

party prima

Da novembre, **Pregustando**:

un mese di eventi da non perdere nei comuni della **provincia di Firenze**.

Stand gastronomici, cene a tema e spettacoli per un viaggio nel gusto che vi condurrà dritti al cuore di **Oleovagando**.

Il Cammino dell'olio - Festa dell'olio e del vino novello il **4 e 5 novembre 2006**

a **Pelago** (San Francesco) e a **Pontassieve** (nel centro storico)

Il primo dei fine settimana dedicati all'olio si svolge in due comuni della Montagna Fiorentina, dove l'olivo è talmente presente nel territorio da poter parlare di una vera e propria cultura di tale prodotto. E' una mostra-mercato delle produzioni delle aziende locali, con degustazioni ed eventi culturali legati alla valorizzazione dei prodotti tipici. L'altimetria e l'aspra morfologia delle colline di questa parte della provincia di Firenze rendono difficile la coltivazione dell'olivo, ma contribuiscono a garantire una qualità ottima dell'olio extra-vergine d'oliva.

info: Comunità Montana Montagna Fiorentina **t.** 055839661 **www.comune.pelago.fi.it**

Festa dell'olio nuovo - il **5 novembre 2006**

a **Bagno a Ripoli** presso la Fattoria di Mondeggi Lappeggi

Un'occasione speciale per assaggiare l'olio nuovo, appena uscito dalla spremitura, in abbinamento ad alcuni piatti tipici della cucina fiorentina nella splendida cornice della Fattoria di Mondeggi Lappeggi. L'azienda è stata acquistata dall'Amministrazione provinciale di Firenze nel 1962 dalla famiglia Della Gherardesca, a cui apparteneva dal XVI secolo. E' sede di numerose attività sperimentali avviate in collaborazione con la facoltà di Agraria dell'Università di Firenze e con il CNR.

info: Fattoria di Mondeggi **t.** 055685266

Prim'olio - l' **11 e 12 novembre 2006** a **Bagno a Ripoli** in Via Roma

Mostra-mercato dell'olio nuovo e dei prodotti tipici delle colline di Bagno a Ripoli, alle porte di Firenze. Il fine settimana prevede stand gastronomici nel centro del paese per degustazioni e assaggi a cura dei produttori della zona ed eventi collaterali tra cui un convegno sull'agricoltura il sabato mattina presso la SMS. Il 26 novembre, nella prestigiosa sede dell'Antico Spedale del Bigallo, verrà assegnato il Premio Gocciola d'Oro al miglior olio presente nella rassegna.

info: Comune di Bagno a Ripoli **t.**055055 (800055055) **www.comune.bagno-a-ripoli.fi.it**

Festa dell'Olio del Monte Morello e di Cercina

l'**11 e il 18 novembre 2006** a **Sesto Fiorentino** in Piazza Vittorio Veneto

L'olio delle colline di Sesto Fiorentino viene presentato durante la mostra-mercato dei produttori locali nelle ultime due domeniche di novembre, ma la manifestazione prevede anche numerosi eventi collaterali per la conoscenza e la valorizzazione di questo prodotto di qualità, tra i quali un convegno-dibattito, che prolungano la Festa dell'olio fino ai primi giorni di dicembre.

info: Comune di Sesto Fiorentino **t.** 05544961 **www.comune.sesto-fiorentino.fi.it**

Sapori e colori del Montalbano. Festa dell'olio nuovo e del vino nuovo

il **12 novembre 2006** a **Vinci** nel centro storico

Nella città natale di Leonardo vengono organizzate degustazioni dei prodotti tipici del comune e di tutta l'area del Montalbano, in particolare l'olio nuovo e il vino novello, che sono promossi grazie anche alla neonata Strada dell'olio e del vino del Montalbano. La festa è un'occasione per visitare i musei locali e soprattutto per assaggiare l'olio, che per la sua particolarità ha ottenuto una menzione geografica "Montalbano" alla denominazione di origine dell'olio Toscano.

info: Ufficio Turistico di Vinci **t.** 0571568012 **terredelrinascimento@comune.vinci.fi.it** **www.comune.vinci.fi.it**

