrumi con risultati sorprendenti. È nato così il sorbetto di bergamotto di sale, un sorbetto appunto ammalciato da quattro gocce di olio. Gli ospiti sono rimasti colpiti perché è un accostamento che spiazza.

3. Non solo toscano. Abbiamo oli umbri, siciliani, l'ultimo arrivato è pugliese. Cerchiamo il meglio, di solito mi affido alle associazioni (ANAPOO e AIRO) e scelgo quelli premiati.



Bergamotto
di Sale

di F. Saporito



Piatti
semplici per
esaltare
la qualità di
un olio

Maria Probst

La Tenda Rossa, Cerbaia in Val di Pesa

www.latendarossa.it

1. Per noi non è cambiato molto, facciamo una cucina golosa, ricca di sapore e l'olio evo l'accompagna sempre.

No, io non sono per limitarne l'uso, credo che abbiamo un prodotto unico al mondo, forse perché siamo abituati, qui in Toscana, ad averlo sempre a disposizione ci scordiamo di quanto è eccezionale.

Senza olio proprio non potrei immaginare la nostra cucina e sono preoccupata per quello che sta succedendo con i cambiamenti climatici. Siamo già arrivati al punto che i nostri fornitori ci dicono che vanno al frantoio di notte perché

temperature troppo alte danneggiano la qualità dell'olio. Rischiamo davvero un futuro in cui questa risorsa sarà ancora più preziosa e rara.

2. Non saprei indicare un piatto specifico, certo l'olio evo accompagna i nostri crudi ma anche la pasta che facciamo in casa. Sappiamo dosarlo, a seconda delle varietà e delle stagionature, e non temiamo che sovrasti il sapore dei singoli ingredienti. È un elemento che arricchisce la già straordinaria varietà della cucina italiana.

3. Solo oli toscani. Quasi tutti di produttori a noi vicini, da Vinci come da Fiesole.



Il Bell'
Anatroccolo

di A. Perini

Andrea Perini

Ristorante Al 588, Bagno a Ripoli

www.ristoranteal588.com

1. Tradizionalmente l'olio è usato come base grassa delle preparazioni, o come condimento. l'olio evo era presente in ogni casa, ma senza particolare attenzione alla sua qualità, provenienza o specificità; un olio veniva usato per ogni utilizzo, cottura, condimento, conservazione, ecc. Attualmente vi è una rivalutazione della sua importanza all'interno delle preparazioni; soprattutto nell'alta ristorazione l'olio viene usato più come un ingrediente che come una mera chiusura della pietanza. Vengono prodotti, e utilizzati, oli molto curati fin dalla coltura della pianta, nella raccolta, nella frangitura e nella conservazione; si producono oli monovarietali, dai forti tratti caratterizzanti, blend calibrati per

raggiungere l'equilibrio desiderato, ecc. In cucina i diversi oli vengono quindi sfruttati per le loro peculiari caratteristiche, per l'amaro, il piccante, il fruttato, ecc.

2. La mia cucina in generale ruota attorno alla valorizzazione dei diversi oli; ci sono però dei piatti a cui sono particolarmente legato, come "Il Bell'Anatroccolo", un uovo d'anatra al vapore con spuma di patate del Casentino, tartufo di stagione, aceto di nocciole, cipolle croccanti e l'Olio Evo Gran Cru dell'Azienda Agricola Fonte di Foiano (Castagneto Carducci).

3. Quest'anno abbiamo utilizzato più di un centinaio di varietà di Oli, tra monocultivar e blend, dal trentino alla Sicilia. In carta ogni piatto è legato ad un olio diverso, dall'antipasto ai dolci alle sfiziosità del brunch, e la carta varia costantemente secondo la stagionalità dei prodotti.

Antonello Sardi

La Bottega del Buon Caffè, Firenze

www.borgointhecity.com

1. Stiamo parlando di un prodotto eccezionale, una grande cosa da cui mi sento attratto. Quasi un compagno di vita, i miei avevano un campo di olivi sopra Maiano e sono cresciuto in un ambiente caratterizzato dalla presenza di questi alberi. Il mese più bello? Novembre quando si faceva la raccolta e la frangitura. In cucina l'olio di grande qualità continua a essere un compagno di strada, un alleato. Anche con le nuove tecniche di cucina non c'è problema, anzi

vanno a nozze con un elemento grasso come l'olio extra vergine di oliva.

