L'olio extra vergine di oliva in Mugello: una realtà in crescita

Le particolari caratteristiche dell'olio di oliva prodotto in questo lembo di Toscana, quali il basso livello di acidità ed i particolari aromi di piccante e di amaro, legate alle condizioni climatiche limite per la sopravvivenza dell'olivo, ed alla geologia dei terreni, hanno spinto molti produttori ad aumentare di anno in anno il numero di piante, arrivando alle attuali 150.000 unità circa.

Le varietà di olivo maggiormente coltivate nel nostro territorio sono il leccino, il frantoio, il moraiolo, il pendolino, il maurino ed alcune varietà autoctone.

Per olio extra vergine di oliva si intende:

Olio prodotto da olive raccolte a mano o meccanicamente, sistemate in cassette arieggiate, trasferite in giornata al frantoio e lavorate mediante spremitura meccanica a freddo.

Inoltre l'olio deve avere un contenuto di acidità inferiore allo 0,8% e la valutazione delle qualità organolettiche non deve essere inferiore a 6,5 in una scala da 1 a 10.

Le aziende che partecipano a questa iniziativa:

AGRITURISMO B&B POGGIO AGLI ULIVI
Loc.Camoggiano
Tel. 055 8420461
Cell.333 7459956
www.poggioagliulivi.it

AZ. AGRICOLA LE NOVELLE
>Via di Pimonte n.33
>Tel. 055/8418255
Cell. 335/1816427
>www.lenovelle.it

AGRITURISMO CASANUOVA DEGLI OLEANDRI
Via Bovecchio 45
Tel. 055 8420670
Cell. 333 3444856

AZ. AGRICOLA PODERE TERZALLA
Via Maniera 1 – Loc. Terzalla
Tel. 055 841096
Cell. 339 7557111
www.podereterzalla.it

AGRTURISMO CORZANO
Via di Maniera ,4 –Via Bolognese 26/c
Tel.055 841403
Cell. 338 7012567
www.corzano.com

AGRITURISMO IL PALAZZACCIO
Via Rezzano 9 – Loc. Galliano
Tel. 055 8428110
Cell. 338 6992988
www.ilpalazzaccio.eu

L'olio extra vergine di oliva in Mugello: una realtà in crescita

Le particolari caratteristiche dell'olio di oliva prodotto in questo lembo di Toscana, quali il basso livello di acidità ed i particolari aromi di piccante e di amaro, legate alle condizioni climatiche limite per la sopravvivenza dell'olivo, ed alla geologia dei terreni, hanno spinto molti produttori ad aumentare di anno in anno il numero di piante, arrivando alle attuali 150.000 unità circa.

Le varietà di olivo maggiormente coltivate nel nostro territorio sono il leccino, il frantoio, il moraiolo, il pendolino, il maurino ed alcune varietà autoctone.

Per olio extra vergine di oliva si intende:

Olio prodotto da olive raccolte a mano o meccanicamente, sistemate in cassette arieggiate, trasferite in giornata al frantoio e lavorate mediante spremitura meccanica a freddo.

Inoltre l'olio deve avere un contenuto di acidità inferiore allo 0,8% e la valutazione delle qualità organolettiche non deve essere inferiore a 6,5 in una scala da 1 a 10.

Le aziende che partecipano a questa iniziativa:

AGRITURISMO B&B POGGIO AGLI ULIVI
Loc.Camoggiano
Tel. 055 8420461
Cell.333 7459956
www.poggioagliulivi.it

AZ. AGRICOLA LE NOVELLE
>Via di Pimonte n.33
>Tel. 055/8418255
Cell. 335/1816427
>www.lenovelle.it

AGRITURISMO CASANUOVA DEGLI OLEANDRI
Via Bovecchio 45
Tel. 055 8420670
Cell. 333 3444856

AZ. AGRICOLA PODERE TERZALLA
Via Maniera 1 – Loc. Terzalla
Tel. 055 841096
Cell. 339 7557111
www.podereterzalla.it

AGRTURISMO CORZANO
Via di Maniera ,4 –Via Bolognese 26/c
Tel.055 841403
Cell. 338 7012567
www.corzano.com

AGRITURISMO IL PALAZZACCIO
Via Rezzano 9 – Loc. Galliano
Tel. 055 8428110
Cell. 338 6992988
www.ilpalazzaccio.eu

coop UNICOOP FIRENZE
Sezione soci Barberino Mugello

FONDAZIONE IL CUORE SI SCIOGLIE ONLUS

La Sezione Soci COOP di Barberino di Mugello, insieme alle aziende produttrici di olio del nostro Comune (*Casa nuova degli Oleandri, Corzano, Il Palazzaccio, Le Novelle, Poggio agli Ulivi, Terzalla*), propongono una serata-evento

"SAPORI, SAPERI E STORIA DELL'OLIO BONO"

TAVOLA ROTONDA – DEGUSTAZIONE

GIOVEDI 1 DICEMBRE 2011, presso la villa TORRE PALAGIO a Cavallina Mugello, in via del Torracchione 8

Alimentarsi non significa fare il pieno di cibo ma raccogliere storia, cultura, convivialità, conoscenza e rispetto delle tradizioni: nella cultura mediterranea non c'è alimento che meglio dell'olio di oliva dimostri questi legami.