Sapori d'Autunno il 12 novembre e il 10 dicembre 2006 a **Fucecchio** a Ponte a Cappiano

Due appuntamenti per la degustazione dell'olio extra-vergine di oliva di produzione locale e dei altri prodotti dell'autunno legati alla tradizione fucecchiese: salumi, dolci di castagne, vino e vinsanto. La manifestazione si tiene sotto l'amena cornice del Ponte Mediceo di Cappiano, ricostruito nel 1500 da Cosimo I de' Medici e oggetto di un importante recupero nell'anno del Giubileo.

info: Associazione Ponte Mediceo di Ponte a Cappiano **t.** 0571297784 **www.comune.fucecchio.fi.it**

Mostra Mercato dell'Olio extra-vergine di oliva - dal **18 al 26 novembre 2006** a **Calenzano**

Giunta alla sua XI edizione, la Mostra-Mercato, a carattere interprovinciale, è un'iniziativa finalizzata principalmente alla promozione dell'olio extra-vergine di oliva prodotto nella zona di Monte Morello, Calvana e Val di Marina, ma anche in altre parti del territorio regionale, e di altri prodotti delle aziende agricole locali. Sono previsti dibattiti, eventi collaterali a carattere culinario, culturale, sportivo e ricreativo.

info: ATC Calenzano **t.** 0558824512 **www.comune.calenzano.fi.it**

Paneolio e Mostra del tartufo Bianco con Olionostro - il **18 e 19 novembre 2006** a **Montespertoli** in centro

Due prodotti di eccellenza del territorio di Montespertoli vengono presentati in questa rassegna della produzione locale di olio extra-vergine di oliva e del tartufo bianco. Presso il Parco Urbano si potranno degustare tutte le specialità tipiche, incluse la fettunta, la zuppa di fagioli e i taglierini al tartufo. La domenica viene organizzato un mercatino di antiquariato e artigianato. Con Olionostro i bambini delle scuole raccolgono le olive dalle piante di proprietà comunale, producono l'olio e lo vendono per utilizzare il ricavato a favore dei bambini Saharawi.

info: Comune di Montespertoli **t.** 0571600220 **www.comune.montespertoli.fi.it**

XXXIV Rassegna dell'Olio extra-vergine di oliva di Reggello - dal **18 novembre al 10 dicembre 2006**

a **Reggello** al Palazzetto dello sport

La rassegna di Reggello è una delle manifestazioni più ricche tra quelle dedicate alla valorizzazione dell'olio di oliva, che in questo territorio ha caratteristiche particolari dovute all'altezza delle olivete e alla composizione del terreno. Il programma prevede eventi di vario genere: oltre alla degustazione dell'olio nuovo negli stand dei produttori, è possibile effettuare visite guidate alla Pieve di Cascia e altre escursioni a piedi lungo le vie dell'Olio, che ripercorrono antichi sentieri. Sono previsti dibattiti e cene a tema, visite ai frantoi per assistere alle varie fasi della lavorazione delle olive, e l'8 dicembre si tiene la Corsa dell'Olio, la tradizionale corsa podistica tra Firenze e Reggello. L'ultimo giorno della manifestazione viene conferito il Premio Oliva d'Oro al miglior olio presente in rassegna.

info: Comune di Reggello **t.** 0558669232 **info@comune.reggello.fi.it** **www.comune.reggello.fi.it**

Olio novo e Gusti d'autunno - il **25 e 26 novembre 2006** a **Impruneta** sotto i Loggiati del Pellegrino in Piazza Buondelmonti
Un viaggio alla scoperta dell'olio nuovo di Impruneta con degustazioni di prodotti autunnali e la possibilità di visitare le aziende agricole del territorio. Il Consorzio dei Produttori Agricoli del luogo propone alcuni dei migliori olii della provincia, che vantano numerosi riconoscimenti e premi anche a livello internazionale. Abbinare all'olio anche specialità gastronomiche provenienti da tutta Italia. Sono previsti laboratori del gusto dedicati all'olio e visite guidate a frantoi e orciaie. Nei due giorni della manifestazione nei ristoranti verranno proposte ricette per esaltare il gusto dell'olio extra-vergine di oliva appena franto.

