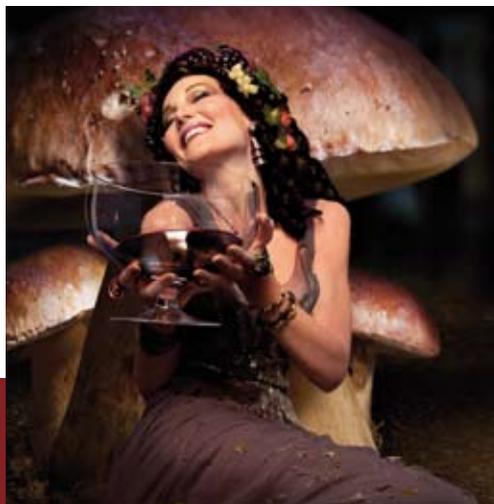




Ristoranti e Botteghe di **Vetrina Toscana**



**Catalogo dei fornitori della rete
Prodotti alimentari**

www.turismo.intoscana.it
VOGLIO VIVERE COSÌ

Vetrina Toscana è una rete di piccole imprese commerciali; si tratta di micro imprese secondo gli standard europei, che hanno sottoscritto un disciplinare che le impegna ad integrare permanentemente la propria offerta merceologica con prodotti provenienti dalla filiera produttiva toscana.

Per agevolare le imprese della rete in questo loro impegno e per coinvolgere i produttori nel percorso di valorizzazione del territorio, la **Regione Toscana** insieme al sistema camerale e con la collaborazione delle associazioni di categoria ha realizzato il **catalogo dei fornitori della rete**.

Il catalogo raccoglie poco meno di 100 schede di aziende che svolgono la loro attività in Toscana; in alcuni casi l'impresa è rappresentativa di un'aggregazione di produttori di piccole dimensioni che hanno deciso di commercializzare i propri prodotti attraverso strutture consortili o cooperative.

Quindi le imprese produttrici direttamente o indirettamente presenti nel catalogo sono in realtà più di 1.000.

Lo schedario sarà disponibile anche su web nel sito www.vetrina-toscana.it ed in questa modalità sarà facilmente aggiornabile da parte delle imprese fornitrici della rete **Vetrina Toscana**, e consultabile da parte delle imprese commerciali che costituiscono la stessa rete.

La collaborazione tra rete commerciale e produttori richiede impegni reciproci nel realizzare il percorso di costruzione del valore.

Questo percorso potrà avvalersi delle risorse regionali destinate alla promozione della rete **Vetrina Toscana** che già finanziano le iniziative territoriali organizzate dagli enti locali e dal sistema camerale.

Abbiamo realizzato il primo calendario di eventi che interessa il trimestre ottobre-dicembre 2009; altri seguiranno per il 2010 ed il 2011.

Ma le risorse regionali potrebbero non essere sufficienti e per questo nel bando è richiesto ai sistemi locali di integrarle con le proprie disponibilità finanziarie destinate alla promozione mostrando così di privilegiare un percorso condiviso più ampio



ed efficace. Questa nuova proposta organizzativa delle azioni di marketing territoriale, che coinvolga le imprese commerciali presenti sul territorio ed assegni loro ruoli protagonisti negli eventi (economici, culturali, sportivi, educativi o sociali), punta ad accrescere le risorse territoriali e ad innescare un nuovo protagonismo delle imprese.

Nel progetto **Vetrina Toscana** l'elemento di identità territoriale è stato condiviso ed accettato come fattore aggregante verso la rete ed è stato utilizzato nelle iniziative di marketing.

Promuovere, anziché tutelare, questo è stato il motivo conduttore del progetto riversando sugli attori della rete il compito di prendere piena consapevolezza che i fattori identitari richiedono di essere costantemente reinterpretati rivalizzandoli e proponendone una loro trasmissione al futuro.

Questo catalogo, insieme al calendario degli eventi, rappresenta un contributo concreto della **Regione Toscana** allo sviluppo della micro impresa commerciale; ci auguriamo che molte imprese colgano l'opportunità di inserirsi in questo percorso per delineare il futuro.

Paolo Cocchi

Assessore regionale al Commercio, Turismo e Cultura

Regione Toscana
Diritti Valori Innovazione Sostenibilità



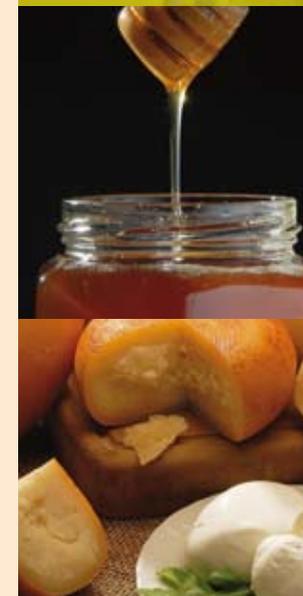
INDICE Fornitori della rete di Vetrina Toscana

Azienda	Pag.	Azienda	Pag.
Allevamento della Montagnola Senese	6	Azienda Agricola Tenuta Canale	55
Antica Pasticceria	7	Azienda Agricola Tenuta di Valgiano	56
Api e Miele Valmarecchia	8	Azienda Agricola Tiberi	57
Agritoscana	9	Azienda Agricola Villa Poggio Salvi	58
Associazione Toscana Produttori Zootecnici	10	Azienda Agricola Villamagna	59
Associazione Cammino Autoctuve	11	Azienda Agricola Tenuta Vitereta	60
Associazione Castanicoltori della Garfagnana	12	Biscottificio Belli	61
Associazione De Gustibus	13	La Bottega del Sambudello	62
Associazione I Poderi Toscani	14	Cantina Sociale Vini Chianti e Senesi	63
Associazione Lardo di Colonnata	15	Canti e Rossi	64
Azienda Agricola Alberese	16	Caseificio di Manciano	65
Azienda Agricola Badia a Coltibuono	17	Cialde di Montecatini	66
Azienda Agricola Barignano	18	Comitato Unitario Agricoltori del Chianti	67
Azienda Agricola Betti	19	Consorzio Agrario di Siena	68
Azienda Agricola Buccia Nera	20	Consorzio Miele della Lunigiana	69
Azienda Agricola Cà di Nardo	21	Consorzio Olio DOP Lucca	70
Azienda Agricola Cafaggio	22	Consorzio Produttori Olio delle Colline di Pisa	71
Azienda Agricola Catabresi Michele	23	Consorzio Olio DOP Terre di Siena	72
Azienda Agricola Castelvecchio	24	Consorzio Olio Toscano IGP	73
Azienda Agricola Cinque Vie	25	Consorzio Patata Rossa di Cetica	74
Azienda Agricola Colombaia	26	Consorzio Poggi di Maremma	75
Azienda Agricola Corzano	27	Consorzio del Prosciutto Toscano	76
Azienda Agricola Croce di Mezzo e Crociana	28	Consorzio T-Delizia	77
Azienda Agricola Croco e Smilace	29	Cooperativa Agricoltori del Chianti Geografico	78
Azienda Agricola Fattoria di Fubbiano	30	Cooperativa Antica Norcineria	79
Azienda Agricola Fattoria di Scornello	31	Cooperativa A.Pro.Vi.To	80
Azienda Agricola Fattoria La Ripa	32	Cooperativa Garfagnana	81
Azienda Agricola Fattoria Michi	33	Cooperativa Il Forteto	82
Azienda Agricola Fattoria Sant'Apollinare	34	Cooperativa La Mausolea	83
Azienda Agricola Fattoria di Vegi	35	Cooperativa Lunidonna	84
Azienda Agricola Ficareto	36	Cooperativa Montemercole	85
Azienda Agricola Fornaci di Sotto	37	Cooperativa Terre dell'Etruria	86
Azienda Agricola Gigli	38	Cooperativa Toscana Cereali	87
Azienda Agricola Giorgini	39	Cooperativa Valle Singerna	88
Azienda Agricola Gorfini	40	Cooperativa Zootecnica del Pratomagno	89
Azienda Agricola Il Faggeto	41	Copaim	90
Azienda Agricola Il Greppo	42	Cuore di Garfagnana	91
Azienda Agricola La Mirandola	43	La Fabbrica del Panforte	92
Azienda Agricola La Selva	44	Frantoio Pesavento	93
Azienda Agricola Le Capanne	45	Frantoio Pruneti	94
Azienda Agricola Le Piane	46	Il Ghiandaio	95
Azienda Agricola Le Selve di Vallolmo	47	Lunardi	96
Azienda Agricola Le Soiane	48	Macelleria Angelini	97
Azienda Agricola Lischeto	49	Macelleria Savigni	98
Azienda Agricola Poggio al Sole	50	OTA	99
Azienda Agricola Sant'Anna	51	Pane di Montegemoli	100
Azienda Agricola Santa Barbara	52	Riso Maremma	101
Azienda Agricola Streda	53	Rovini	102
Azienda Agricola Tellini	54		



VETRINA TOSCANA

Catalogo dei fornitori della rete
Prodotti alimentari



Le Aziende produttrici sono responsabili dei dati riportati nelle rispettive schede.

Ragione Sociale dell'Azienda	SCORGIANO AZIENDA AGRICOLA
Marchio commerciale	ALLEVAMENTO DELLA MONTAGNOLA SENESE
Indirizzo	Località Scorgiano, 4 - 53035 - Monteriggioni (SI)
Telefono	0577 301242
Fax	0577 301242
E-mail	salumi@scorgiano.it
Web	www.allevamentodellamontagnolasenese.it
Responsabile commerciale:	Claudia Martinez - Duccio Martinez
Organizzazione commerciale:	Diretta, senza rappresentanti, consegne via corriere



La **cinta senese** è un'antica razza suina italiana allevata da secoli allo stato brado nei boschi della montagnola senese. Negli anni '70 ne erano rimasti solo una decina di capi; oggi si contano circa tremila riproduttori allevati prevalentemente nella provincia di Siena, secondo regole disciplinate dal **Consorzio di Tutela del Suino Cinto Toscano** che ha recentemente richiesto la Denominazione di Origine Protetta (DOP). L'Allevamento della Montagnola Senese insiste su boschi e pascoli nei comuni di Monteriggioni e Casole d'Elsa, circa 100 ettari all'interno dell'Azienda Agricola biologica di Scorgiano. I suini nascono e crescono allo stato brado, si cibano di ghiande, castagne, frutti selvatici, erbe e, a integrazione, farine di cereali biologici coltivati in azienda. La consistenza dell'allevamento è fra gli 800 e i 1000 capi, in prevalenza **Cinto Toscano** (circa i 2/3), ma anche **Large White** e **Grigi della Montagnola**, ottenuti dall'incrocio del Cinto con il Large White. Con la lavorazione delle carni vengono prodotti salumi proposti ai ristoratori toscani e ai privati.

