

Svelati gli oli finalisti Ercole Olivario 2020 della Toscana

Sono 9 gli oli e.v.o. della regione Toscana, in finale per il Premio Nazionale Ercole Olivario 2020. Il concorso, che un **disciplinare molto rigido**, da questa edizione, ha dato la possibilità di entrare in finale, soltanto a coloro che hanno ricevuto un punteggio pari o superiore a 70/100 alle selezioni regionali. È iniziato il 20 aprile il viaggio virtuale in Italia, attraverso le regioni ad alta vocazione olivicola dell'Ercole Olivario; **dalla 90° alla 98° tappa l'Ercole è passato per la Toscana: A Greve in Chianti**, l'azienda **#finalistaercoleolivario2020 è la Fattoria Pruneti srl**, nella frazione di San Polo in Chianti. I fratelli Pruneti sono eredi di una tradizione nata a San Polo in Chianti a metà '800. Impegnati in un costante lavoro d'innovazione, seguono con cura artigianale l'intera filiera produttiva, dai campi fino alla tavola. La coltivazione integrata di olivi, iris e zafferano riflette la ricca storia del Chianti fiorentino. Pruneti vuol dire legame tra qualità e territorio. Ogni olio è realizzato con le cultivar tipiche del territorio di origine: Leccino, Moraiolo e Frantoio le più importanti. Proprio la caratterizzazione territoriale, unita all'altissima qualità, contribuisce a rendere l'olio Pruneti un prodotto assolutamente unico ed irripetibile. **L'olio e.v.o finalista è "Pruneti DOP Chianti Classico" le cui cultivar sono leccino, moraiolo, frantoio e varietà minori.** L'azienda è visitabile ed è possibile acquistare i loro prodotti sia direttamente in azienda, sia online www.pruneti.it. **A Bagno a Ripoli (FI) l'azienda #finalistaercoleolivario2020 è la Fattoria di Ramerino Società Agricola srl.** Fattoria Ramerino nasce nel 2000 dal recupero di una più vecchia azienda agricola ad indirizzo vitivinicolo e olivicolo. È costituita da un centro aziendale e da diverse case coloniche contornate da oliveti di tipo tradizionale in cui sono presenti molte piante secolari. dal 2004 è certificata biologico : I principi cardine infatti sui quali ancora oggi è impostata l'attività sono il rispetto per l'ambiente e l'adozione di una filiera corta. Dal 2000 ad oggi l'azienda è cresciuta progressivamente su più fronti. Dal punto di vista qualitativo attraverso un ottimo riscontro ottenuto dai risultati dei più importanti premi e guide nazionali ed internazionali. Sul piano commerciale con espansione del mercato estero. Una piccola curiosità è relativa al nome dato all'olio: durante i lavori di ristrutturazione insieme ad alcuni orci di terracotta, è stato recuperato un Guadagnòlo: caratteristico orcio in terracotta un tempo presente in tutti i frantoi della zona. **L'Olio e.v.o. finalista è il "Guadagnolo Primus" biologico, le cui cultivar sono moraiolo e frantoio.** L'azienda è visitabile ed è possibile acquistare i loro prodotti direttamente in azienda www.fattoriaramerino.it.

Ad Arezzo l'azienda #finalistaercoleolivario2020 è l'Agricola Giancarlo Giannini, nella frazione di Vitiano. La famiglia Giannini ha delle radici e una storia veramente antiche. Produce olio extra vergine di oliva da molte generazioni nei propri uliveti. Documentazioni di famiglia fanno risalire la produzione olearia al 1300, da cui in epoca successiva (1600) il mulino ad olio. È possibile visitare un piccolo impianto di tale epoca pressoché integro. Oggi il frantoio è stato completamente rinnovato e i macchinari sono aggiornati costantemente con le ultime tecnologie per mantenere alta la qualità finale. L'intero processo è seguito con cura, dalla raccolta alla produzione, sino al confezionamento. La passione per l'olio ha portato l'azienda ad ottenere prestigiosi riconoscimenti. **L'Olio e.v.o. finalista è "Vipiano" le cui cultivar sono moraiolo, frantoio e leccino.** L'azienda è visitabile ed è possibile acquistare i loro prodotti



