

OLLI

OO

Visita studio

TOSCANA

9-12 maggio 2023

L'olio extra vergine
di oliva
Dalla terra alla
valorizzazione del
prodotto





La filiera dell'olio in TOSCANA

Il tour con focus le “Buone pratiche di produzione olivicola” in Toscana: un universo di peculiarità tra territorio, varietà autoctone e cultura dell'olio.

Il settore olivicolo ed oleario interessa in Toscana circa 92.000 ettari, 15 milioni di piante, 50.000 aziende agricole, 400 frantoi, oltre a numerose imprese di confezionamento e dà luogo ad una produzione media annua di 170-180.000 quintali d'olio da oliveti localizzati prevalentemente in collina.

Dal 1998 è attivo il marchio IGP “Olio extravergine di oliva Toscano” al quale si sono poi aggiunte alcune DOP per gli oli extravergini di oliva: “Chianti Classico”, “Terre di Siena” e “Lucca”, per “Seggiano” l'istruttoria comunitaria è tuttora in corso. Anche il vivaismo olivicolo toscano, particolarmente presente a Pescia, ha un ruolo di primo piano nel panorama nazionale ed estero.

La produzione olearia toscana è tutelata dal '98 da una Indicazione Geografica Protetta, il Toscano IGP, il cui disciplinare stabilisce che tutte le fasi del processo produttivo (produzione delle olive, frangitura e confezionamento) debbano avvenire all'interno del territorio amministrativo della Regione Toscana.

Le varietà utilizzate sono autoctone tra cui: frantoio, leccino, moraiolo, maurino, leccio del corno, pendolino e correggiolo. Il tour ci porterà a visitare le eccellenze per la produzione dell'olio, per le innovative forme di aggregazione, per le buone prassi consolidate per la tutela della biodiversità.

quando

09 - 12 maggio 2023

perchè

- 🌿 Favorire forme di aggregazione della filiera olivicola per migliorare la forza contrattuale sui mercati internazionali
- 🌿 Acquisire buone prassi per la tutela della biodiversità e il ricorso a tecniche di agricoltura biologica, uniche in grado di contribuire alla valorizzazione di prodotti che costituiscano la base per la certificazione del rispetto della biodiversità



MARTEDÌ 9 MAGGIO

Eccellenza e tradizione di famiglia: il Frantoio Pruneti e la produzione dell'Iris

ore 13.30 – 19.00

Frantoio Pruneti

<https://www.pruneti.it/it/il-campo.html>

Via dell'Oliveto, 24 - San Polo in Chianti (FI)

La produzione in campo

Da oltre 160 anni. Ognuna delle loro 26000 piante racconta con i suoi frutti una storia unica. Hanno osato unire il rispetto per gli insegnamenti tramandati dai nonni e la ricerca continua di una tecnologia moderna e all'avanguardia, per tirar fuori dalle olive il carattere dando vita a oli extra vergine diversi e ricchi di sfumature. Terra, aria, acqua e fuoco, sono il segreto dell'Anima Pruneti in terra Toscana.

Il frantoio

Le olive sono raccolte a mano in tempi diversi, in base ai livelli di maturazione ottimale, e sono frante entro le quattro ore. L'estrazione avviene attraverso procedimenti meccanici ed è effettuata a freddo. Il metodo di frangitura è costantemente differenziato per ottenere il meglio da ogni varietà con utilizzo di frangitori a martelli, a dischi e il denocciolatore.

Lo stoccaggio avviene in appositi locali con temperatura costantemente controllata, all'interno di contenitori in acciaio inox. L'olio è imbottigliato soltanto in seguito all'arrivo della richiesta in una modernissima linea di imbottigliamento a basso impatto ossidativo, in modo da poter garantire la massima qualità ed una lunga e corretta conservazione del prodotto.



L'imbottigliamento viene effettuato soltanto in seguito all'arrivo della richiesta, in modo da poter garantire la massima qualità ed una lunga e corretta conservazione del prodotto.

Per esaltare le caratteristiche uniche di ogni varietà di oliva differenziamo ogni fase di lavorazione. Macchinari di ultimissima generazione, inertizzati con azoto, permettono una frangitura con il minor impatto ossidativo, che preserva per intero la freschezza e le qualità dell'olio extravergine.

Il decanter a due fasi effettua l'estrazione dell'olio dalla pasta senza l'aggiunta di acqua, per preservare al meglio la parte fenolica dell'olio. L'olio appena franto è filtrato per rimuovere ogni residuo che potrebbe alterare le caratteristiche del prodotto, danneggiandone la conservazione.

La produzione dell'IRIS

L'Iris o Giaggiolo o Giglio, come comunemente viene chiamato a Firenze e dintorni, oltre ad essere il fiore simbolo del capoluogo toscano e delle colline che lo circondano, è conosciuto ed apprezzato fin dall'antichità per le proprietà dei suoi bulbi (rizomi) essiccati.

