

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/

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'innescò 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.