Tipologie di prodotto

Prodotti sia di cinta senese che di suino bianco o grigio della Montagnola

- PROSCIUTTO
- SALAME E SALAMINO
- SALAME AL VINO
- PANCETTA/ RIGATINO
- SALSICCIA FRESCA E STAGIONATA
- CAPOCOLLO
- GOTA O GUANCIALE
- BURISTO
- SOPPRESSATA
- FINOCCHIONA - FINOCCHIONA AL VINO
- LARDO AROMATIZZATO
- PRODOTTI GASTRONOMIA (Patè - Ragù - Ragù Cinghiale)

Ragione Sociale dell'Azienda	ANTICA PASTICCERIA FRONTO DELLA ROCCA
Marchio commerciale	ANTICA PASTICCERIA DI FEDERICA E MASSIMILIANO
Indirizzo	Piazzetta Ariosto, 1 - 55032 - Castelnuovo di Garfagnana (LU)
Telefono	0583 62190
Fax	0583 62190
E-mail	massimiliano.pallini@alice.it
Web	
Responsabile commerciale:	Massimiliano e Federica
Organizzazione commerciale:	



La nostra avventura è iniziata nel 2003 in piazzetta Ariosto a **Castelnuovo di Garfagnana**. Qui abbiamo un piccolo laboratorio in cui, grazie alla scelta delle migliori materie prime e ad una fantasia inesauribile, proviamo e riproviamo le nostre creazioni fino ad individuare la combinazione **'perfetta'**. Tutto è fatto rigorosamente a mano, anche le confezioni. Basandoci sulla qualità delle materie prime, con l'uso prevalente di materiali del territorio, io e Massimiliano realizziamo tutti i prodotti esposti in vetrina. La **Pasticceria** è nata nel 1885, fondata dalla famiglia Pedreschi. Si trova proprio al centro del paese di fronte alla porta d'ingresso della **Rocca Ariostesca**.

Tipologie di prodotto

- PASTICCERIA FRESCA (Prod. propria)
- PASTICCERIA SECCA (Prod. propria)
- DOLCI TIPICI E NON, SEMIFREDDI (Prod. propria)
- DOLCIUMI PRODOTTI CON MATERIE PRIME DELLA GARFAGNANA (Castagne, Farro, Mais etc.)
- LAVORAZIONE ARTIGIANALE CIOCCOLATA ALTISSIMA QUALITÀ CON CACAO PROVENIENTE DA DIFFERENTI PARTI DEL MONDO
- CAFFETTERIA CLASSICA DA COLAZIONE, CAFFÈ ELABORATI, CAFFÈ MONOVARIETALI DAL MONDO
- VASTA SCELTA CONFEZIONI REGALO REALIZZATE A MANO E PERSONALIZZATE
- DEGUSTAZIONI GUIDATE
- DOLCE DI CASTAGNE PIÙ BUONO D'ITALIA... Vincitore del 1° premio al 3° Concorso Gastronomico Nazionale 'Marroni castagne e farina di castagne' tenutosi a Castelnuovo a dicembre 2008

Ragione Sociale dell'Azienda	TOSCHI VALERIA
Marchio commerciale	API E MIELE VALMARECCHIA
Indirizzo	Loc. Rofelle, 62 - 52032 - Badia Tedalda - Arezzo
Telefono	0575/714151 - cell: 338/7054382 - 338/3831216
Fax	0575/714151
E-mail	milligabriele@virgilio.it
Web	www.rofelle.it
Responsabile commerciale:	Toschi Valeria
Organizzazione commerciale:	Diretta, senza rappresentanti



Api e miele Valmarecchia è un'azienda specializzata nella produzione di mieli tipici provenienti in modo particolare (ma non solo) dagli ecosistemi dell'**Alta Valmarecchia Toscana**.

A questa vocazione principale si è affiancata recentemente la produzione di alcuni derivati dal miele (come idromele, aceto di miele e, in arrivo, acquavite di miele) o di composti a predominanza miele (come liquori al miele, marmellate al miele, sottaceti all'aceto di miele), con l'intento di offrire una gamma sempre più diversificata di prodotti (ci auguriamo) di alta qualità e frutto di sapienti e pazienti specializzazioni rigorosamente artigianali.

Tipologie di prodotto

- **MIELI TIPICI DEL TERRITORIO CERTIFICATI BIOLOGICI**
- **PAPPA REALE CERTIFICATA BIOLOGICA**
- **POLLINE DI FIORI CERTIFICATO BIOLOGICO**
- **LIQUORI AL MIELE**
- **IDROMELE**
- **ACETO DI MIELE**
- **CIPOLLINE ALL'ACETO DI MIELE**
- **CONFETTURE AL MIELE**
- **MARRONI ALLA GRAPPA E MIELE**

Ragione Sociale dell'Azienda	AGRITOSCANA srl - servizi agrotecnici
Marchio commerciale	
Indirizzo	Piazza Eugenio Artom, 12 - 50127 - Firenze
Telefono	055 4373531
Fax	055 4393051
E-mail	direzione@apapisa.191.it
Web	
Responsabile commerciale:	Marco Veronesi
Organizzazione commerciale:	Diretta, senza rappresentanti, consegne via corriere - Tramite propri punti vendita



Agritoscana s.r.l. è la società di servizio delle **Associazioni Provinciali Allevatori della Toscana**, che in questo caso offre la propria collaborazione esclusivamente per la gestione dei due punti vendita diretta dal produttore al consumatore secondo il principio della 'filiera corta', **AltraMacelleria** a Galliciano (LU) e **La Bottega degli Allevatori** a Pontedera (PI).

Agritoscana s.r.l. non commercializza prodotti ma agisce unicamente a nome e per conto degli allevatori aderenti alle iniziative di **Galliciano** e di **Pontedera**, che rimangono i diretti interlocutori dei consumatori. Presso i due punti vendita si possono acquistare i prodotti zootecnici direttamente dagli allevatori. Su richiesta **Agritoscana s.r.l.** può consegnarli o recapitarli al domicilio del cliente.

Tipologie di prodotto

- **AltraMacelleria (Galliciano)**
- **CARNE DELLA GARFAGNANA e MEDIA VALLE**
- **Bottega degli Allevatori (Pontedera)**
- **CARNE DI VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP - CHIANTINA**
- **CARNE E SALUMI DI CINTA**
- **CARNE E SALUMI DI AGNELLO POMARANCINO**
- **FORMAGGIO E RICOTTA**
- **MIELE**
- **LATTE CRUDO (SELF SERVICE)**

Ragione Sociale dell'Azienda	ASSOCIAZIONE TOSCANA PRODUTTORI ZOOTECCNICI soc. coop
Marchio commerciale	
Indirizzo	Via Irlanda 8/A - 58100 Grosseto
Telefono	0564 451917
Fax	0566 659804
E-mail	presidenza@atpz.it
Web	www.atpz.it
Responsabile commerciale:	Presidente: Nocciolini Luciano
Organizzazione commerciale:	Diretta, con rappresentanti e mezzi propri



ATPZ COOP, Associazione Toscana Produttori Zootecnici soc. coop., associa circa 150 aziende zootecniche toscane. La sua attività principale è la promozione e commercializzazione di carni fresche, di latte bovino alimentare, di formaggi freschi di mucca. Tramite un accordo di filiera con Copaim produce una linea di formaggi pecorini e misti certificati Agriqualità. L'attività a 'Filiera Corta' utilizza la rete di negozi (condivisa con altri partners), a insegna '**BOTTEGA DEGLI AGRICOLTORI**' con vendita diretta alle famiglie nel formato semi-ingrosso (pacco carne famiglia e altri formati).

ATPZ COOP, tramite le proprie botteghe e un sistema di logistica proprio, provvede direttamente, per conto anche degli altri partners, alla commercializzazione e consegne di tutti i prodotti sia per i ristoranti di qualità che per i negozi di generi alimentari. Si tratta della prima esperienza toscana di organizzazione dell'offerta tramite una piattaforma agroalimentare condivisa tra le varie filiere produttive, in fase di potenziamento ed ampliamento.

Tipologie di prodotto

- **CARNE BOVINA AGRIQUALITÀ E VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP - CHIANTINA**
- **AGNELLO TOSCANO AGRIQUALITÀ, CARNE SUINA AGRIQUALITÀ**
- **FORMAGGI FRESCHI DI MUCCA AGRIQUALITÀ**
- **FORMAGGI DI PECORA BIOLOGICI, SALUMI CINTA SENESE, OLIO TOSCANO IGP, VINI TOSCANI IGT E DOC, CONFETTURE, MIELE, BISCOTTI, FORMAGGI DI BUFALA.**

ATPZ distribuisce anche per conto di altri produttori (in tutto oltre 500 referenze) legati da un accordo di collaborazione:

Copaim - Caseificio Sociale Manciano - Azienda Biologica La Selva - Consorzio Poggi di Maremma Toscana Cereali - Ota (Olivicoltori Toscani) - Associazione Cammino Autoctuve

Ragione Sociale dell'Azienda	CAMMINO AUTOCTUVE ASSOCIAZIONE
Marchio commerciale	
Indirizzo	Via Meleta Sud - 52020 - Montemassi (GR) - c/o Podere Ristella
Telefono	0564 407323
Fax	0564 407323
E-mail	info@ilduchesco.it
Web	www.autoctuve.it
Responsabile commerciale:	Cristina Neri
Organizzazione commerciale:	Diretta, in collaborazione con Coop ATPZ.



Autoctuve è un'associazione di aziende vitivinicole che si propone di promuovere la conoscenza dei principali vitigni autoctoni e tradizionali della Maremma toscana e dell'Isola d'Elba, e dei vini con essi prodotti.

Sono associate le seguenti aziende agricole e vitivinicole:

- Acquabona**, Portoferraio (LI) - **Montefabbrello**, Portoferraio (LI) - **Petricci e Del Pianta**, Suvereto (LI)
Podere Ristella, Montemassi (GR) - **Il Pupillo**, Scarlino (GR) - **Baroncio**, Castiglione della Pescaia (GR)
Il Duchesco, Alberese (GR) - **Boschetto di Montiano**, Montiano (GR) - **Mantellassi**, Magliano in Toscana (GR)

Tipologie di prodotto

- **VINI IGT, DOC, DOCG E BIOLOGICI (Da vitigni autoctoni e tradizionali)**
- **MORELLINO, CILIEGIOLO, ANSONICA, VERMENTINO, CANAILOLO, TREBBIANO, MOSCATO, MALVASIA NERA, ALICANTE ALEATICO, SANGIOVESE**

Altri prodotti:

- **SUINO CINTO TOSCANO DOP, MIELE BIOLOGICO, PECORINO TOSCANO DOP, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO IGP, OLIO AROMATIZZATO, CONFETTURE E GELATINE DI VINO (Cosmetici a base di vino)**
- **NOCINO, GRAPPE, VIN SANTO E PASSITO etc.**

Ragione Sociale dell'Azienda	ASSOCIAZIONE CASTANICOLTORI DELLA GARFAGNANA
Marchio commerciale	
Indirizzo	Via Stazione, 12 - 55032 - Castelnuovo Garfagnana (LU)
Telefono	0583 641498
Fax	0583 641498
E-mail	info@associazionecastanicoltori.it
Web	www.associazionecastanicoltori.it
Responsabile commerciale:	Terni Giovan Battista - 329 3075752
Organizzazione commerciale:	



L'**Associazione Castanicoltori della Garfagnana** nasce nel marzo 1998 per volontà di un gruppo di appassionati cultori del castagno, il cui intento è la valorizzazione di questa pianta che è stata una delle risorse agricole forestali più importanti del territorio.