2. È il piatto che stiamo per mettere in carta ora. Una tartare di gambero rosso e polvere di olio evo (Laudemio di Antinori). Non vedo l'ora.

3. Prevalenza per i toscani, fiorentini addirittura. Ma per cucinare usiamo anche oli pugliesi e calabresi. Poi c'è la degustazione che proponiamo al ristorante con una varietà di oli, anche di nostra produzione.



Tartare di
Gambero Rosso
di A. Sardi

Mattia Barciulli

Osteria di Badia a Passignano

www.osteriadipassignano.com

1. L'olio extra vergine di oliva è uno dei prodotti che più ha giovato delle innovazioni tecnologiche. Oggi abbiamo un prodotto completamente diverso da quello di qualche decennio fa. Fino agli anni '60 l'olio per le tecniche di lavorazione e conservazione perdeva gran parte delle sue qualità. Se penso agli orci in cui veniva conservato in inverno con il gelo che lo uccideva, rabbrivisco.

Le nuove tecniche ci hanno regalato un olio nuovo, buono tutto l'anno, intenso, profumato, piccante. L'olio evo si è evoluto insieme alla cucina. E finalmente abbiamo smesso di considerarlo un condimento. L'olio evo è un ingrediente, sia che lo si usi a crudo sia in cottura, come il pomodoro e la mozzarella.

2. Il piatto che più ha contribuito a diffondere la mia idea di olio è il gelato d'olio. Non un gelato all'olio ma, appunto

di olio. Mi ci sono incaponito fino a quando non ho ottenuto il risultato che volevo, lo facciamo aggiungendo alla parte grassa dell'olio latte magro e zucchero. Questo gli trasmette una nota erbacea molto fruttata, è come mangiare la parte grassa di un frutto.

3. È come chiedermi quante verdure abbiamo in cucina. Diciamo per semplificare che abbiamo cinque macro categorie di olio extra vergine. Il delicato del Garda, quello che io chiamo l'olio pomodoro, un olio meridionale che può avere sfumature diverse, uno di Reggello per il suo profumo, uno più spinto dai frantoi del grossetano o del Chianti e infine uno pugliese. Ma di categorie e di classificazioni parleremo nella prossima edizione del Premio Il Magnifico quando presenteremo la guida al consumo con appunto una proposta di classificazione diversa da quella che usano i tecnici, più accessibile e popolare.

Il Gelato
d'Olio

di M. Barciulli





1



2



3



4



5

I nostri chef:

- 1. Antonello Sardi
- 2. Filippo Saporito
- 3. Andrea Perini
- 4. Mattia Barciulli
- 5. Maria Probst

L'olio extra vergine di oliva: un alleato

È buono e fa bene. La dottoressa Balsimelli, nutrizionista e biotecnologa, ci spiega quanto e perché

Dottoressa, prima di tutto le caratteristiche di questo prodotto. Vale sempre la pena ricordarle...

1. Aiuta a mantenere nel range ritenuto fisiologico i valori lipidici nel sangue.
2. È fonte di acidi grassi essenziali (chiamati così perché l'uomo non ha il corredo enzimatico per sintetizzarli e deve quindi introdurli attraverso la dieta).
3. Grazie ai polifenoli in essi presenti, aiuta a prevenire il picco glicemico post prandiale, agendo sull'alfa amilasi (rallentandola), di conseguenza l'insulina sarà secreta in maniera minore.
4. È un alleato nella prevenzione di malattie cronico degenerative come i tumori.
5. Fa bene alla pelle e ai capelli.
6. Combatte lo stress ossidativo e la

formazione dei radicali liberi, grazie al contenuto di antiossidanti presente in esso.

7. Essendo di natura lipidica, vitamine liposolubile presenti nel cibo, sono facilmente più assimilabili e biodisponibili.
8. Rende più appetibile il piatto, esaltandone le qualità organolettiche. L'olio di oliva extra vergine è la "bandiera" della salute, peccato però che i consumatori ne utilizzino ancora molto poco e trascurino quel genere di alimentazione riconosciuta in tutto il mondo per le innate proprietà benefiche che la "MEDITERRANEA" ci dona.

Viste le nuove abitudini alimentari (piatti più leggeri, più crudo, meno cotture lunghe etc...) l'olio extra vergine di oliva rischia di apparire "ingombrante" nelle nostre diete?