info: Comune di Impruneta **t.** 0552036426 **www.comune.impruneta.fi.it**

Pane e olio - il **26 novembre 2006** a **Montaione** nel centro storico

Montaione è conosciuto in tutta la Toscana per il suo pane: in questa giornata i produttori agricoli del territorio si riuniscono nella piazza principale e propongono degustazioni con il più classico degli abbinamenti: la bruschetta. Un modo semplice per assaggiare la bontà dell'olio prodotto sulle colline della Valdelsa. I negozi rimangono aperti e si possono scoprire anche le produzioni tipiche dell'artigianato.

info: Ufficio Turistico **t.** 0571699255 **www.comune.montaione.fi.it**

Festa d'inverno - il **3 dicembre 2006** a **Castelfiorentino** nelle vie del centro

Il centro commerciale naturale di Castelfiorentino si anima per questa tradizionale Festa d'Inverno, con i negozi aperti per gli acquisti natalizi. Accompagnati da spettacoli di animazione per bambini e adulti sarà possibile degustare l'olio nuovo e altri prodotti tipici locali, il tutto proposto dalle aziende agricole del territorio.

info: Comune di Castelfiorentino **t.** 0571686341/8 **www.comune.castelfiorentino.fi.it**

Olio Sapiens Storia sapori e saperi dell'Olio Bono - l'**8, 9, 10 dicembre 2006**

a **Tavarnelle Val di Pesa** nel Parco del Mocale

E' la prima edizione di questo evento organizzato per la promozione di un prodotto di eccellenza del territorio comunale, ma si presenta con un programma molto ricco. A fianco della mostra-mercato con gli stand dei produttori locali, abbinata all'apertura dello show-room Fatto in Chianti con l'artigianato artistico di eccellenza, sono previsti momenti educativi sull'olio, dedicati ai suoi valori nutrizionali e salutistici, conferenze-dibattito con i vari protagonisti del settore agricolo, degustazioni guidate per la valorizzazione del prodotto dal punto di vista alimentare e medico, una mostra fotografica sulla civiltà rurale. Sul versante gastronomico ci saranno dimostrazioni di cucina chiantigiana, lezioni di degustazione e la premiazione dell'olio migliore. Il programma prevede inoltre: visite guidate ai frantoi, una esposizione di accessori di artigianato legati all'olio ed alla tavola, spettacoli di animazione e intrattenimento.
info: Ufficio Turistico Tavarnelle Val di Pesa **t.** 0558077832 **info@prolocotavarnelle.it** **www.comune.tavarnelle-val-di-pesa.fi.it**

Sagra degli Antichi Sapori - l'**8, 9, 10 dicembre 2006** a **Lastra a Signa** in piazza del Comune

E' una rassegna gastronomica importante che unisce il sapore della cultura e della tradizionale cucina toscana agli aspetti che, per secoli, hanno contraddistinto il paesaggio di questa regione. Ribollita, olio, vino delle colline toscane, bisticche alla fiorentina e pane cotto a legna, sono questi alcuni degli antichi sapori che la festa propone. La riscoperta degli antichi sapori attraverso ricette del passato, proposte utilizzando rigorosamente ingredienti genuini, ripropone il gusto per le cose di un tempo. Olio d'oliva, pane cotto a legna s'impongono con i loro sapori in una cornice moderna fatta di fast-food, cibi veloci privi di una loro storia, consumati rapidamente per strada e pur sempre simbolo di un'epoca: piu' che di una riscoperta, per le nuove generazioni, quella degli antichi sapori può essere una vera e propria scoperta. Alla festa è abbinato il mercatino dell'antiquariato e la rassegna dei fiori. Il 9 dicembre è prevista la visita guidata a un frantoio della zona.

info: Comune di Lastra a Signa **t.** 055 87431 **www.comune.lastra-a-signa.fi.it**

Oleovagando

8 - 9 - 10 dicembre 2006

L'itinerario del gusto

Area Fiorentina

Azienda agricola Allevamento dell'Apparita

(ref. Antonio e Rossella Arcangeli)

