

LE CITTÀ DELL'OLIO

## Cetona (SI)

### *Cetona, dove la vita ritrova il suo tempo*

Cetona è posta nell'estrema propaggine meridionale della provincia di Siena e quindi negli ultimi palmi di territorio che separano la Toscana dall'Umbria e dal Lazio. Ma senza risentire minimamente degli influssi culturali di queste due regioni, la sua fisionomia urbanistica è quella purissima di un piccolo borgo toscano, con i lineamenti disegnati nella pietra e nel *cotto* che concedono all'abitato un'aria gentile e imbronciata al tempo stesso. Un aspetto che risalta ancora di più stagliandosi contro il verde - ora cupo ora brillante, a seconda delle stagioni - dei boschi del monte Cetona, che fa da quinta al paese e sembra proteggergli le spalle. I ritmi sono tranquilli e vivere qui vuole dire ancora avvertire lo scorrere del tempo con quell'armonica lentezza ben nota in altre epoche e che oggi è purtroppo scomparsa un po' ovunque. Anche per questo, Cetona è diventata oggi un'oasi per tanta gente che, letteralmente in fuga dalle città, ha deciso di riappropriarsi del proprio quotidiano riportandolo - anche solo per poche ore - nei parametri di una vivibilità più umana e serena.

### L'olio di Cetona

L'altitudine, compresa fra i 350 e i 600 metri, la lontananza dal mare, le caratteristiche chimico-fisiche del suolo assicurano un ambiente particolarmente favorevole alla coltivazione dell'olivo: da ogni pianta si ottengono poche olive ma sane, con una polpa fragrante e ricca di profumi.

### Varietà d'olivo coltivate sulle colline del Cetona

L'accumulo dell'olio nel frutto e le sue tipicità sono dovute ad un metabolismo complesso a cui concorrono, oltre all'ambiente e alle tecniche agronomiche, le peculiari caratteristiche delle cultivar. Frantoio: pianta di buona vigoria, vegetazione rigogliosa e produttività elevata, autofertile. I frutti sono di forma allungata, color rosa violaceo che tende al rosso.

Buona la resa in olio, che è fruttato, lievemente piccante e di colore intenso, ricco di polifenoli. Correggiolo: Simile alla varietà Frantoio. Leccino: pianta di vigoria alta, portamento espanso e discreta produttività. I frutti sono di forma ovoidale, colore nero e media resa in olio, che è leggermente fruttato e tendente al dolce. Moraiolo: pianta di bassa vigoria, con frutti piccoli, sferici, neri a maturità. Produzione media, con resa in olio medio alta, ha un lieve sapore erbaceo e note decise di amaro. Pendolino: pianta di alta vigoria, portamento pendulo, con frutti medio piccoli di colore violaceo. Presenta buona produttività e media resa in olio.

### Raccolta



### Come raggiungere

#### IN AUTO

Da Firenze Percorrere l'autostrada del Sole A1, uscire a Chiusi-Chianciano Terme, seguire le indicazioni per Cetona. Da Roma Percorrere l'autostrada del Sole A1, uscire a Fabro, seguire le indicazioni per Chiusi, dopo circa 7 km al bivio girare a sinistra per Piazze -San Casciano dei Bagni, giunti a Piazze riprendere la SS 321 Sud per Cetona.

#### IN AUTOBUS

Da Chiusi Scalo 9 Km.

#### IN TRENO

La stazione ferroviaria più vicina è quella di Chiusi-Chianciano Terme. Per informazioni sugli orari visitare il sito web delle Ferrovie dello Stato [www.ferroviedellostato.it/](http://www.ferroviedellostato.it/)

#### IN AEREO

Aeroporto di Firenze (150 km circa)  
Aeroporto di Roma (200 km circa)

#### IN NAVE

Porto di Civitavecchia (130 km circa) Porto di Piombino (180 km circa) Porto di Livorno (220 km circa)

È compresa nel periodo tra ottobre e novembre, avviene a mano e con l'ausilio di reti e agevolatori meccanici, direttamente dalla pianta con la tecnica della "brucatura"; le olive, riposte in piccole cassette fenestrate per impedirne il surriscaldamento e quindi l'innescare di fenomeni negativi, quali la fermentazione e l'ossidazione, vengono trasportate nel più breve tempo possibile dagli oliveti al frantoio. Gli agricoltori curano personalmente i loro olivi e ne seguono il raccolto dalla pianta al luogo di lavorazione.



## In questa città trovi

 **PRODUTTORI DI OLIO:** 80 circa

 **AZIENDE OLIVICOLE:** 17

 **FRANTOI:** 3

 **EVENTI DEDICATI ALL'OLIO:**  
Sul filo dell'olio

### **RICETTA TIPICA CON OLIO EVO**

Gelato all'olio Dosi: mezzo litro di latte, mezzo litro di panna, 300 gr. di zucchero e 5 tuorli di uovo. Mescolare tutti gli ingredienti e pastorizzare fino a 80° poi congelare. Dopo mantecare aggiungendo 6 cucchiaini di olio. Servire in una coppa da gelato con biscotti e decorare con un filo di olio.