Dagli ultimi dati Coldiretti abbiamo assistito ad una crescita record dei consumi mondiali di olio d'oliva nel mondo, che in una sola generazione hanno fatto un balzo di quasi il 49% negli ultimi 25 anni cambiando la dieta dei cittadini in molti Paesi, dal Giappone al Brasile, dalla Russia agli Stati Uniti, dalla Gran Bretagna alla Germania, sulla scia del successo della Dieta mediterranea dichiarata patrimonio dell'umanità dall'Unesco.

In Italia, per fortuna 9 famiglie su 10 consumano olio d'oliva tutti i giorni, secondo uno stile alimentare fondato sulla Dieta mediterranea che ha consentito al Belpaese di conquistare primati mondiali

di longevità: tanto che la speranza di vita degli italiani è salita a 82,8 anni, 85 per le donne e 80,6 per gli uomini. Attenzione sempre alla qualità ma anche alla quantità, ricordiamo che un cucchiaino da minestra d'olio extravergine di oliva apporta 90 Kcal.

Come sempre l'importanza di scegliere bene, perchè extra vergine?

Dal punto di vista nutrizionale, l'olio extra vergine d'oliva è portentoso per la salute umana in quanto:

1) Ha il rapporto ottimale tra acidi grassi essenziali omega-6 e omega-3. Di conseguenza gli eicosanoidi derivati dalle due molecole iniziali sono bilanciati negli



effetti proinfiammatori e antiinfiammatori
2) Gli omega-6 sono gli acidi grassi più importanti nella regolazione del colesterolo-LDL. Se la sua concentrazione è inferiore al 5% dell'apporto energetico totale dominano gli effetti ipercolesterolizzanti dei grassi trans e dei saturi e il colesterolo "cattivo" aumenterebbe.

3) Gli omega-3 sono importanti per la salute dei vasi sanguigni e funzionano da regolatori delle pulsazioni cardiache (anti-aritmico) a livelli di 0.5-1% dell'apporto energetico totale.

4) I risultati di un'analisi sistematica dei più importanti studi scientifici pubblicati sull'argomento condotti su circa 14500 individui, hanno ampiamente dimostrato che coloro che consumavano una quantità significativa di olio d'oliva extra vergine presentavano un rischio minore di sviluppare una neoplasia, soprattutto dell'apparato digerente.

5) Svolge un'azione benefica nello sviluppo del sistema nervoso, in quanto la sua composizione lipidica è simile a quella del

latte materno, rendendolo un alimento essenziale nella dieta del bambino. In età adulta invece, ci preserva dalle malattie legate al rallentamento ed al deterioramento delle funzioni cerebrali, come Parkinson e Alzheimer. Ciò è dovuto soprattutto all'azione antiossidante dell'acido oleico, dei polifenoli e del tocoferolo, cioè la vitamina E.

6) È il più digeribile ed il più sano tra i grassi, in quanto ha effetto benefico su tutto il sistema gastrointestinale, proteggendone le mucose. L'acido oleico riduce la produzione di acido cloridico e quindi previene gastriti ed ulcere. Accelera il transito nel tratto intestinale favorendone la regolarità.

Favorisce l'attivazione del flusso biliare e lo svuotamento della cistifellea, ostacolando l'insorgenza di calcolosi biliare.

7) Rappresenta un elemento cardine della dieta del paziente affetto da diabete mellino, poiché riduce i livelli di zuccheri nel sangue e la resistenza all'insulina tipica di questa condizione. Ha effetto benefico sul nostro apparato osteoarticolare: l'olio d'oliva extra vergine facilita l'assorbimento della vitamina D e combatte l'osteoporosi; inoltre, grazie alla potente azione antinfiammatoria ed antiossidante svolta dall'oleocantale, è un

efficace alleato terapeutico nell'artrosi.

8) Protegge da numerose patologie infiammatorie cutanee quali psoriasi, acne, dermatite atopica ed alcune tipologie di eczema. La ricerca scientifica ha ampiamente dimostrato come lo squalene presente, possieda proprietà antiossidanti nei confronti delle radiazioni solari, in quanto riduce la produzione di radicali liberi a livello della pelle foto-esposta.