Via Roma 587 - Bagno a Ripoli

dalle 10 alle 12 dalle 15 alle 17 **t.** 055632221

arcangeli50@libero.it

Fattoria di Balatro

(ref. Ilaria Noferi) Via di Picille, 3 – Antella - Bagno a Ripoli

dalle 9 alle 12,30 dalle 14,30 alle 18,30 tel 055 620018

info@fattoriadibalatro.it

Fattoria il Milione (ref. Francesco Santucci)

Via di Giogoli, 12 - Firenze

dalle 9 alle 12 dalle 14,30 alle 18,30 **t.** 055 2323211

www.fattoriailmilione.it • info@fattoriailmilione.it

Fattoria Il Palazzaccio (ref. Alessandro Raglianti)

Via Vicinale di Paterno 3 - Bagno a Ripoli

dalle 9 alle 12 e dalle 13 alle 17 **t.** 055 630127

fattoriailpalazzaccio@virgilio.it • info@ormanni.it

Il Colle (ref. Flavia Paoletti)

Via Montisoni, 35 - Bagno a Ripoli

dalle 9 alle 12 dalle 14 alle 18 **t.** 055 621551

aziendaagricolapaolettiflavia@virgilio.it

Fattoria Le Sorgenti (ref. Elisabetta Ferrari)

Via di Docciola, 8 – Vallina - Bagno a Ripoli

dalle 10 alle 19 **t.** 055 696004

www.fattoria-lesorgenti.com • info@fattoria-lesorgenti.com

Mondeggi Lappeggi srl (ref. Antonio Ermini)

Via di Mondeggi 7 - Bagno a Ripoli

dalle 9 alle 12 dalle 14 alle 18 **t.** 055 685266

erminiantonio@virgilio.it

Fattoria di Sommaia (ref. Gabriele Baldi)

Via delle Cantine, 118 - Calenzano

il sabato dalle 8 alle 12 **t.** 055 8825358

www.sommaia.com • nmb@infinito.it

Fattoria Massedonica (ref. Federico Dufour Berte)

Via Baroncoli, 29 - Calenzano

dalle 9 alle 12 dalle 14 alle 18 **t.** 055 8873053

fattoriamassedonica@yahoo.it

Azienda agricola e frantoio Montereggi (ref. Fabrizio Stegagnini)

Via S.M. Maddalena, 1 – Caldine - Fiesole

dalle 9 alle 13 dalle 15 alle 20 **t.** 055 540014

www.montereggi.it • info@montereggi.it

Fattoria di Poggiopiano (ref. Mauro Galardi)

Via dei Bassi, 13 - Gironè - Fiesole

dalle 10 alle 12 dalle 15 alle 19 **t.** 055 6593020

www.poggiopiano.it • info@poggiopiano.it

Azienda agricola Buonamici (ref. Cesare Buonamici)

Via Montebeni, 11 - Fiesole

solo il sabato e la domenica dalle 14 alle 18 **t.** 055 654991

www.buonamici.it • info@buonamici.it

La Valle (ref. Mauro Taiuti)

Via Nuova del Mulino – Serpiolle - Firenze

t. 335 8024833 • taiuti.m@tin.it

Azienda agricola Inalbi (ref. Vasco Grifoni)

Via delle Terre Bianche, 32 - Impruneta

dalle 9 alle 12 dalle 15 alle 18 **t.** 0552011797

www.inalbi.it • info@inalbi.it

Azienda agricola Porcinaia (ref. Patrizia Parti e Mario Di Maria)

Via delle Terre Bianche, 22 - Impruneta

t.0552012007 • www.porcinaia.it • porcinaia@libero.it

Fattoria La Colombaia - Ville di Bagnolo (ref. Fiorella Ferri)

Via Imprunetana per Tavarnuzze, 50 - Impruneta

dalle 10 alle 20 **t.** 055 216321 – 0552025041

www.villadibagnolo.it • info@villadibagnolo.it

Fattoria Torre Rossa (ref. Franco Maggini)

Via di Naldino 1 - Impruneta

dalle 10 alle 13 dalle 15 alle 18 **t.** 055208015

www.torrossa.com • info@torrossa.com

La Querce (ref. Marco Ferretti)