Le azioni che l'Associazione intende intraprendere si possono ricondurre a tre fondamentali campi di azione: promozione del prodotto castagna e dei suoi derivati (farina), informazione e innovazione tecnica, riconoscimento della qualità della castagna e suoi derivati.

Tipologie di prodotto

- **PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE FARINA DI NECCIO DELLA GARFAGNANA DOP (farina di castagne) E DERIVATI**

Ragione Sociale dell'Azienda	ASSOCIAZIONE DE GUSTIBUS
Marchio commerciale	
Indirizzo	Via Vasco Pratolini, 18 - 50013 - Campi Bisenzio (FI)
Telefono	340 5796207 - 335 1535965
Fax	
E-mail	degustibus@de-gustibus.it
Web	www.de-gustibus.it
Responsabile commerciale:	Stefan Jocher
Organizzazione commerciale:	L'associazione si propone come tramite fra il produttore ed il consumatore



L' **Associazione DE GUSTIBUS** nasce dalla passione per la buona cucina, il buon bere e per gli splendidi luoghi che caratterizzano Firenze e la Toscana, nonché per i modi possibili per viverli e visitarli.

Dare quindi spazio a coloro che, lontano dalle grandi produzioni industriali, lavorano ancora secondo criteri tradizionali e 'familiari', oppure secondo i metodi di agricoltura e allevamento biologico.

I soci produttori delle tipicità toscane (prodotti enogastronomici e agricoli) appartenenti all'**Associazione DE GUSTIBUS** rispondono a dei criteri di appartenenza particolari: sono piccole aziende, quasi tutte a conduzione familiare.

Le loro 'piccole' dimensioni però fanno sì che i vini, i formaggi, gli olii, i salumi e le carni insaccate e tutte le altre tipicità da loro prodotte, abbiano caratteristiche uniche: qualità e genuinità che spesso, proprio perché il prodotto tipico viene sottoposto a processi di lavorazione industriale o comunque di standardizzazione, vengono a mancare.

Tipologie di prodotto

- **PRODOTTI IN PREVALENZA BIOLOGICI E BIODINAMICI (Vino, Olio, Formaggio, Pasta)**
- **PRODOTTI COSMETICI BIOLOGICI**

Ragione Sociale dell'Azienda ASS. PROD. AGR. I PODERI TOSCANI

Marchio commerciale

Indirizzo Podere Casanova - Via di Castelsangimignano, 27 - 53037 - San Gimignano (SI)
 Telefono 0577 953202 - 333 9100495
 Fax 0577 953202
 E-mail ipoderitoscani@libero.it
 Web www.ipoderitoscani.it
 Responsabile commerciale: Renato Baldisserotto
 Organizzazione commerciale: Diretta, senza rappresentanti, consegne via corriere



Tutti prodotti da **agricoltura biologica**.
 Siamo un'associazione di produttori agricoli toscani di **agricoltura biologica**, e ci occupiamo di commercializzare i nostri prodotti attraverso il nostro punto vendita a **Castelsangimignano** presso il **Podere Casanova**, e con spedizioni anche internazionali.

Tipologie di prodotto

- VINI CHIANTI, VERNACCIA, BRUNELLO, NOBILE
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
- MARMELLATE
- SOTTOLI
- PASTA
- SALSINE VEGETALI
- ACETO
- GRAPPA
- MIELI VARI

Ragione Sociale dell'Azienda ASSOCIAZIONE DI TUTELA DEL LARDO DI COLONNATA

Marchio commerciale



Indirizzo P. za Palestro, 3 - Località Colonnata - 54033 - Carrara (MS)
 Telefono 0585 768069
 Fax 0585 768069
 E-mail asstutlardocolonnata@tiscali.it
 Web
 Responsabile commerciale:
 Organizzazione commerciale:



L'Associazione promotrice del riconoscimento igp si occupa della promozione alla denominazione. Il **Lardo di Colonnata IGP** è un alimento dall'alto valore nutritivo legato in maniera indissolubile a questa frazione del comune di **Carrara**, famoso per le sue cave di marmo bianco. Con questo prezioso elemento vengono costruite le vasche, localmente chiamate **'conche'**, in cui avviene la stagionatura del lardo, ottenuto dallo strato adiposo sottocutaneo della schiena del maiale. Un prodotto frutto della cultura millenaria di cavatori-contadini che hanno saputo e dovuto conservare intatto il legame con la natura e preservare la sapienza antica dell'uso delle erbe aromatiche, delle spezie e dei giusti tempi di maturazione

Tipologie di prodotto

- LARDO DI COLONNATA IGP

Si produce a Colonnata, dove devono avvenire tutte le fasi di lavorazione e stagionatura, eventuale macinatura o affettamento ed il confezionamento.

Ragione Sociale dell'Azienda AZIENDA REGIONALE AGRICOLA DI ALBERESE

Marchio commerciale

Indirizzo Località Spergolaia - 58100 - Alberese (GR)
 Telefono 0564 407180
 Fax 0564 407077
 E-mail commerciale@alberese.com
 Web www.alberese.com
 Responsabile commerciale: R. Pecchioli
 Organizzazione commerciale: Indiretta, tramite grossisti - Vendita diretta presso punto vendita aziendale



L'**Azienda Regionale Agricola di Alberese**, nel cuore del Parco Naturale della Maremma, è una delle più grandi aziende agricole italiane in un'area protetta. Gestisce ed occupa un territorio di oltre 4.600 ettari che rappresenta il 40% del **Parco Naturale della Maremma**. Il bestiame, una mandria di vacche e cavalli maremmani, viene allevato tutto l'anno allo stato brado e governato da butteri che ogni mattina montano a cavallo per il controllo degli animali. I prodotti agricoli dell'Azienda Agricola, oltre alla famosa carne di vacca maremmana (**presidio Slow food**), vengono trasformati e proposti al consumatore nel negozio di Alberese e presso alcune importanti catene della distribuzione italiana. L'Azienda coltiva oltre 50 ettari di vigneto nella zona del **Morellino DCG** e vinifica direttamente proponendo etichette importanti come il **Barbicato** e il **Pellegrone**. Da provare anche il **Castelmarino**, un vermentino veramente speciale, l'olio extravergine d'oliva del Parco franto direttamente in azienda e altri prodotti come conserve di pomodoro tutti identificati dal marchio ALBERESE e a tracciabilità garantita.

Tipologie di prodotto

- VINO (MORELLINO DI SCANSANO DCG E MAREMMA TOSCANA IGT)
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO TOSCANO IGP
- CARNE BOVINA BIO RAZZA MAREMMANA
- MIELE BIO
- CEREALI BIO (Orzo e Farro)

Ragione Sociale dell'Azienda TENUTA DI COLTIBUONO sarl

Marchio commerciale BADIA A COLTIBUONO

Indirizzo Località Badia Coltibuono - 53013 - Gaiole in Chianti (SI)
 Telefono 0577 746110
 Fax 0577 746165
 E-mail zine@coltibuono.com
 Web www.coltibuono.com
 Responsabile commerciale: Giandomenico Zedde
 Organizzazione commerciale: Diretta, con rappresentanti e mezzi propri



Badia a Coltibuono - l'abbazia del buon raccolto - fu fondata dai monaci vallombrosani mille anni fa. Dopo una crescita sotto il patronato di **Lorenzo de' Medici**, la proprietà fu rilevata da Michele Giuntini, banchiere fiorentino e antenato degli attuali proprietari. Successivamente Piero Stucchi Prinetti trasformò la fattoria in un'azienda nota in tutto il mondo e ora i figli Emanuela - prima donna presidente del **Marchio Storico del Chianti Classico** - Paolo e Guido proseguono in questa opera di valorizzazione. Oggi la ricchezza di questa terra si ritrova nei vini, nei sapori e nell'eleganza di un luogo reso unico dal rispetto assoluto di tutte le sue peculiarità. L'agricoltura è nata come pratica esclusivamente biologica, e tale è rimasta per secoli; per questo **Badia Coltibuono** investe in ricerca e guarda alle pratiche contadine con un atteggiamento chiaramente contemporaneo, in modo da migliorarle e valorizzarle. Da questa filosofia è nata la cantina della tenuta, nella quale vengono prodotti vini menzionati dalle più importanti riviste di settore e premiati con i più prestigiosi riconoscimenti internazionali.

Tipologie di prodotto

- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
- VINO CHIANTI CLASSICO E IGT DA AGRICOLTURA BIOLOGICA.
- VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO: Trebbiano 50% - Malvasia 50%
- GRAPPA CULTUS BONI: Sangiovese, Ciliegiolo, Canaiolo di San Giovetto
- SANGIOVETO DI TOSCANA: Sangiovese 100%
- CHIANTI CLASSICO RISERVA: Sangiovese 90% e Canaiolo 10%
- CHIANTI CLASSICO: Sangiovese 90% e Canaiolo 10%

Ragione Sociale dell'Azienda	AZIENDA AGRICOLA 'BARIGNANO' di Papini L&F
Marchio commerciale	SOCIETA' AGRICOLA
Indirizzo	Via del Monte est, 9 - Località Monte a Pescia - 51017 - Pescia (PT)
Telefono	0572 490350
Fax	0572 490350
E-mail	yurip03@alice.it
Web	
Responsabile commerciale:	Luano Papini
Organizzazione commerciale:	Diretta, senza rappresentanti, consegne via corriere



L'azienda è situata sulle verdeggianti colline di **PESCIA** dove la famiglia PAPINI dal 1807 è insediata in località **BARIGNANO**, da cui il nome dell'azienda.
 Con LUANO e FABIO sono 8 le generazioni che si tramandano l'arte di coltivare l'olivo.
 La qualità del prodotto è sempre stata il nostro obiettivo principale, per questo l'azienda dal 1988 è dotata di frantoio proprio con metodo tradizionale a freddo dove le olive vengono lavorate quotidianamente per garantire la maggior salubrità del prodotto.