9) È particolarmente adatto nella gravidanza grazie al suo rapporto ottimale tra acidi grassi polinsaturi, saturi e monoinsaturi (acido linoleico, linolenico, oleico) ed ha la capacità di assicurare, come già annunciato, un buon rapporto di vitamine liposolubili quali A, D, E e K, di stimolare la mineralizzazione delle ossa e di prevenire rischi emorragici del nascituro. Protegendo la mucosa gastrica, evita le esofagiti da reflusso, particolarmente frequenti nell'ultimo trimestre. Inoltre, contribuisce a prevenire alterazioni metaboliche abbastanza frequenti come il diabete gestazionale e la stipsi.

Occhio alle contraffazioni, cosa si rischia?

L'Italia è il secondo produttore di olio in Europa e nel mondo, dopo la Spagna, con una resa media annua di circa 450 000 tonnellate, due terzi delle quali extravergine, e con un numero consistente di Dop e una Igp riconosciute dall'Unione europea. Sempre più frequenti le contraffazioni: una forma di sofisticazione ormai nota utilizza un olio di semi colorato con la clorofilla e insaporito con il betacarotene; un'altra è l'aggiunta fraudolenta di olio di semi di girasole geneticamente modificato per ottenere una maggior somiglianza con

l'olio di oliva. Nel gruppo degli ingredienti preferiti per contraffare rientrano anche l'olio di palma trifrazionato, l'olio di sansa manipolato per ostacolarne l'individuazione analitica, l'olio di vinacciolo e quello di nocciola importato apposta dalla Turchia. Un'altra strategia consiste nel far passare in sottovuoto, a temperatura modesta, oli difettosi (i cosiddetti lampantini) per poi deodorarli, in modo da eliminare sentori sgradevoli di morchia o di muffa.

Consiglio di guardare con più attenzione le etichette e acquistare extravergini a denominazione di origine Dop, quelli in cui è esplicitamente indicato che sono stati ottenuti al 100% da olive italiane o di acquistare direttamente dai produttori olivicoli, nei frantoi dove è possibile assaggiare l'olio evo prima di comprarlo e riconoscerne le caratteristiche positive. Un olio extravergine di oliva (evo) di qualità deve profumare all'esame olfattivo deve ricordare l'erba tagliata, sentori vegetali e all'esame gustativo deve presentarsi con sentori di amaro e piccante, gli oli di bassa qualità invece puzzano di aceto o di rancido e all'esame gustativo sono grassi e untuosi. Riconoscere gli oli evo di qualità significa acquistare oli ricchi di sostanze polifenoliche antiossidanti indispensabili per la salute che vengono meno con gli oli contraffatti. Inoltre la natura dei grassi è diversa non proteggendo più dal rischio cardiovascolare quanto invece aumentandolo.

**La Dott.ssa Emma Balsimelli è
Nutrionista e Biotecnologa presso
l'Università degli Studi di Firenze**

Gli specialisti che difendono l'olio

Cosa fa ANAPOO, l'associazione nazionale assaggiatori professionisti olio di oliva

Nasce nel mese di marzo del 1999 per iniziativa di un gruppo di specialisti, riunitosi attorno a Marco Mugelli, con lo scopo di promuovere e tutelare l'azione dei Panel nell'esame organolettico degli oli vergini ed extra vergini di oliva. Per statuto possono iscriversi all'associazione solo coloro che sono iscritti nell'elenco nazionale degli assaggiatori di olio di oliva vergine, ai sensi della normativa nazionale 169/92 e s.m. ANAPOO ha come obiettivo principale la tutela degli interessi e la qualificazione professionale della categoria degli assaggiatori professionisti di olio vergine ed extra vergine di oliva, ed intende raggiungere lo scopo statutario attraverso tutte quelle iniziative che comporta l'intervento in forma propositiva e consultiva presso Enti pubblici e privati e presso qualsiasi

soggetto interessato per l'applicazione, la modifica, il coordinamento, l'emanazione di regolamenti, in relazione alla normativa comunitaria, nazionale e locale in materia di olio vergine ed extra vergine di oliva. Intende altresì svolgere tutte quelle attività complementari quali:

- Collaborare con i propri associati e con terzi per la definizione e l'applicazione di standard qualitativi
- Organizzare e tenere corsi di formazione professionale, in materie attinenti alle finalità associative, ai sensi della vigente normativa
- Organizzare studi, ricerche e indagini anche in collaborazione con Enti pubblici o privati
- Curare la realizzazione di pubblicazioni, direttamente o tramite terzi
- Studiare, realizzare e diffondere materiale



illustrativo e didattico di qualsiasi natura

- Partecipare, aderire o collaborare con altri organismi pubblici o privati, stipulare con essi accordi e convenzioni, ricevere da essi contributi ed erogazioni di qualsiasi natura
- Svolgere le attività statutarie anche in partecipazione con Enti e strutture di qualsiasi natura e partecipare ad iniziative svolte da terzi, purché aventi finalità analoghe a quelle statutarie
- Svolgere la propria attività utilizzando segni distintivi, marchi, logo
- Gestire in proprio od in collaborazione con altri, banchi d'assaggio e degustazioni, in particolare panel di verifica ai sensi della normativa vigente, assaggi di riferimento per abbinamenti gastronomici, verifiche di prodotti


confezionati o no, anche in abbinamenti con altri prodotti alimentari.

È in grado di proporre, gestire e/o collaborare a corsi specifici, compresi quelli che, ottemperando alle norme del Reg.CE 2568/91, allegato XII e s.m., hanno lo scopo di selezionare fisiologicamente aspiranti assaggiatori per l'iscrizione all'elenco nazionale ai sensi della L.N. 169/92. Inoltre può definire i parametri indicativi per la formulazione di schede di valorizzazione ed identificazione necessarie per la parametrizzazione degli oli a D.O.P. ai sensi del Reg.CEE 2081/92.

Per maggiori informazioni, è possibile consultare il sito internet www.anapoo.it oppure scrivere a info@anapoo.it

Tenuta I Bonsi

Tra storia e cultura



A pochi chilometri dal centro abitato di Reggello si trova la Tenuta I Bonsi, oggi anche un'azienda agricola la cui produzione è imperniata prevalentemente sull'olivo. Conosciamolo meglio attraverso questa breve passeggiata "fotografica"

[Foto di Paula Becattini]





La Tenuta I Bonsi è stato uno dei primi luoghi che ho conosciuto una volta trasferitami qui a Reggello, e non manco occasione ogni anno, specialmente nel periodo della frangitura, di visitarla. Da buona fiorentina, la storia della mia città mi ha sempre incuriosita. Infatti I Bonsi erano un'antica famiglia nobile di Firenze – non inurbati, ma originari di dentro le mura –, che possedettero varie case nella zona di via de' Bardi, in Oltrarno. La famiglia si dedicò al commercio della lana, della seta e alla

“mercatura” (attività bancaria), seguendo così la strada che portava maggior prosperità ai fiorentini.

Eretta nel '400 come maniero turrato a difesa della famiglia, la villa I Bonsi, posta tra gli olivi, nel '600 fu ceduta ai Frati del Carmine di Firenze e trasformata in convento.

Nell'800 la famiglia Budini Gattai ne fece una villa-castello, su progetto dell'architetto pittore Raffaello Sorbi.

Ancora oggi è abitata dai proprietari e mantiene intatti gli interventi del secolo scorso.



Ben visibile l'originalità del progetto, rimasto parzialmente incompiuto, testimoniato non solo dalla Villa, dalle sue torri, dal parco, dal grande viale alberato, dal giardino roccioso, ma anche da un sistema di terrazze con ampia vista sulle valli.





La vocazione olivicola della Tenuta I Bonsi ha origini medioevali, come testimoniano la presenza del frantoio a macine e dei torchi di epoca seicentesca, ancor oggi custoditi nelle sale della villa.









Un Super Landini "testa calda"
– trattore agricolo costruito dalla Landini
nello stabilimento di Fabbrico (RE)
dal 1934 al 1951 per un totale
di circa 3.200 esemplari –
ormai a riposo.






Oggi il Frantoio i Bonsi vanta l'utilizzo di un moderno impianto a ciclo continuo a due fasi con una capacità di lavorazione di 1500 kg di olive in un ora. L'azienda ha aderito al sistema di coltivazione biologico, ottenendo la certificazione sull'intera produzione olivicola.

Ogni anno, in occasione della Festa dell'olio, è possibile visitare le cantine storiche, l'orciaia, assistere alla frangitura delle olive e, nei locali del vecchio frantoio, degustare bruschette e fagioli con l'olio appena franto (per info: www.agriturismoibonsi.it).