direttamente in azienda www.vipiano.it. **A Cetona (SI)** l'azienda **#finalistaercoleolivario2020** è l'Agricola Buoni o del Buono Maria Pia. Una piccola azienda di famiglia che gestisce circa 80 ettari di terreno totalmente certificata Biologica. Le piante di olivo, sono situate in terreni ghiaiosi tufacei a circa 350 m. s.l.m. con esposizione a sud, perciò particolarmente vocati per la loro coltivazione. Una rarità italiana ed al contempo una particolarità aziendale è la presenza della cultivar "Minuta di Chiusi" di cui se ne produce anche una Monocultivar. In aggiunta ad essa, le cultivar presenti sono: Frantoio, Moraiolo, Correggiolo e Leccino. **L'Olio e.v.o. finalista è "Podere Ricavo Dop Terre di Siena" biologico, le cui cultivar sono moraiolo, frantoio, correggiolo, leccino.** L'azienda è visitabile ed è possibile acquistare i loro prodotti sia direttamente in azienda, sia online www.ricavo.it. **A Castel del Piano (GR)** l'azienda **#finalistaercoleolivario2020** è il **Frantoio Franci Srl**, nella frazione di Montenero d'Orcia. Nel 1958, i fratelli Fernando e Franco Franci ristrutturano un vecchio fienile per farne un frantoio e acquistano l'oliveto Villa Magra, sul versante nord della collina di Montenero d'Orcia. Distrutto dalla gelata del 1985, l'oliveto viene reimpiantato, grazie alla determinazione di Fernando, con nuove piante. A questa rinascita Giorgio, figlio di Fernando, dedica il primo extravergine imbottigliato dall'azienda, il "Villa Magra" che oggi, insieme alle altre etichette del Frantoio, scrive anno dopo anno le pagine di un successo internazionale. La produzione del Frantoio Franci si declina in un'ampia gamma di oli extra vergine con stupendi profumi e note gustative, ma anche ricchi di benefici per la salute grazie all'alta concentrazione di polifenoli, potenti antiossidanti naturali. Da una piccola realtà, una grande storia: il Frantoio Franci è oggi uno dei produttori più quotati e premiati al mondo. **Sono due gli oli e.v.o. finalisti: "Frantoio Franci" Bio IGP Toscana, biologico, monocultivar frantoio; ed il "Villamagra Riserva di Famiglia" le cui cultivar sono frantoio, moraiolo, leccino.** L'azienda è visitabile ed è possibile acquistare i loro prodotti sia direttamente in azienda, sia online www.frantoiofranci.it. **A Castagneto Carducci (LI)** l'azienda **#finalistaercoleolivario2020** è la **Società Agricola Fonte di Foiano di Gaetano Paolo e Simone SS.** Fonte di Foiano nasce nell'omonima frazione nel 1979 con il ripristino di un oliveto secolare ormai abbandonata da decenni. Successivamente vengono ripristinate altre olivete e impiantate di nuove. Nel 1990 viene costruito il primo frantoio aziendale con locali di stoccaggio e imbottigliamento. Fonte di Foiano attualmente esporta in circa 20 paesi, controlla tutta la filiera produttiva con un proprio protocollo interno di qualità dove ogni passaggio viene controllato e verificato affinché lo standard qualitativo sia sempre alto. L'Azienda crede fermamente che il rispetto della pianta e dei cicli naturali sia fondamentale per ottenere il massimo dall'Olivio e che la continua presenza dell'uomo nell'oliveta sia la base per capire come e quando intervenire sulla pianta. Crediamo inoltre che un Buon Olio oltre a cominciare da olive sane sulla pianta deve essere seguito in tutto il suo percorso, per questo sono fondamentali il Frantoio, lo stoccaggio e l'imbottigliamento all'interno dell'Azienda stessa. **L'Olio e.v.o. finalista è "Fonte di Foiano 1979" le cui cultivar sono moraiolo e frantoio.** L'azienda è visitabile ed è possibile acquistare i loro prodotti direttamente in azienda www.fonedifoiano.it. **A Massa e Cozzile (PT),** l'azienda **#finalistaercoleolivario2020** è la **Fattoria Croci di Campioni Mauro.** L'azienda è nata nella metà degli anni '80 proseguendo la lunga tradizione familiare. Nel 2004 è stato realizzato un frantoio Aziendale dotato delle più moderne e sofisticate macchine al fine di privilegiare la qualità rispetto alla quantità e alla resa delle olive. E dal 2006 l'azienda svolge attività agrituristica. La Famiglia Campioni da generazioni si prende cura dei campi che coltiva. Una tradizione che da decenni è conosciuta in zona per la qualità dei prodotti coltivati e per la dedizione al proprio lavoro. **L'Olio e.v.o. finalista è il "Frantoio di Croci - Tradizionale" le cui cultivar sono frantoio, moraiolo, leccino, maurino, pendolino.** L'azienda è visitabile ed è possibile acquistare i loro prodotti sia direttamente in azienda, sia online www.frantoiodicroci.it. **A Rapolano Terme (SI)** l'azienda **#finalistaercoleolivario2020** è **Oliviera Sant'Andrea di Giganti Enrico e Enzo**