Tipologie di prodotto

- **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

Ragione Sociale dell'Azienda	SOCIETA' AGRICOLA BETTI ss. di Guido e Gherardo Betti
Marchio commerciale	
Indirizzo	Via Boschetti e Campano, 66 - 51039 - Quarrata - Pistoia
Telefono	0573 717169
Fax	0573 717169
E-mail	info@fattoriabetti.it
Web	www.fattoriabetti.it
Responsabile commerciale:	Guido e Gherardo Betti
Organizzazione commerciale:	Diretta, con rappresentanti e mezzi propri



La tenuta è un'azienda agricola di medie dimensioni nata agli inizi del '900. Si estende su circa 60 ha di proprietà di cui 15 a vigneto, 3,5 ad oliveto alle pendici delle colline del **Montalbano**. Sin dalla fine del 1800 l'azienda è stata tramandata di padre in figlio fino agli attuali discendenti, Paolo ed i suoi figli Guido e Gherardo. I vecchi vigneti sono stati via via riorganizzati agronomicamente per produrre uve di migliore qualità. Alcune delle vigne sono state recuperate con rimpiazzi ed innesti più giovani, altre invece sono state sostituite interamente. I vigneti sono stati realizzati con cloni e sistemi di allevamento più idonei alle caratteristiche dei terreni della zona privilegiando ovviamente il vitigno principe del **Chianti** cioè il **sangiovese**.
 Dal 2003 l'adozione di **barriques francesi** si è affiancata a 15 **botti di rovere** da 50 hl già presenti in cantina, per un migliore invecchiamento di una parte del vino prodotto e per esaltarne determinati profumi.

Tipologie di prodotto

- **CHIANTI MONTALBANO DOCG**
- **ROSSO DI TOSCANA IGT**
- **BIANCO DI TOSCANA IGT**
- **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO IGP**

Ragione Sociale dell'Azienda	AZIENDA AGRICOLA BUCCIA NERA ss di Mancini e Figli sa
Marchio commerciale	BUCCIA NERA SOCIETÀ AGRICOLA
Indirizzo	Località Campriano, 10 - 52100 - Arezzo
Telefono	0575 361040 - 3474065645
Fax	0575 361040
E-mail	info@buccianera.it
Web	www.buccianera.it
Responsabile commerciale:	Anastasia Mancini
Organizzazione commerciale:	Diretta, con rappresentanti e mezzi propri

Ragione Sociale dell'Azienda	AZIENDA AGRICOLA CA' DI NARDO di Fabbri Giuditta
Marchio commerciale	AZIENDA AGRICOLA CA' DI NARDO
Indirizzo	Frazione Basilica, 24 - 52037 - Sansepolcro (AR)
Telefono	0575 733564 - cell. 3334996026
Fax	0575 733564
E-mail	info@frantoiocadinardo.it
Web	www.frantoiocadinardo.it
Responsabile commerciale:	Maddalena Fiordelli - 333 5239119
Organizzazione commerciale:	Diretta, senza rappresentanti, consegne via corriere



A 15 minuti dal centro storico di Arezzo si trova la **Cantina e l'Agriturismo Buccia Nera**, sulla collina di Campriano in una zona panoramica circondata da oliveti, vigneti e boschi. Oggi la conduzione dell'azienda si è volta al femminile, Alessia e Anastasia insieme alla madre Patrizia sanno dare un tocco personale e innovativo a vini strettamente legati al territorio e alla tradizione. L'aspetto produttivo più significativo dell'azienda è legato alla viticoltura e alla produzione di vini di qualità quale il **Chianti DOCG, la DOC Colli dell'Etruria Centrale, IGT Toscana, Vinsanto Chianti DOCG, Vinsanto Colli Etruria Centrale**. La cantina è aperta ai visitatori e a tutti gli appassionati, possibili visite guidate e degustazioni dei nostri vini accompagnati da bruschette con il nostro olio, miele e marmellate con formaggio. Tutti i prodotti sono acquistabili direttamente in azienda.

Il **Frantoio Ca' di Nardo**, di cui si hanno notizie fin dal XVIII secolo, è inserito in un'azienda agricola a conduzione familiare. Siamo in Valtiberina toscana, un anfiteatro naturale circondato da colline sovrastate dai rilievi dell'Appennino, una zona particolarmente vocata alla produzione di olio extravergine di oliva; il clima secco e non troppo freddo favorisce la crescita e lo sviluppo degli ulivi tipici di queste zone come **Frantoio, Leccino, Morcona e Moraiolo**. L'attività del Frantoio inizia alla fine di ottobre e può protrarsi fino a tutto il mese di dicembre; il frantoio lavora a ciclo continuo, utilizzando macchinari di ultima generazione, che permettono di operare a temperature nettamente inferiori ai 27°C e di ridurre il contatto della pasta con l'esterno, diminuendo quindi i processi di ossidazione che danneggiano il prodotto. Appena prodotto l'olio viene conservato in cisterne di acciaio inox a temperatura costante. La modernità delle macchine unite alle più sane tradizioni toscane e all'altissima qualità dei frutti garantiscono un prodotto pregiato con caratteristiche sensoriali autentiche e inalterate. La nostra produzione prevede la sola lavorazione di olive biologiche, certificate e garantite.

Tipologie di prodotto

- **SASSOCUPO, CHIANTI DOCG**
- **AMADIO, IGT TOSCANA ROSSO**
- **CAMPRIANESE, IGT TOSCANA ROSSO**
- **DONNA PATRIZIA, IGT TOSCANA BIANCO**
- **CHARDONNAY, IGT TOSCANA CHARDONNAY**
- **VINSANTO BUCCIA NERA, DOC COLLI DELL'ETRURIA CENTRALE**
- **GRAPPA**
- **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA TOSCANO IGP**
- **MIELE**

Tipologie di prodotto

- **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DI PRIMISSIMA QUALITÀ, OTTENUTO DA OLIVE TOSCANO/UMBRE**

Ragione Sociale dell'Azienda	AZIENDA AGRICOLA CAFAGGIO
Marchio commerciale	
Indirizzo	Località Toppole, 42 - 52031 - Anghiari (AR)
Telefono	0575 749025 - 338 8680113
Fax	
E-mail	info@cafaggio.it
Web	www.cafaggio.it
Responsabile commerciale:	Leonardo Lotti
Organizzazione commerciale:	Diretta, senza rappresentanti, consegne via corriere



Il **caffè d'orzo** viene prodotto con orzo mondo, che si distingue dagli altri cereali per il notevole contenuto di fibre solubili. E' anche il cereale a più basso indice glicemico e l'assenza di glumella lo rende particolarmente gradevole dopo la tostatura. Essendo assolutamente integro, mantiene tutto il suo alto contenuto in vitamine e sali minerali. Dopo la raccolta viene pulito meccanicamente dalle impurità e dai semi estranei, tostato da un esperto artigiano con tostatrice a legna, macinato e confezionato.

Il **cece** (o ceci) prodotto dall'**Azienda Agricola Cafaggio** è un cece piccolo, tondo e liscio. Viene prodotto da oltre 10 anni utilizzando sempre lo stesso seme, seminato entro i primi giorni di Aprile, sarchiato appena possibile e raccolto a fine estate. Dopo la raccolta viene pulito meccanicamente dalle impurità ed insacchettato in confezioni da 500 e 1000 gr.

Tipologie di prodotto

- CECE PICCOLO TOSCANO BIO
- FARRO DECORTICATO BIO
- CAFFÈ D'ORZO BIO
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO
- ORTAGGI BIO
- FRUTTA BIO
- CASTAGNE BIO

Ragione Sociale dell'Azienda	AZIENDA AGRICOLA CALABRESI MICHELE
Marchio commerciale	
Indirizzo	Via P. Alienati, 65 - 52037 - Sansepolcro (AR)
Telefono	349 6464070
Fax	
E-mail	michele.calabresi@aliceposta.it
Web	
Responsabile commerciale:	Michele Calabresi
Organizzazione commerciale:	Diretta, senza rappresentanti, consegne via corriere



L'azienda, situata tra i borghi di **Anghiari** e **Sansepolcro**, si estende su una superficie di 2 ettari interamente coltivati ad ortaggi in tutti i periodi dell'anno, per la maggior parte in campo aperto e in parte in serre. Oltre ad ogni tipo di ortaggio di stagione coltivo legumi, ceci, fagioli, patate, cipolle, aglio e zafferano; provvedo poi alla vendita diretta in accogliente struttura fissa nel campo e alla fornitura a negozi e ristoranti, faccio parte della **Strada dei Sapori della Valtiberina Toscana**.

Tipologie di prodotto

- ORTAGGI DI STAGIONE
- LEGUMI
- ZAFFERANO

Ragione Sociale dell'Azienda	AZIENDA AGRICOLA CASTELVECCHIO DI PANTANI CLAUDIA
Marchio commerciale	
Indirizzo	Via di Bagno/Via del Monte, 34 - 56030 Terricciola - (PI)
Telefono	0587 658318
Fax	0587 658318
E-mail	info@agricastelvechio.it
Web	www.agricastelvechio.it
Responsabile commerciale:	Laura Leone
Organizzazione commerciale:	Diretta, con rappresentanti e mezzi propri

Ragione Sociale dell'Azienda	AZIENDA AGRICOLA 'CINQUE VIE' di Boninsegni Giuseppe
Marchio commerciale	
Indirizzo	Via Anconetana, 9 - 52037 - Sansepolcro (AR)
Telefono	0575 742545
Fax	0575 744442
E-mail	info@cantineboninsegni.com
Web	www.cantineboninsegni.com
Responsabile commerciale:	Giovanni Enol Boninsegni
Organizzazione commerciale:	Diretta, senza rappresentanti, consegne via corriere



L'azienda Agricola Castelvechio si trova a Terricciola sulle Colline Pisane a metà strada tra Pontedera e Volterra. Prende il nome da un antico castello che sorgeva sul luogo in cui si trova attualmente la Chiesa della Concezione, vicina ai terreni dell'azienda. Ha un'estensione di circa 24 ettari, 6 dei quali destinati a vigneto e il resto a seminativi, frutteto e oliveto. Il nucleo iniziale, la casa colonica con i terreni annessi, è abitato e lavorato dalla famiglia dal 1956. Nel 2002 si decide di riprendere quella che da sempre era stata la principale e tradizionale coltivazione dell'azienda e del territorio di Terricciola: la coltivazione della vite. Nel 2004 si impiantano i nuovi vigneti e inizia la costruzione di una nuova cantina. Tutta la famiglia è impegnata in questa impresa, è la realizzazione di un sogno e il concretizzarsi di una passione. I vigneti si estendono per sei ettari con una densità d'impianto di 5430 ceppi per ettaro. Le viti sono allevate a guyot con basse rese. Le varietà coltivate sono: **Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc** a bacca rossa, **Trebbiano, Malvasia e Colombana** a bacca bianca. La vendemmia è manuale.