A close-up photograph of olive branches. The branches are covered with small, elongated, green leaves. Interspersed among the leaves are several olives in various stages of ripeness. Some are bright green, while others are a deep, dark purple, indicating they are ready for harvest. The background is a soft-focus view of more olive branches and leaves, creating a sense of depth and texture.

«L'olio sana ogni dolore
e risolve ogni durezza;
tira a sé tutto l'umore,
trae del membro la saldezza
penetrando la dolcezza
quanto più forte stropicci.»

Lorenzo de' Medici



Gola torna ad Autumnia

Agricoltura - Ambiente - Alimentazione
Autumnia[®]
9-10-11 novembre 2018

EDIZIONE
NUMERO
20

COOKING SHOW

**AUTUMNIA DICHIARA GUERRA...
ALLO SPRECO ALIMENTARE!**

L'EDIZIONE 2018 DEDICATA ALL'USO (E AL RI-USO) DEL CIBO.
TANTI GLI OSPITI, CON EVENTI PER TUTTI I GUSTI



www.comunefiv.it/sprecoalimentare

AUTUMNIA
È TUTTA QUESTIONE DI CIBILITÀ!

IN PIAZZA FICINO
UN PADIGLIONE DI 150 MQ
APERTO DAL VENERDÌ ALLA DOMENICA

Gola Gioconda è un sistema di comunicazione per chi ama, produce, consuma cibo di qualità. Ci piace raccontare così la nostra ormai ventennale attività, mettendo l'accento sull'affetto che lega chi ha a cuore il buon cibo. Come tutti quelli che si occupano di cucina seriamente soffriamo nel vedere inflazionato

questo tema, con rappresentazioni spesso al limite del grottesco. Non vogliamo contribuire all'inflazione, non vogliamo aggiungere pentole in tv e chef nei salotti. Siamo altro. Pensiamo che mangiare sia, oltre che fondamentale, un atto di grande importanza e responsabilità. Pensiamo che insieme alle ricette vada trasmessa la cultura che le ha generate. Pensiamo che prima di assaggiare un piatto si debba rendere onore a chi ha prodotto le materie prime. Pensiamo che niente possa giustificare lo spreco e la mercificazione. Diffidiamo delle mode ma sappiamo che la tradizione, da sola, non basta. Siamo contro ogni tipo di sfruttamento, quello nei campi ma anche quello nelle cucine.

Anche per questo "Autumnia" ci è sempre piaciuta. Perché è una manifestazione che ha saputo tenere insieme la festa, la tradizione, il commercio e la cultura. Perché si privilegiano i prodotti e i produttori locali. Perché sono coinvolte le associazioni del territorio e quella meraviglia di scuola che è l'Istituto Alberghiero Vasari. Perché è una manifestazione coinvolgente in cui nessuno dovrebbe sentirsi escluso. In questi anni abbiamo fatto cucinare i valdarnesi, rendendo omaggio a una tradizione che non si è ancora persa. Abbiamo scoperto le cucine dei nuovi cittadini che dal mondo sono venuti a vivere qui. Abbiamo portato i più bravi tra i produttori locali e alcuni tra i più grandi chef della Toscana. Allo spettacolo e all'intrattenimento abbiamo sempre preferito la divulgazione, allo show il cooking. E anche quest'anno sarà così. C'è un programma che è nelle nostre corde. Ci aspetta una piazza bellissima, noi la renderemo più invitante e ovviamente golosa.

VENERDÌ 9 NOVEMBRE

Ore 16:00 / 17:00

Presentazione

**AUTUMNIA 2018
CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE**

Amministrazione comunale, Achab Group,
Juls' Kitchen e Gola Gioconda

Ore 17:00 / 18:30

Laboratorio Didattico

**LE MELE DI NEWTON: LABORATORIO
SULLO SPRECO ALIMENTARE
(DIRETTA RTV38 DA PIAZZA FICINO
E CHEF DI NORCIA IN STUDIO)**

www.lemeledinewton.it

Ore 19:00 / 20:00

Aperitivo

RICICLO CREATIVO PER L'APERITIVO
con Giulia Scarpaleggia

Ore 20:00 / 21:30

Documentario

**THEATER OF LIFE
(MASSIMO BOTTURA)**

SABATO 10 NOVEMBRE

Ore 10:00 / 11:00

Cooking Show

**MICHELE MEZZASOMA:
CONFETTURE, CONSERVE
SOTTOVUOTO**

www.cioccolatomezzasoma.it

Ore 11:30 / 13:00

Talk

**MANGIARE SOSTENIBILE:
BUONE PRATICHE CONTRO
LO SPRECO ALIMENTARE**

Banco Alimentare Toscana
Samuele Nencioni
Osteria Fumetti Food Experience
Unicoop Firenze