Via Imprunetana per Tavarnuzze, 41 - Impruneta

dalle 10 alle 13 dalle 14,30 alle 19 **t.** 0552011380

www.laquerce.com • info@laquerce.com

Agricola Lanciola (ref. Sig. Guarnieri)

Via Imprunetana, 210 - Impruneta

dalle 9 alle 12 dalle 14 alle 18 **t.** 055 208324

www.lanciola.net.info@lanciola.net

Fattoria Albanese Labardi (ref. Lorenza Albanese)

Via San Lorenzo ai Monti, 2-4 - Lastra a Signa

t. 0558729277 • www.agrilorenzo.com • agrilorenzo@libero.it

Villa Le Sorti (ref. M.Carla Ciardini – Martelli)

Via del Pollaiuolo, 21- Lastra a Signa

dalle 10 alle 19 **t.** 055 878044 • www.villalesorti.it • villalesorti@tin.it

La Tinaia (ref. Nunziatina Radassao)

Via Marciola, 25 S. Maria a Marciola - Scandicci

dalle 9 alle 20 **t.** 055 7309069 • latinaia@latinaia.it

Olivicoltori Toscani Associati (ref. Giampiero Cresti)

Via Empolese, 20/a – Cerbaia Val di Pesa - Scandicci

dalle 10 alle13 dalle 15 alle 18 **t.** 055 769540

www.olivicoltoritoscani.it • sede@olivicoltoritoscani.it

Le Lastrucce (ref. Matteo Vannella e Giovannella Capetti)

Via Feliceto, 5 – Cercina - Sesto Fiorentino

dalle 10 alle 13 dalle 15 alle 18 **t.** 055 401060

www.lelastrucce.it • info@lelastrucce.it

Area Chianti

Casa Ercole (ref. Alda Martelli)

Via di Sillano, 13 - Greve in Chianti

dalle 10 alle 18 **t.** 055 8546139 • casaercole@tin.it

Tenuta di Nozzole (ref. Sandrina Lemaitre)

Via di Nozzole, 12 - Passo dei Pecorai - Greve in Chianti

dalle 10 alle 18 **t.** 055 859811

www.tenutefolonari.com • folonari@tenutefolonari.com

Castellinuzza e Piuca (ref. Giuliano Coccia)

Via Petriolo, 21/a - Greve in Chianti

dalle 9 alle 20 **t.** 055 8549033

www.castellinuzzaepiuca.it • infotiscali@castellinuzzaepiuca.it

Fattoria di Calcinaia (ref. Sabrina Succi)

Via di Citille, 84 - Greve in Chianti

dalle 10 alle 13 dalle 14,30 alle 18,30 **t.** 055 854008

www.villacalcinaia.it • villacalcinaia@villacalcinaia.it

Poggio Asciutto (ref. Caterina Palermo)

Via Montagliari, 40 - Greve in Chianti

dalle 10 alle 13 dalle 16 alle 19 **t.** 055 852835

www.poggioasciutto.it • farm@poggioasciutto.it

La Palagina di Rossi Filippo (ref. Debora Chioccioli)

Via Cassia per Siena, 183 - Olmo – Bargino - San Casciano Val di Pesa

dalle 8 alle 21 **t.** 055 8249318

www.aziendaagricolalapalagina.it • lapalagina@libero.it

Tenuta Tignanello di Antinori (ref. Veronica Mazzoni)

Via Santa Maria a Macerata, 31- San Casciano Val di Pesa

dalle 11 alle 13 dalle 14,30 alle 17 **t.** 055 8244645

www.antinori.it • veronica.mazzoni@antinori.it

La Ginestra Soc. Coop. Agricola (ref. Andrea Elisabeth Jungrraithmayr)

Via Pergolato, 3 - San Casciano Val di Pesa

dalle 9,30 alle 12 dalle 15 alle 18 **t.** 055 8248196

www.laginestra.toscana.it • azienda@laginestra.toscana.it

Montefridolfi (ref. Alessandra Rosselli del Turco)

Via Santa Maria a Macerata, 66 – Montefridolfi

San Casciano Val di Pesa dalle 9 - 19

t. 055 8244411 • info@rosselldelturco.info • www.rosselldelturco.info

Podere San Pierino (ref. Antonella Mori)