L'azienda agraria 'Cinque Vie' nasce nel 1911, quando Mario Boninsegni ampliò l'azienda di famiglia, acquistando un altro podere denominato LE CINQUE VIE. Era composto da casa colonica, terreno lavorativo e vitato, riuniti insieme a formare un solo corpo. Si deve a Francesco Boninsegni, grande appassionato dell'enologia, se l'azienda prende un indirizzo viticolo: negli anni '60 vengono impiantati vigneti con varietà tipiche toscane. La vendita del vino era fatta principalmente in damigiane. Negli anni a seguire, con il cambiamento dei mercati e con l'inserimento dei figli Giovanni e Giuseppe, l'azienda assume un carattere imprenditoriale, orientandosi sempre più verso prodotti di qualità e confezionati in bottiglia. Si realizzano nuovi vigneti con varietà internazionali, viene aperta una nuova cantina nell'immediata periferia di Sansepolcro e installata una nuova linea di imbottigliamento. Tutto questo è le 'Cinque Vie', un'azienda dove la fiducia nei forti legami tra uomini e la scrupolosa osservanza delle tradizioni, si sono rivelate intuizioni lungimiranti che portano a curare scrupolosamente la qualità e il continuo miglioramento del prodotto.

Tipologie di prodotto

- **LE BALZE** Vino Rosso di Toscana IGT composto prevalentemente da uve Sangiovese Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc
- **IL TOCCO** Vino Rosato di Toscana IGT prodotto interamente con mosto di uve rosse di Sangiovese
- **IL PICCHIO** Il nostro vino bianco IGT è prodotto con uve di Trebbiano, Malvasia e Colombana, stessa composizione del VIN SANTO che ancora riposa e matura nei piccoli caratelli di rovere nella vecchia cantina. Le prime bottiglie usciranno entro il 2010

Tipologie di prodotto

- **VINI IGT TOSCANI: ROSSO TERRE MAGRE, ROSSO NOVELLO PRELUDIO, BIANCO VIGNA DEGLI OLMI, CHARDONNAY, ROSATO, ALEATICO.**

Ragione Sociale dell'Azienda	COLOMBAIA AZIENDA AGRICOLA Di Nadia Castagnedi
Marchio commerciale	
Indirizzo	Mensanello, 24 - 53034 - Colle Val d'Elsa - Siena
Telefono	0577 972835 - 348 2648883
Fax	0577 971081
E-mail	info@colombaia.it
Web	www.colombaia.it
Responsabile commerciale:	Dante Lomazzi e Helena Variara
Organizzazione commerciale:	Diretta, senza rappresentanti, consegne via corriere

Ragione Sociale dell'Azienda	AZIENDA AGRICOLA GIANASSI LAURA
Marchio commerciale	AGRITURISMO CORZANO
Indirizzo	Via Bolognese, 26 - 50031 - Barberino di Mugello (FI)
Telefono	055 841403 - 338 7012567
Fax	055 841403
E-mail	Corzano2001@yahoo.it
Web	www.agriturismocorzano.com
Responsabile commerciale:	Laura Gianassi
Organizzazione commerciale:	Diretta, senza rappresentanti, consegne via corriere



Colombaia nasce negli anni 70 a Colle Val d'Elsa in località Mensanello, oggi possiede 4 ettari di vigneto autoctono di oltre 40 anni, a **Sangiovese, Colorino, Malvasia nera e Canaiolo**. Risale al 1990 la conversione al biologico certificata dall' IMC (Istituto Mediterraneo di Certificazione) e al 2006 la lavorazione del vitigno secondo i principi di biodinamica. La lavorazione del **Colombaia** comincia nel vigneto, con la riduzione progressiva del rame e il completo inerbimento dei filari, e prosegue in cantina: niente lieviti aggiunti, né enzimi. Il processo di vinificazione avviene in tini di cemento con una vecchia tecnica detta **'a capello sommerso'**, che permette di estrarre il massimo sapore e colore dalle bucce. Dopo la naturale fermentazione a temperatura controllata, il riposo per l'affinamento nelle grandi botti di rovere di Slavonia da 26 ettolitri per almeno 24 mesi. Si ottiene così il **COLOMBAIA Chianti Colli Senesi DOCG** dal colore rubino vivace, profumo intensamente vinoso, sapore armonico, asciutto, leggermente tannico; morbido e vellutato con l'invecchiamento. Produciamo inoltre una quantità limitata di **Toscano bianco IGT** da uve autoctone di trebbiano e malvasia.

Le produzioni della fattoria di **Corzano** sono rispettose della storia agricola del Mugello: l'olio extravergine di oliva, il pregiato zafferano, fichi freschi ed essiccati, marroni, erbe officinali come la lavanda, il finocchio e l'equiseto (adatte a tisane, infusi e come aromi naturali). L'azienda possiede 50 ettari di terreno, dei quali 20 di pascolo destinati all'allevamento di bovini da carne di razza Limousine, originaria della Francia e particolarmente bene adattata al clima del Mugello. Fra i prodotti del **Podere Corzano** spiccano due tesori della Toscana agroalimentare: l'**olio extravergine d'oliva** e lo **zafferano**, per la cui produzione l'agriturismo Corzano aderisce al **Comitato Produttori delle Colline Fiorentine** (www.zafferanodifirenze.it).

Tipologie di prodotto

- **COLOMBAIA VINO NATURALE CERTIFICATO BIOLOGICO E BIODINAMICO**

Tipologie di prodotto

- **ZAFFERANO PURISSIMO DELLE COLLINE FIORENTINE**
- **OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA**

Ragione Sociale dell'Azienda AZIENDA AGRICOLA GROCE DI MEZZO E CROCIONA di Nannetti R. e B.

Marchio commerciale

Indirizzo Località La Croce - 53024 - Montalcino (SI)
 Telefono 0577 848007 - 0577 847133
 Fax 0577 846994
 E-mail crociona@tin.it
 Web www.lacrociosa.com - www.crocedimezzo.com
 Responsabile commerciale: Fiorella Vannoni Nannetti
 Organizzazione commerciale: Diretta, senza rappresentanti, consegne via corriere



La **Tenuta Crocedimezzo** è un'Azienda a conduzione familiare che produce da oltre trent'anni **Brunello di Montalcino DCG**, **Rosso di Montalcino DOC**, una ristretta quantità di **Olio Extra Vergine d'Oliva**, **Grappa di Brunello**, **Rosolio ai petali di rosa** e da circa 4 anni un Vino da Tavola di fantasia, affinato per due anni in 'barriques' chiamato **'Crocio Nero'**.
Crocedimezzo è una Tenuta che fin dal suo esordio, nel 1971, si è contraddistinta per la ricerca costante e tenace della qualità dei suoi prodotti, riscuotendo, nel mondo dei vini di alto livello, sempre maggiori ed importanti riconoscimenti internazionali che la spronano a continuare per questa strada.

Tipologie di prodotto

- BRUNELLO DI MONTALCINO DCG
- ROSSO DI MONTALCINO DOC
- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
- GRAPPA DI BRUNELLO
- ROSOLIO DI PETALI DI ROSA

Ragione Sociale dell'Azienda AZIENDA AGRICOLA CROCO E SMILACE

Marchio commerciale



Indirizzo Via Elsa, 1 - Località Canneto - 56028 - San Miniato (PI)
 Telefono 339 4405695
 Fax
 E-mail info@crocoesmilace.it
 Web www.crocoesmilace.it
 Responsabile commerciale: Antonio Fragomeni
 Organizzazione commerciale: Diretta, con rappresentanti e mezzi propri



L'azienda agricola **Croco e Smilace** è nata nel 2003. Una piccola realtà a conduzione familiare che si è proposta fin dall'inizio di ridare vita ad un processo produttivo un tempo fiorente, ma che rischia ormai di scomparire perché difficile e impossibile da meccanizzare: la coltura dello zafferano. Nel 2004 abbiamo abbandonato la città e ci siamo trasferiti accanto ai nostri **'fiori'**, a sei chilometri dal borgo di San Miniato, sulle colline prospicienti la vecchia via Francigena. Nel corso degli ultimi due anni, soprattutto per riavvicinare i **'palati'** al sapore di una spezia troppo spesso confusa con polverine chimiche di dubbia provenienza, abbiamo iniziato a commercializzare una serie di prodotti a base di zafferano (miele, cioccolato, confetture, paté) e a coltivare altre tre piante officinali: il rabarbaro, la menta e il timo che proponiamo sotto forma di gelatine, confettura e vellutata.
 Nei processi di lavorazione di tutti i nostri prodotti non facciamo uso di additivi né di nessun prodotto chimico.

Tipologie di prodotto

- ZAFFERANO
- AMBRA LIQUIDA (Miele d'acacia allo zafferano)
- ABATE ROSSO (Confettura di pere grappa e zafferano)
- LA COTOGNETTA (Confettura di mele cotogne e zafferano)
- SMILACE (Barretta di cioccolato bianca allo zafferano)
- CROCO (Sale allo zafferano)
- GHIACCIO VERDE (Gelatina di menta, mela verde e cardamomo)
- RHA (Confettura extra di rabarbaro)
- WENDEL (Vellutata di rabarbaro e tartufo nero)
- LA TIMOROSA (Gelatina di fragole e timo)

Ragione Sociale dell'Azienda FATTORIA DI FUBBIANO s.r.l.

Marchio commerciale

Indirizzo Via di Tofori, Fubbiano - 55010 - San Gennaro - Capannori (LU)
 Telefono 0583 978011
 Fax 0583 978344
 E-mail fubbiano@fattoriadifubbiano.it
 Web www.fattoriadifubbiano.it
 Responsabile commerciale: Marco Corsini
 Organizzazione commerciale: Diretta, con rappresentanti e mezzi propri



La **Fattoria di Fubbiano** si estende sulle colline lucchesi per 46 ettari tra i paesi di **Tofori** e **San Gennaro**, un'area la cui tradizione vitivinicola è attestata fin dal XIV° secolo. Venti ettari sono adibiti alla coltura della vite e su altrettanti dimorano gli olivi, le cui cultivar sono costituite per il 90% da Frantoio e per il rimanente 10% da Leccino, Moraiolo, Maurino e Pendolino. L'**Olio extravergine di oliva** costituisce uno dei prodotti di maggior pregio della **Fattoria di Fubbiano**. Per le sue indubbe qualità superiori, esso risulta fra i più apprezzati oli della Toscana e d'Italia avendo ricevuto diversi premi e riconoscimenti nazionali ed internazionali. Dal 2005 l'olio extravergine di oliva prodotto dalla fattoria si avvale della **Denominazione di Origine Protetta Lucca**

Tipologie di prodotto

- **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA FUBBIANO DOP LUCCA**

Vini:

- **COLLINE LUCCHESI DOC BIANCO**
- **COLLINE LUCCHESI DOC VERMENTINO**
- **COLLINE LUCCHESI DOC ROSSO**
- **COLLINE LUCCHESI DOC FIRST LOVE**
- **COLLINE LUCCHESI DOC SAN GENNARO**
- **SUPERTUSCAN I PAMPINI**
- **GRAPPA**
- **ACETO**