Sia in campo medico che, soprattutto, in quello cosmetico il Giaggiolo è stato usato per secoli in preparazioni di vario tipo: contro la tosse, contro il morso della vipera e addirittura contro la depressione; per i profumi come per le ciprie, i saponi e i coloranti.

Conosciuto fin dall'antichità è detto anche 'orchidea dei poveri' e caro a poeti e stornellatori, deve il suo nome (Iris) ad una dea greca: Iride, figlia di Taumante e di Elettra, alla quale i Greci attribuivano il fenomeno dell'arcobaleno.

A Firenze, in forma stilizzata e col nome improprio di "giglio", divenne fin dal Medio Evo stemma comunale: il fiore bianco su campo rosso fu inizialmente l'emblema di tutta Firenze, sia guelfa che ghibellina, ma a partire dal 1251 i ghibellini (allontanati dalla città dalla vittoriosa fazione avversa) continuarono la lotta sotto emblema, mentre i guelfi, per distinguersi, invertirono i colori e passarono al giglio rosso in campo argento, tutt'ora in uso.



MERCOLEDÌ 10 MAGGIO

Una terrazza sulla Toscana immersa nei Monti Pisani, dove si coniuga l'Agricoltura con lo Sviluppo del Territorio

ore 10.00 - 12.00

ore 14.00 – 18.30

Az. Agricola FRANCESCO ELTER

<https://www.agrielter.com/>

Via Val di Vico, 11 Calci (PI)

Parcheggio: accanto al distributore in Via delle Sorgenti zona Eurospin

Nel 1979 la Famiglia Elter comprò e riunì i 3 grandi poderi che costituivano la Val di Vico. La zona si trovava in totale stato di abbandono ma con grande passione e dedizione vennero recuperate tutte le 5000 piante d'olivo che costituivano l'apezzamento, riportandole al loro antico splendore. Anche gli stabili presenti all'interno della valle, come il Palazzaccio, che un tempo costituiva il frantoio e il Casone, vennero ristrutturati per ridare nuova vita alla realtà olivicola della valle.

Immersa nei Monti Pisani, l'azienda è nata nel 2011, dall'idea di Francesco di coniugare l'Agricoltura con lo Sviluppo del Territorio, cercando di valorizzare un prodotto di eccellenza come l'Olio extravergine di Oliva attraverso le sue caratteristiche e la sua storia. Da queste premesse, la ricerca continua di nuove tecniche di coltivazione sostenibili per l'ambiente e nuove tecniche di produzione per esaltare la qualità degli extravergini.

“La Qualità di un prodotto nasce dalla passione con cui ci si dedica ad esso” Francesco Elter.

Incontro e visite a cura del responsabile FRANCESCO ELTER



Visita in campo

Le condizioni climatiche e pedologiche favorevoli hanno permesso all'olivo di crescere e differenziarsi in varietà antiche di grande prestigio.

In azienda avremo l'opportunità di toccare con mano le varietà "Frantoio": caratterizzata da produttività costante e medio elevata, la produzione in relazione delle singole annate risulta abbastanza precoce; "Moraiolo": cultivar toscana di larga diffusione in Italia e negli altri Paesi del Mediterraneo, con elevata resa in olio delle drupe e particolari capacità produttive; "Razzo": che dona all'olio qualità di pregio perché fruttato ed elegante e "Trillo": cultivar antica, tipica di Calci dove si trova diffusa soprattutto nei vecchi oliveti.

Visita al piccolo frantoio

Un impianto innovativo che ha permesso di migliorare in maniera definita la qualità dei loro Extravergini. Le caratteristiche: Capacità Oraria 200kg; Frangitore a 6 coltelli con inverter; Gramole 2 da 150 Kg - Verticali con sistema a vuoto; Decanter A 2 fasi con ugello olio centrale e Controllo Temperatura digitale a 6 sensori.

Degustazione TASTE & LIVE

Il Mondo dell'Extravergine

Percorso di Degustazione guidato di extravergine di produzione dell'azienda



GIOVEDÌ 11 MAGGIO

La Cooperativa Olivicoltori toscani, la valorizzazione dell'IGP Toscano e la Fattoria di Calcinaia

ore 10.00 – 12.00

ore 14.00 – 18.30

COOPERTATIVA OLIVICOLTORI TOSCANI, Cerbaia

<http://www.olivicoltoritoscani.it/pagine/chi-siamo/>

Via Empolese 20/a – Cerbaia - Val di Pesa Scandicci (FI)

Ogni anno nel frantoio di Cerbaia Val di Pesa vengono prodotti circa 400.000 kg di olio extravergine di oliva; di cui il 10% è ottenuto da olivicoltura biologica. Il frantoio ha la certificazione per la lavorazione per le produzioni Bio.

La cooperativa prende in conferimento esclusivamente l'olio dei propri Soci che risponde al Regolamento di Conferimento: per i parametri di qualità ed esclusivamente olio atto a divenire Toscano I.G.P.