Programma della serata:

ore 18.00 Inizio Tavola Rotonda a cui partecipano:

Silvestro Farina - Produttore di olio e moderatore dell'incontro
Dr.ssa Giovanna Buccella - Dietista-nutrizionista
Prof. Lido Calorini del Dip. Patologia e Oncologia Sperimentali dell'Università di Firenze
Fabio Bassi, panelista (sommelier dell'olio)
Prof. M.Mannino, Prof. A. Di Fato, Docenti di I.I.S., Istituto Chino Chini di Borgo S.Lorenzo
Allieve/i dell' I.I.S., Istituto Chino Chini (IV anno, Ind. Accoglienza Turistica e Ristorazione)

ore 20.00 Inizio degustazione olio e buffet.

Menù:
Aperitivo con schiacciata all'olio
Fettunta, bruschette
Ribollita
Vellutata di zucca
Fagioli toscanelli e ceci all'olio
Pinzimoni
Formaggio pecorino fresco e stagionato con olio d'oliva
Castagnaccio
Vini dell'azienda Frascole di Dicomano

L'olio utilizzato proviene esclusivamente dalle piccole aziende produttrici del nostro territorio e i piatti sono preparati dallo chef Fabio Tagliaferri.

E' previsto un massimo di 120 partecipanti.
Le prenotazioni si raccolgono presso il box soci o il box informazioni del negozio COOP di Barberino di M.llo,
entro il 28 novembre p.v. Costo 15,00 euro per persona.
Per info: sez. soci COOP, tel 055-841118, box informazioni negozio 055-8419299

Il ricavato verrà devoluto Alla Fondazione del Cuore si Scioglie e all'Istituto Chino Chini di Borgo S.Lorenzo.

L'iniziativa ha il patrocinio di

Società della Salute del Mugello

e viene effettuata con la collaborazione di

coop UNICOOP FIRENZE
Sezione soci Barberino Mugello

FONDAZIONE IL CUORE SI SCIOGLIE ONLUS

La Sezione Soci COOP di Barberino di Mugello, insieme alle aziende produttrici di olio del nostro Comune (*Casa nuova degli Oleandri, Corzano, Il Palazzaccio, Le Novelle, Poggio agli Ulivi, Terzalla*), propongono una serata-evento

"SAPORI, SAPERI E STORIA DELL'OLIO BONO"

TAVOLA ROTONDA – DEGUSTAZIONE

GIOVEDI 1 DICEMBRE 2011, presso la villa TORRE PALAGIO a Cavallina Mugello, in via del Torracchione 8

Alimentarsi non significa fare il pieno di cibo ma raccogliere storia, cultura, convivialità, conoscenza e rispetto delle tradizioni: nella cultura mediterranea non c'è alimento che meglio dell'olio di oliva dimostri questi legami.

Programma della serata:

ore 18.00 Inizio Tavola Rotonda a cui partecipano:

Silvestro Farina - Produttore di olio e moderatore dell'incontro
Dr.ssa Giovanna Buccella - Dietista-nutrizionista
Prof. Lido Calorini del Dip. Patologia e Oncologia Sperimentali dell'Università di Firenze
Fabio Bassi, panelista (sommelier dell'olio)
Prof. M.Mannino, Prof. A. Di Fato, Docenti di I.I.S., Istituto Chino Chini di Borgo S.Lorenzo
Allieve/i dell' I.I.S., Istituto Chino Chini (IV anno, Ind. Accoglienza Turistica e Ristorazione)

ore 20.00 Inizio degustazione olio e buffet.

Menù:
Aperitivo con schiacciata all'olio
Fettunta, bruschette
Ribollita
Vellutata di zucca
Fagioli toscanelli e ceci all'olio
Pinzimoni
Formaggio pecorino fresco e stagionato con olio d'oliva
Castagnaccio
Vini dell'azienda Frascole di Dicomano

L'olio utilizzato proviene esclusivamente dalle piccole aziende produttrici del nostro territorio e i piatti sono preparati dallo chef Fabio Tagliaferri.

E' previsto un massimo di 120 partecipanti.
Le prenotazioni si raccolgono presso il box soci o il box informazioni del negozio COOP di Barberino di M.llo,
entro il 28 novembre p.v. Costo 15,00 euro per persona.
Per info: sez. soci COOP, tel 055-841118, box informazioni negozio 055-8419299

Il ricavato verrà devoluto Alla Fondazione del Cuore si Scioglie e all'Istituto Chino Chini di Borgo S.Lorenzo.

L'iniziativa ha il patrocinio di

Società della Salute del Mugello

e viene effettuata con la collaborazione di