Ragione Sociale dell'Azienda CHIARA BERTINI

Marchio commerciale FATTORIA SCORNELLO

Indirizzo Località Roncolla - 56048 - Volterra (PI)
 Telefono 0588-87010
 Fax 0588-87010
 E-mail marfrafer@virgilio.it
 Web www.fattorieinghirami.it
 Responsabile commerciale: Francesca Inghirami
 Organizzazione commerciale: Diretta, senza rappresentanti, consegne via corriere



Fin dal 1228 **Scornello** lega il suo nome a quello della famiglia Inghirami che lo comprò dagli '**Ospitalieri di Altopascio**'. Attualmente la **fattoria di Scornello** ha una estensione di circa 340 Ha ad indirizzo biologico; si coltivano circa 170 Ha a seminativo, 20 Ha sono mantenuti ad oliveta, il resto del territorio è coperto da un fitto bosco di essenze mediterranee dove trovano rifugio molte specie di selvatici. A chiudere il ciclo produttivo negli ultimi anni è stata introdotta una mandria di bovine di razza **Chianina** e **Pezzata rossa** austriaca allevate brade entro ampi recinti insieme ad un toro di razza **Chianina** per la produzione di vitelli secondo la linea vacca-vitello. Le nostre produzioni tutte da agricoltura biologica, sono controllate da 'Suolo e Salute'

Tipologie di prodotto

- **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**
- **FARRO DECORTICATO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

Ragione Sociale dell'Azienda	SOCIETA' AGRICOLA SANTA BRIGIDA sas
Marchio commerciale	FATTORIA LA RIPA
Indirizzo	S. P. per Castellina in Chianti, 27 - 50021 - Barberino Val d'Elsa (FI)
Telefono	055 8072948 - 8072121
Fax	055 8072680
E-mail	laripa@laripa.it
Web	www.laripa.it
Responsabile commerciale:	Sandro Caramelli
Organizzazione commerciale:	Diretta, senza rappresentanti, consegne via corriere

Ragione Sociale dell'Azienda	SOCIETÀ AGRICOLA MONTECARLO
Marchio commerciale	FATTORIA MICHİ
Indirizzo	Via San Martino, 34 - 55015 - Montecarlo (LU)
Telefono	0583 22011
Fax	0583 248080
E-mail	info@fattoriamichi.it
Web	www.fattoriamichi.it
Responsabile commerciale:	Francesco Balloni
Organizzazione commerciale:	Diretta, con rappresentanti e mezzi propri



Già di proprietà alla fine del 1400 di Lisa Gherardini, la Monna Lisa di Leonardo da Vinci, la **Fattoria La Ripa**, un'azienda di circa 140 ha di cui circa 20 coltivati a vite, sita nell'**Alto Chianti** al confine fra Firenze e Siena nel territorio dei comuni di Barberino Val d'Elsa (Fi) e Castellina in Chianti (Si), produce dal 1941 ed imbottiglia i propri vini ed il proprio **Olio Extravergine di Oliva** dal 1968. I principali prodotti ottenuti da coltivazione biologica dai suoi vigneti esposti a mezzogiorno, a 400 m di altitudine, sono il **Chianti Classico DOCG** e le sue Riserve, il **'Santa Brigida IGT'**, un pluripremiato **'supertuscan'** ottenuto da uve Cabernet Sauvignon e Sangiovese e lungamente affinato in barriques di rovere francese, i vini da tavola rossi **'San Giorgio alle Rose'** e **'Le Terre di Monna Lisa'**, il **Vin Santo DOC del Chianti Classico Santa Brigida**, due grappe caratterizzate dalla loro morbidezza ed infine l'**Olio Extravergine di Oliva DOP del Chianti Classico**.

Fattoria Michi è sul versante Sud-Est della collina di Montecarlo che guarda verso la Valle dei Fiori di Pescia da secoli territorio di viti e olivi; nel 1956 assunse l'attuale denominazione grazie all'acquisto di un primo appezzamento vitato da parte dell'omonima famiglia che ne seguì le sorti fino al 2005, anno in cui la **Società Agricola Montecarlo** scelse di dividerne la storia. Oggi la Fattoria si estende su una superficie complessiva di 34 ettari di cui 16,50 di vigneto specializzato a rittochino (60% a bacca bianca ed un 40% a bacca rossa) e 2,00 di olivicoltura. In un ambiente pedoclimatico ideale, la **Fattoria Michi** segue direttamente tutto il ciclo produttivo nel rispetto della tradizione ed in armonia con le nuove tecniche di vinificazione. La produzione comprende i vini di **Montecarlo a DOC** e ad **IGT** di Toscana. Entrambe le tipologie sono curate per esprimere al meglio la vocazione del territorio. Il vino prodotto a Montecarlo è frutto di un felice incontro fra il Trebbiano locale ed i vitigni importati nel XIX secolo dalle regioni del Bordeaux, del Rodano e della Borgogna, ormai considerate autoctone.

Tipologie di prodotto

- **CHIANTI CLASSICO DOCG FATTORIA LA RIPA**
- **CHIANTI CLASSICO DOCG FATTORIA LA RIPA RISERVA**
- **SANTA BRIGIDA IGT COLLI TOSCANA CENTRALE**
- **SAN GIORGIO ALLE ROSE IGT COLLI TOSCANA CENTRALE**
- **LE TERRE DI MONNA LISA IGT COLLI TOSCANA CENTRALE**
- **VIN SANTO DOC DEL CHIANTI CLASSICO**
- **GRAPPA E GRAPPA RISERVA DI CHIANTI CLASSICO**
- **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**
- **OLIO DOP DEL CHIANTI CLASSICO**

Tipologie di prodotto

- **BIANCO DI TOSCANA IGT VIGNETO DEL CAVALIERE**
- **BIANCO DI TOSCANA IGT VECCHIE VIGNE**
- **MONTECARLO BIANCO DOC**
- **MONTECARLO ROSSO DOC**
- **VINSANTO MONTECARLO DOC**
- **GRAPPA RISERVA VIGNETO DEL CAVALIERE**
- **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

Ragione Sociale dell'Azienda	AZIENDA AGRICOLA E AGRITURISMO 'FATTORIA SANT'APOLLINARE'
Marchio commerciale	FATTORIA SANT'APOLLINARE
Indirizzo	Località S. Apollinare, 17/A - Fraz. Valsavignone - 52036 - Pieve S. Stefano (AR)
Telefono	0575 799112 - 328 7665681
Fax	0575 796742
E-mail	silviasantapollinare@hotmail.it
Web	
Responsabile commerciale:	Silvia Ruffinelli
Organizzazione commerciale:	Diretta, senza rappresentanti, consegne via corriere

Ragione Sociale dell'Azienda	FATTORIA DI VEGI di Chiostri Silvio
Marchio commerciale	
Indirizzo	Località Vegi, 16 - 53011 - Castellina in Chianti (SI)
Telefono	0577 743255
Fax	0577 743255
E-mail	vegi@vegi.it
Web	www.vegi.it
Responsabile commerciale:	Chiostri Silvio
Organizzazione commerciale:	Diretta, con rappresentanti e mezzi propri



L'Azienda agraria e agriturismo **'Sant'Apollinare'**, sulle colline di Pieve S. Stefano in provincia di Arezzo, si estende per circa 110 ettari, fra boschi, campi e pascoli per i bovini e i cavalli. Nella fattoria vengono preparate le nostre conserve, con materie prime provenienti dall'orto e dal frutteto dell'Azienda, coltivate senza concimi chimici, fertilizzanti o pesticidi, ma anche da frutta, bacche e fiori raccolti allo stato selvatico nei prati e nei boschi. Nascono così circa 40 gusti diversi di conserve come ad esempio **fiori di glicine, violette di campo, petali di rosa, primule, bacche di sambuco o rosa canina, pomodori verdi, cipolle rosse, crema di mele al pepe nero e ginepro**, e ancora **fichi con le noci, zucca, pere al cacao o alle spezie, mele selvatiche, uva fragola, crema di marroni**, oltre ai gusti tradizionali. Importante anche la produzione di **creme di verdura e verdure sott'olio**, come anche quella della **frutta sotto vino** (ciliegie intere al vin brulé o pere ubriache).

I fratelli Silvio, Sabina e Ida Chiostri sono la quarta generazione della famiglia che è proprietaria dal 1842. La fattoria svolge la propria attività nel territorio di **Castellina in Chianti**, con ha. 11.35.00 ca dedicati alla viticoltura e 1.450 piante di ulivo. ESPOSIZIONE OLIVETI: Da sud a ovest. ALTITUDINE: Dai 250 ai 300 mt slm. PEDOLOGIA: Terreni a medio impasto ricchi di scheletro formato da GALESTRO E ALBERESE. Tali caratteristiche consentono di raggiungere perfette maturazioni delle uve anche in annate avverse e all'oliva di arrivare perfettamente sana al momento della raccolta, ricca di tutti quegli elementi che servono a fare un tipico **olio extravergine del Chianti**.

Tipologie di prodotto

- CONFETTURE, MARMELLATE TRADIZIONALI
- SOTTOLI (Verdure sott'olio)
- CREME DI VERDURA
- FRUTTA SOTTO VINO
- NOCI E NOCCIOLE AL MIELE
- FRUTTA SELVATICA, BACCHE, FIORI DI CAMPO E DI GIARDINO IN 'CONSERVA' (Confetture)

Tipologie di prodotto

- CHIANTI CLASSICO
- CHIANTI CLASSICO RISERVA
- BIANCO COLLI ETRURIA CENTRALE DOC
- VINSANTO DEL CHIANTI CLASSICO
- GRAPPA DEL CHIANTI CLASSICO
- GRAPPA RISERVA
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CHIANTI CLASSICO DOP
- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Ragione Sociale dell'Azienda AZIENDA AGRITURISTICA di Dell'Aquila Laura

Marchio commerciale

Indirizzo Ficareto, 79 - 53018 - Sociville (SI)
 Telefono 0577 311020
 Fax 0577 311020
 E-mail podereficareto@tin.it
 Web www.podereficareto.it
 Responsabile commerciale: Dell'Aquila Cesare
 Organizzazione commerciale: Diretta, senza rappresentanti, consegne via corriere



L'azienda agricola è condotta razionalmente secondo i dettami dell'**agricoltura biologica** e si estende per circa 50 ettari: ha un orientamento produttivo multivariegato sulla superficie coltivabile di circa ha 18 fra cui si annoverano olivi, fruttiferi, viti da vino e da tavola, cereali, leguminose, foraggere ed una vasta gamma di orticole.
 Il complesso aziendale si completa con un ampio bosco di lecci in cui si annoverano alcune piante di castagno ed una piccola pineta costituita da pino mediterraneo.