Incontro con il Presidente SANDRO PICCINI

Il Consorzio dell'olio Toscano IGP. Tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore

Incontro con il dr. Christian Sbardella, marketing e comunicazione del Consorzio per la tutela dell'olio Toscano IGP

<https://www.oliotoscanoigp.it/olio-extravergine-di-oliva-toscano/>

Il Consorzio dell'olio Toscano IGP è stato costituito ufficialmente il 13 novembre 1997 per volontà di alcuni olivicoltori toscani. Nel 2011 il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, riconosce al Consorzio le funzioni di tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore relativi all'olio Toscano IGP: Indicazione Geografica Protetta.



Oggi conta 9.000 associati, un traguardo merito del senso di aggregazione dei produttori e della qualità del lavoro svolto, capace di tutelare e promuovere il vero olio extravergine di oliva Toscano in Italia ed all'estero.

Visita allo storico frantoio

Piccoli e grandi olivicoltori di tutta la regione consegnano il frutto per dare vita all'Olio Extravergine Toscano I.G.P.

La frangitura inizia verso il 20 di ottobre e si conclude verso il 15 dicembre; l'attività ha il suo massimo d'intensità nel mese di novembre, durante il quale il lavoro non si interrompe mai.

La scelta di comprimere il periodo di frangitura è inevitabile se si vuole garantire ai produttori la lavorazione di olive fresche, al giusto grado di maturazione.

L'olio è extravergine e gran parte ottiene la certificazione per l'I.G.P. Toscano.

Una parte viene ritirato dai Soci per la vendita diretta, un'altra parte viene conferito alla cooperativa che provvede a metterlo in commercio presso i propri punti vendita e i canali distributivi.

La Bottega del Frantoio

Punto di riferimento per famiglie locali e turisti, dove l'olio può essere acquistato al dettaglio e dove si possono trovare altri prodotti gastronomici toscani.

Fattoria di Calcinaia di Capponi Conte Sebastiano

<https://www.conticapponi.it/calcinaia/it/>

Dai circa 30 ettari di vigneto specializzato, i Conti Capponi producono vini conosciuti ed apprezzati a livello internazionale fin dall'inizio del secolo XX.

"In Nomine Domini, Amen".



Così, come era uso, inizia il contratto stipulato il 23 maggio 1524 tra Sebastiano del Caccia e Niccola di Andrea Capponi, in cui il primo vendeva al Capponi *"quattro poderi con casa da signore, nella località detta la Calcinaia"*.

Villa Calcinaia è un'azienda a conduzione biologica dal 2000 inizialmente sugli oliveti, estesa poi sui vigneti vecchi piantati tra il 1959 ed il 1975, fino a ricomprendere la totalità della superficie aziendale. La pratica biologica riguarda anche la trasformazione del prodotto in olio e vino. L'azienda ha un patrimonio molto importante di proprio genoma viticolo ed olivicolo risalente alla fine del 19imo secolo che viene propagato in occasione delle nuove piantagioni. La certificazione biologica naturalmente riveste anche le piantine utilizzate per i nuovi impianti e quindi coinvolge anche i vivai utilizzati per la costituzione del materiale.

Visita guidata alla Villa. Tour dei giardini privati di Villa Calcinaia e della terrazza panoramica sui vigneti.

La produzione: Appassitoio e Vinsantaia

La Cantina di produzione e Barricaia del '500



VENERDÌ 12 MAGGIO

ore 08.30 – 14.00

L'Oleificio fra produttori del Grevepesa, nel cuore del Chianti Classico

Frantoio del Grevepesa

<https://www.frantoiogrevepesa.com/>

Via Provinciale Chiantigiana sulla Greve,6 - San Casciano Val di Pesa, FI

Nel 1972 circa 100 produttori agricoli della zona del Chianti Classico e delle campagne intorno a Firenze si riuniscono in cooperativa con l'obiettivo di promuovere e tutelare l'ambiente, i sapori e le tradizioni legati alla produzione dell'olio extravergine di oliva: nasce la cooperativa "Oleificio fra produttori del Grevepesa". Oggi, con oltre 180 aziende socie, il Frantoio ha una capacità produttiva annua di 300.000 litri di olio extravergine di oliva di alta qualità.

Visita al frantoio

Gli oliveti dei soci si estendono fra Firenze e Siena, zona caratterizzata dalla presenza di numerose cultivar: Frantoio, Moraiolo, Leccino e Pendolino e altre meno conosciute e più rare. La raccolta delle olive avviene tra ottobre e dicembre, seguendo i tempi di maturazione delle diverse cultivar, ed è eseguita manualmente per "brucatura", spesso con l'aiuto di agevolatori elettrici o pneumatici.

La frangitura ha luogo entro 12/24 ore dalla raccolta. La lavorazione delle olive nel momento ottimale di maturazione permette di ottenere un olio extravergine di assoluta eccellenza ed equilibrio.

Visita all'impianto di imbottigliamento e confezionamento

Servizio di imbottigliamento e confezionamento di olio del frantoio e di altri.



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

"Intervento 2.1 - Convegni, Workshop e Visite Studio - SSL GAL Sud Est Barese - PSR Puglia 2014-2020, Sottomisura 19.2, CUP J19J21013450009"