Ore 13:00 / 14:00

Cooking Show

LA VERA PASTA ALLA NORCINA

Ore 14:00 / 15:00

Talk

IL RUOLO DEL CIBO NEL CINEMA

Prof. Luigi Nepi

Ore 15:00 / 15:30

Cooking show

**I BISCOTTI
"MEDAGLIONI DI SER RISTORO".
INIZIATIVA A SOSTEGNO DEL
PROGETTO "INSIEME PER LA
PEDIATRIA DEL SERRISTORI"**

Circolo Fanin e Istituto Vasari

Ore 15:30 / 16:30

Cooking Show

**LABORATORIO DI CIOCCOLATERIA
DEGLI STUDENTI DELL'ISIS VASARI**

Istituto Vasari

Ore 16:30 / 17:30

Cooking Show

GIULIA SCARPALEGGIA + RICETTACOLI

"Giulia Scarpaleggia Casa editrice Effegu"

Ore 17:30 / 18:30

Cooking Show

**DERBY AI FORNELLI: SFIDA ANTISPRECO
TRA I SINDACI E GLI ASSESSORI DI
FIGLINE E INCISA VALDARNO E SAN
GIOVANNI VALDARNO**

Ore 19:00 / 20:00

Cooking Show

LE NOVITÀ DELLO SLOW FOOD
Slow Food

Ore 20:00 / 21:00

Cooking Show

**IL PANINO "ZERO SPRECHI"
E L'APERITIVO DI AUTUMNIA**

Giacomo Dini per Associazione Cuochi
Valdarno e Covo de' Ricci

DOMENICA 11 NOVEMBRE

Ore 09:30 / 10:00

Cooking Show

IL PANE DI SAVINI

Ore 10:00 / 11:00

Cooking Show

**GIULIA SCARPALEGGIA E ALTRI
CUOCHI DAL MONDO**

A cura di Giulia Scarpaleggia

Ore 11:30 / 13:00

Cooking Show

**LUISANNA MESSERI: CONSIGLI PER
LA SPESA E SHOW COOKING**

Ore 14:00 / 15:00

Presentazione libri

**LA CUCINA DEL RICICLO
E AUTOPRODUZIONE**

Letizia Nucciotti - L'antichief e Avanzi Popolo
Giulia Scarpaleggia - La cucina dei Mercati
in Toscana
Luisanna Messeri - La Cucina del Casale

Ore 15:30 / 16:30

Cooking Show

**LUISANNA MESSERI AI FORNELLI
CON I 5 VINCITORI DEL CONTEST
SU FACEBOOK**

Ore 17:00 / 18:15

Demo

**LA CUCINA SOTTOVUOTO PER RIDURRE
LO SPRECO ALIMENTARE**

Azienda Besser Vacuum srl

Ore 18:30 / 20:00

Degustazione

**LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO CON
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
E ASSOCIAZIONE CUOCHI VALDARNO**

La direzione si riserva di apportare modifiche
sulla base di sopraggiunte esigenze organizzative

Resta sempre aggiornato su
www.autumnia.it
o sulla pagina Facebook
[autumnia.figline](https://www.facebook.com/autumnia.figline)



GOLA
gioconda

NOVEMBRE 2018

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,
Maurizio Izzo, Giulio Baroni,
Giorgio Dracopulos, Giulia Balzoni**

**Progetto grafico: Paula Becattini
www.golagioconda.it**

Credits

Foto di copertina:
Adobe Stock © Comugnero Silvana

Pagg. 6-7 e 10-11: Paula Becattini
Pag. 25: Adobe Stock © ra2 studio
Pagg. 26-27: Adobe Stock © luigi giordano
Pag. 46: Adobe Stock © AlenKadr

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.

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

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

 @golagiocondait

 @golagioconda1



GOLA

gioconda

www.golagioconda.it



[@golagiocondait](https://www.facebook.com/golagiocondait)



[@golagioconda1](https://twitter.com/golagioconda1)



posta@golagioconda.it