Tipologie di prodotto

Tutti i biologici:

- OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA
- CONFETTURE BIOLOGICHE

Prodotti orticoli:

- POMODORI, PATATE, MELONI, CUCOMERI, MELANZANE, PEPERONI, CETRIOLI, ZUCCHINE, ZUCCHE, CAVOLFIORI, PORRI, CIPOLLE.

Ragione Sociale dell'Azienda AZIENDA AGRICOLA UMBERTO TORTORELLA

Marchio commerciale **FORNACI DI SOTTO**

Indirizzo S.P. 62 - Località Fornaci di Sotto - 53019 - Castelnuovo Berardenga (SI)
 Telefono 0577 355011
 Fax 0577 355011
 E-mail fornacisotto@aruba.it
 Web www.fornacisotto.it
 Responsabile commerciale:
 Organizzazione commerciale: Diretta, senza rappresentanti, consegne via corriere



Umberto e Marisa Tortorella, proprietari delle **Fornaci di Sotto**, si trasferiscono dalla caotica Milano in Toscana con l'idea di costruirsi un angolo di paradiso dove produrre, per gli amici e non solo, del buon vino e dell'ottimo olio extravergine. Nel rispetto dell'ambiente hanno ristrutturato un fienile trasformandolo per l'agriturismo con soluzioni di architettura bioclimatica, ponendo particolare attenzione alla riduzione dei consumi energetici (installazione di pannelli fotovoltaici e solari). Tutto questo con l'obiettivo di realizzare un'abitazione compatibile con l'ambiente in un 'oasi di tranquillità e benessere per i propri ospiti.
 Nella loro azienda a **Castelnuovo Berardenga** producono un ottimo **olio extravergine DOP 'Terre di Siena'** ed un **Chianti Colli Senesi** di ottima fattura che ha ricevuto ripetuti riconoscimenti dal Gambero Rosso.

Tipologie di prodotto

- CHIANTI COLLI SENESI DOCG
- OLIO EXTRAVERGINE TERRE DI SIENA DOP

Ragione Sociale dell'Azienda AZIENDA AGRICOLA GIGLI PIETRO

Marchio commerciale

Indirizzo Località San Leo - Tubbiano - 52031 - Anghiari (AR)
 Telefono 0575 789392
 Fax 0575 984807
 E-mail carla@lucastella.191.it
 Web
 Responsabile commerciale: Gigli Pietro
 Organizzazione commerciale:



Azienda agricola con sede nel comune di **Anghiari (AR)** in Località San Leo - Tubbiano.
 Specializzata nella coltivazione di melo, produce tutti i tipi di frutta e verdura di stagione con raccolta fresca di giornata (in particolare per tutte le verdure), vendita diretta nel luogo al pubblico e con possibilità di consegna e di distribuzione anche all'ingrosso.
 L'assortimento è vasto e con prezzi competitivi

Tipologie di prodotto

Produzione di frutta e verdura fresca di stagione

- **MELE:** Golden Delicious, Royal Gal, Granny Smith, Stark, Fuji, Morgenduft
- **PERE:** Abate, Conference, Decana, William
- **SUSINE:** Regina Claudia, Settembrina, Stanley
- **PESCHE:** Nettarine Polpa Bianca, Nettarina Polpa Gialla, Maglia Rosa ed altre qualità
- **FRAGOLE, FICHI, ALBICOCHE, UVA DA TAVOLA E DA VINO**
- **PATATA PRIMATICCIA, MELONE, COCOMERO, VARIETÀ ASSORTITA DI INSALATE, CAVOLFOIORE E CAVOLO BROCCOLO, CAVOLO CAPPUCCIO, CAVOLO VERZA, CAROTA, CIPOLLA, CETRIOLO, ASPARAGO, FAGIOLO FRESCO, FAVA PER LEGUME FRESCO, FINOCCHIO, PISELLO FRESCO, POMODORO VARI TIPI, CARDO, SALVIA, PREZZEMOLO, ROSMARINO, ALLORO, SPINACIO, RAVANELLO, SEDANO, ZUCCHE, ZUCCHINE.**

Ragione Sociale dell'Azienda AZIENDA AGRICOLA GIORGINI RICCARDO

Marchio commerciale

Indirizzo Via Campi, 64 - 52010 - Ortignano Raggiolo (AR)
 Telefono 0575 514042 - 0575 594950
 Fax
 E-mail Simona089@alice.it
 Web
 Responsabile commerciale:
 Organizzazione commerciale: Diretta, senza rappresentanti, consegne via corriere



La famiglia Giorgini nasce e cresce su un territorio montano dove esercita l'attività boschiva.
 Nei mesi di ottobre e novembre si effettua la raccolta delle **castagne**, che vengono poi portate al seccatoio dove vengono seccate con il calore del fuoco tenuto acceso giorno e notte.
 Conclusa l'essiccazione, le **castagne** vengono pestate a macchina e ripulite per poi essere messe in un forno a legna per la tostatura, che gli conferirà profumo e sapore particolari facendogli assumere un bel colore nocciola.
 Infine le castagne verranno portate al mulino per la macinazione a pietra e la confezionatura della farina.
 Da qualche anno facciamo conoscere il nostro prodotto partecipando a manifestazioni dedicate a prodotti di qualità altamente ecologici, favoriti dalla costituzione nel **Comune di Ortignano Raggiolo** del CONSORZIO FARINA DI CASTAGNE DEL PRATOMAGNO E DEL CASENTINO che sta riscuotendo ottimi risultati.

Tipologie di prodotto

- **FARINA DI CASTAGNE INFORNATA**

Ragione Sociale dell'Azienda AZIENDA AGRICOLA GORFINI GIULIANO

Marchio commerciale

Indirizzo Località San Lorenzo - Valcelle, 43 - 52031 - Anghiari (AR)

Telefono 328 6486673

Fax

E-mail

Web

Responsabile commerciale:

Organizzazione commerciale: Diretta, senza rappresentanti, consegne via corriere



Dal 1979 la passione per coltivazioni di qualità ha permesso a Giuliano di raggiungere quella soddisfazione che cercava.

Con il piccolo mulino a pietra prepara **farina di grano e farina di farro** per forni artigianali, granoturco quarantino per la polenta succulenta, ceci per la cecina oltre a orzo e farina di castagne.

Anche l'olio di girasole, dopo una attenta ricerca, è stato messo in commercio. In azienda si producono **patate di qualità** nelle tre versioni: **bianca, rossa e gialla**.

Per saperne di più andate a trovarlo.

Tipologie di prodotto

- PATATE
- CEREALI
- LEGUMI
- FARINE DI PREGIO MACINATE A PIETRA
- OLIO DI SEMI DI GIRASOLE SPREMUTO A FREDDO

Ragione Sociale dell'Azienda AZIENDA AGRICOLA FAGGETO

Marchio commerciale **IL FAGGETO**

Indirizzo Località Motina faggeto - 52031 - Anghiari (AR)

Telefono 0575 789296

Fax 0575 789296

E-mail info@ilfaggeto.com

Web www.ilfaggeto.com

Responsabile commerciale: Leda Acquisti

Organizzazione commerciale: Diretta, con rappresentanti e mezzi propri



Da più di un secolo la nostra famiglia si dedica con amore, passione, competenza e serietà alla coltura dell'olivo. La stessa cura e passione viene racchiusa in ogni nostra bottiglia.

Le olive vengono raccolte manualmente quando hanno raggiunto la giusta maturazione e, dopo una prima scelta, sono poste in piccole ceste areate, in un luogo asciutto, in attesa di procedere alla frangitura che viene effettuata entro 24 ore dalla raccolta. La frangitura viene fatta a freddo. Per questo l'olio extra vergine **Il Faggeto**, prodotto rigorosamente solo con olive coltivate nella nostra azienda ad **Anghiari**, è a bassa acidità (inferiore allo 0.2) e ricco di polifenoli. Grazie alla cura e alla posizione geografica ottimale, il nostro olio è caratterizzato da un gusto intenso e fruttato al punto giusto, un colore ed un profumo che rimangono inalterati nel tempo.

La purezza del terreno e la genuinità dell'olio che ricaviamo, fanno sì che la nostra produzione sia limitata

Tipologie di prodotto

- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Ragione Sociale dell'Azienda IL GREPPO

Marchio commerciale

Indirizzo Via dei Greppi, 47 - 53040 - Abbadia di Montepulciano (SI)
 Telefono 0578 707112
 Fax 0578 707528
 E-mail info@ilgreppo.it
 Web www.ilgreppo.it
 Responsabile commerciale: Paolo Parigi
 Organizzazione commerciale: Diretta, con rappresentanti e mezzi propri



L'azienda vitivinicola è situata nella zona del vino **Nobile di Montepulciano**; è un'azienda giovane determinata a valorizzare le peculiarità di questa zona grazie all'utilizzo di cloni selezionati impiantati nei terreni di Greppo, particolarmente vocati alla coltivazione della vite. Terreni di origine pliocenica, costituiti da argille ricche di potassio, da sabbie gialle (tufo), da brecce e puddinghe frammiste a conchiglie giganti, che permettono di ottenere uve di qualità e quindi **'Vino Nobile'** che **'d'ogni vino è Re'** a detta del poeta Francesco Redi. Per ottenere un vino superiore si inizia nella vigna con i trattamenti ecocompatibili, nidi di trappola a feromoni, diradamento dei grappoli, poi si continua in cantina con attrezzature innovative come i tank a brevetto **'Ganimede'**, delestage e tradizionali tini in legno, tutti con controllo elettronico di temperatura. Infine si completa l'invecchiamento in botti e barriques di rovere francese, rovere di Slavonia e rovere misto europeo in modo da ottenere un vino forte, speziato ma rotondo, delicato, fruttato, piacevole ma soprattutto inconfondibile.

Tipologie di prodotto

- VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG
- VINO ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC
- VINO CHIANTI DOCG
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
- PECORINO DI FOSSA
- MIELE

Ragione Sociale dell'Azienda AZIENDA AGRICOLA LA MIRANDOLA di Scala Lorenzo

Marchio commerciale

AZIENDA AGRICOLA LA MIRANDOLA

Indirizzo Località La Mirandola, 51 - 53011 - Castellina in Chianti (SI)
 Telefono 0577 743001 - cell. 340 4897320
 Fax 0577 743001
 E-mail info@lamirandolanelchianti.com
 Web www.lamirandolanelchianti.com
 Responsabile commerciale: Lorenzo Scala
 Organizzazione commerciale: Diretta, con rappresentanti e mezzi propri



L'Azienda Agricola **'La Mirandola'**, situata all'interno della zona di produzione del **Chianti Classico**, ha una storia recente che risale all'anno 2000, quando Lorenzo Scala, giovane laureato in Scienze Politiche, da sempre appassionato di storia e cultura del vino, rileva l'azienda dal nonno. La sinergia fra tradizione e innovazione, l'attenta cura delle uve ed il processo di vinificazione, sapientemente sovrinteso dall'enologo Luano Bensi, danno vita a prodotti di pregio: le modeste dimensioni dell'azienda, la presenza di piccole vasche di vinificazione nella cantina e la cura del vigneto fatta per lo più a mano, permettono la selezione delle migliori uve per la produzione di vini di alta qualità. Ambizione dell'azienda è ottenere il meglio di ciò che la terra e l'annata possono offrire, puntando in modo particolare sul **Chianti Classico** (Sangiovese 95% e Colorino 5%) con un leggero affinamento in botti da 5 q.li, affinché si apprezzino i tannini nobili della vite.