Snc. Nel cuore della Toscana, nella frazione di Serre di Rapolano, da oltre 40 anni la famiglia Olivier coltiva oltre 60 ettari di oliveti con più di 20.000 piante, curate secondo tecniche che uniscono i dettami dell'esperienza millenaria propria della terra, con le indicazioni che la ricerca scientifica e le intuizioni rendono disponibili. Sperimentano investendo in nuove tecniche di impianto degli ulivi e di raccolta dei frutti, mantenendo però fermo il principio della tipicità del prodotto ricavato esclusivamente da cultivar toscane, come testimoniano le certificazioni IGP Toscano e DOP Terre di Siena che garantiscono attraverso un accurato sistema di controlli, l'origine del prodotto. Gran parte della produzione è biologica. Vogliono poter dire: "L'ho fatto io!" con tutto l'orgoglio e la responsabilità di offrire un olio eccellente. Così nasce "l'Olio del Capunto" che a Siena è colui che fa l'olio, il "capo" del frantoio. **L'Olio e.v.o. finalista è "Olio del Capunto IGP Toscano - ECCO!" le cui cultivar sono frantoio, leccino, pendolino, moraiolo, maurino, leccio del corno, rossellino.** L'azienda è visitabile ed è possibile acquistare i loro prodotti sia direttamente in azienda, sia online www.oliodelcapunto.it. Le aziende e gli oli finalisti sono stati svelati nei giorni scorsi attraverso i canali ufficiali facebook e instagram (www.facebook.com/premioercoleolivario, www.instagram.com/ercoleolivario), dell'Ercole Olivario che, da quest'anno, **per la prima volta nella storia del concorso**, ogni giorno **farà tappa nelle regioni ad alta vocazione olivicola** fermandosi in quei luoghi e in quei piccoli Comuni, dove ha sede l'azienda **#finalistaercoleolivario2020** che ha scelto di fare del proprio olio un ambasciatore di alta qualità. Appena sarà possibile, si terrà **la premiazione ufficiale del Premio Nazionale Ercole Olivario** che darà riconoscimento, quest'anno, ai primi classificati di ciascuna delle due **categorie in gara (DOP/IGP ed EXTRA VERGINE)** per le tipologie fruttato leggero, fruttato medio e fruttato intenso. Gli altri conferimenti quest'anno saranno: la **Menzione di Merito Giovane Imprenditore**, che andrà ai migliori titolari under 40 degli oli ammessi in finale con un punteggio superiore a 75/100; il **Premio Speciale Amphora Olearia**, all'olio finalista che recherà la migliore confezione (secondo i parametri stabiliti dal regolamento); la **Menzione Speciale "Olio Biologico"**, al prodotto, certificato a norma di legge, che otterrà il punteggio più alto tra gli oli biologici finalisti; la **Menzione "Olio Monocultivar"** (dedicata all'olio monocultivar che ha ottenuto il punteggio più alto). Il Premio Ercole Olivario è organizzato **dall'Unione Italiana delle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura, in collaborazione con la Camera di Commercio di Perugia** e il sostegno del Sistema Camerale Nazionale, delle associazioni dei produttori olivicoli, degli enti e delle istituzioni impegnate nella valorizzazione dell'olio extravergine di oliva italiano di qualità.