Tipologie di prodotto

- VINO CHIANTI CLASSICO DOCG
- VINO IGT TOSCANA ROSSO
- VINO IGT TOSCANA BIANCO

<i>Ragione Sociale dell'Azienda</i>	AZIENDA AGRICOLA LA SELVA DI KARL EGGER
<i>Marchio commerciale</i>	LA SELVA AZIENDA BIOAGRICOLA DI KARL EGGER
<i>Indirizzo</i>	Strada provinciale 81 Osa n. 7 - 58010 - S. Donato Albinia (GR)
<i>Telefono</i>	0564 885669
<i>Fax</i>	0564 885722
<i>E-mail</i>	Info.it@laselva-bio.eu
<i>Web</i>	www.laselva-bio.eu
<i>Responsabile commerciale:</i>	Pamela Stella
<i>Organizzazione commerciale:</i>	Diretta, in collaborazione con Coop ATPZ.



La **Selva** è un'azienda bioagricola nata nel 1980 che si estende su 428 ettari di terreno in maggior parte coltivati con pomodori, cereali, ortaggi e vigneti. La nostra cantina produce circa 200.000 bottiglie tra vini rossi e bianchi della zona.

La **Selva**, oltre a coltivare gli ortaggi, li trasforma in specialità regionali di alta qualità. La vasta gamma comprende tra gli altri antipasti sott'olio, diversi tipi di salse di pomodoro e di pesto, pasta, creme di verdure, salsine piccanti. Il sapore naturale e le qualità nutritive dei prodotti maturati al **sole della Maremma** vengono conservate seguendo il motto: 'senza aggiungere niente, senza togliere niente'. Il grande vantaggio dei prodotti **La Selva** è che semina, raccolta e trasformazione vengono svolte nella medesima azienda.

Tipologie di prodotto

- VINI: IGT - DOC - DOCG
- GRAPPA
- SALSE DI POMODORO
- ANTIPASTI
- CREME DI VERDURE - BRUSCHETTE
- PESTO
- SALSINE PER CUCINARE
- LEGUMI
- PASTA

<i>Ragione Sociale dell'Azienda</i>	AZIENDA AGRICOLA LE CAPANNE di Giusti Pasqualina
<i>Marchio commerciale</i>	LE CAPANNE
<i>Indirizzo</i>	Via S. Lucia, 26/27 - 52043 - Castiglion Fiorentino (AR)
<i>Telefono</i>	0575 656500 - 339 1668363
<i>Fax</i>	0575 656500
<i>E-mail</i>	info@lecapanne.com
<i>Web</i>	www.lecapanne.com
<i>Responsabile commerciale:</i>	Margherita Buccelletti
<i>Organizzazione commerciale:</i>	Diretta, senza rappresentanti, consegne via corriere - Indiretta, tramite grossisti



LE CAPANNE è un' antica Azienda Agricola a Castiglion Fiorentino (AR), che si estende per circa 100 ettari. L'Azienda, a coltivazione biologica, possiede 19 ha. di oliveto. Le piante di olivo, circa 5000, si trovano sulle colline di AREZZO nella Valle di Chio disposte su terrazzamenti ad un'altitudine di mt. 350 - 450 s.l.m. e ad un'esposizione sud-est. Gli olivi sono delle tipiche varietà Toscane di Frantoio, Moraiolo, Leccino, il terreno è galestroso. Le Olive vengono raccolte manualmente, la frangitura è effettuata entro le 24 ore dalla raccolta e l'olio è estratto 'a freddo'. Tutte queste componenti conferiscono all'olio extra vergine di oliva '**LE CAPANNE**', un'alta qualità per le sue caratteristiche chimiche e organolettiche. L'olio '**LE CAPANNE**' che possiede la certificazione di Biologico e IGP Toscano, è ideale per una sana alimentazione. L'olio extra vergine di oliva '**LE CAPANNE**' dal sapore fruttato e leggermente piccante, è un perfetto condimento per pietanze crude e cotte: verdure, carni, pesce.

Tipologie di prodotto

- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA IGP TOSCANO

Ragione Sociale dell'Azienda	AZIENDA AGRITURISTICA LE PIANE
Marchio commerciale	LE PIANE di Rabazzi Luana
Indirizzo	Le Piane - 53023 - Castiglione d'Orcia - (SI)
Telefono	0577 888969
Fax	0577 888969
E-mail	info@lepianetoscana.com
Web	www.lepianetoscana.com
Responsabile commerciale:	Rabazzi Luana
Organizzazione commerciale:	Diretta, senza rappresentanti, consegne via corriere

Ragione Sociale dell'Azienda	AZIENDA AGRICOLA ORLANDI CLAUDIO
Marchio commerciale	
Indirizzo	Località Vallolmo - 52015 - Pratovecchio - Arezzo
Telefono	0575 558099
Fax	0575 558099
E-mail	prodotti@leselvedivallolmo.it
Web	www.leselvedivallolmo.it
Responsabile commerciale:	Orlandi Claudio
Organizzazione commerciale:	Diretta, con rappresentanti e mezzi propri



Le Piane è un'azienda agricola situata nel **Parco della Val d'Orcia** e precisamente nel comune di Castiglione d'Orcia.
 La coltura principale è l'olivo: raccogliamo manualmente le nostre olive e la sera le portiamo al frantoio per avere un ottimo prodotto.
 Vendiamo l'olio in bottiglie da 0.75 litri, in lattina da 3 litri o da 5 litri; realizziamo anche confezioni particolari per cercare di accontentare il cliente.
 La vendita avviene direttamente in azienda o tramite corriere. Abbiamo inoltre mezzo ettaro di vigna che ancora non è in produzione e seminiamo grano.

L'azienda **Le Selve di Vallolmo**, tutta all'interno del **Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi** a quasi 800 metri di altezza, unisce l'arte norcina della tradizione locale con la qualità dei prodotti e il rispetto per l'ambiente. L'azienda è riconosciuta a livello europeo dalla certificazione e marchio CE che garantisce la tipicità e la genuinità dei prodotti per tutto il ciclo produttivo, dall'allevamento alla trasformazione alla stagionatura; e assicura la tracciabilità dei prodotti dalla nascita del suinetto al prodotto finale. I maiali vivono allo stato brado, con una densità di poco inferiore a 10 capi per ettaro, generando così una carne più saporita e più sana. Il nutrimento è a base di ghiande, castagne, tuberì; durante l'inverno l'alimentazione viene integrata con orzo, favino e mais selezionato ed esente da OGM.

Tipologie di prodotto

- **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**
 In bottiglia da litri 0,75
 In bottiglia da litri 3
 In bottiglia da litri 5

Tipologie di prodotto

- **CARNI FRESCHE E SALUMI 'GRIGIO CASENTINO' STAGIONATI IN CANTINE NATURALI**
- **PROSCIUTTO DEL CASENTINO**
- **SALAME TOSCANO**
- **FINOCCHIONA**
- **SALCICCIA (Anche stagionata)**
- **SAMBUDELLO (Anche stagionato)**
- **CAPOCOLLO, GOTA, RIGATINO**

Ragione Sociale dell'Azienda	AZIENDA AGRICOLA LE SOIANE
Marchio commerciale	MANZOLI VIVIANA
Indirizzo	Via Dell'Amore, 21 - 53031 - Monteguidi (SI)
Telefono	0577 963119
Fax	
E-mail	lesoiane@libero.it
Web	www.lesoiane.it
Responsabile commerciale:	
Organizzazione commerciale:	Diretta, senza rappresentanti, consegne via corriere - Indiretta, tramite grossisti



L'**Azienda Agricola Le Soiane** sorge nel cuore dell'Alta Val di Cecina, a **Monteguidi**, nel comune di **Casole d'Elsa**. La nostra produzione è orientata per la maggiore sul **miele Millefiori** di eccellente qualità con proprietà balsamiche, espettoranti per le vie respiratorie e terapeutiche. E' un alimento naturale che passa senza manipolazioni 'dalle api al consumatore'. L'**olio extravergine di oliva** occupa l'altra parte della produzione: di ottima qualità, dal sapore poco fruttato, è eccellente per i condimenti a tavola.

Tipologie di prodotto

- MIELE MILLEFIORI
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Ragione Sociale dell'Azienda	AZIENDA AGRICOLA LISCHETO
Marchio commerciale	
Indirizzo	Strada provinciale del Monte Volterrano - 56048 - Volterra (PI)
Telefono	0588 30414
Fax	0588 30403
E-mail	lischeto@libero.it
Web	www.agrilischeto.com
Responsabile commerciale:	Giovanni Cannas
Organizzazione commerciale:	Diretta, senza rappresentanti, consegne via corriere



La **Fattoria Lischeto** di Giovanni Cannas è ubicata nella **Alta Val di Cecina**, sulla Strada del Monte Volterrano, a circa 5 km da Volterra. Nata nel 1963, si estende su 250 ettari di terreno, in parte coltivati a cereali, in parte destinati al pascolo di circa 1000 pecore razza sarda, alimentate con i foraggi propri e allevate allo stato semibrado; il latte viene trasformato nell'annesso caseificio, dove si produce pecorino di varia stagionatura, ricotta, ravaggiolo, tomini e baccellone. Oggi l'azienda è leader nella produzione di formaggi biologici e i suoi prodotti vengono per la maggior parte esportati in Europa, Stati Uniti Canada, Giappone e Taiwan. La **Fattoria Lischeto** produce anche olio extravergine di oliva con coltivazione biologica che esclude totalmente l'utilizzo di fertilizzanti, pesticidi, additivi zootecnici sintetici: le olive vengono raccolte a mano e avviate alla fase di spremitura a freddo, che consente di mantenere inalterate le caratteristiche dell'olio; l'olio non è filtrato.

Tipologie di prodotto

- PECORINI, FRESCHI, SEMISTAGIONATI, STAGIONATI BIOLOGICI
- CACIOTTE E TOMINI MISTI MUCCA - PECORA BIOLOGICI
- MIELE
- OLIO BIOLOGICO E TRADIZIONALE
- CONFETTURE E MARMELLATE
- COSMETICI BIOLOGICI

Ragione Sociale dell'Azienda AZIENDA AGRICOLA POGGIO AL SOLE

Marchio commerciale

Indirizzo Via Torre di Buiano, 4 - 50014 - Fiesole (FI)
 Telefono 055 548839
 Fax 055 548839
 E-mail poggioalsole@poggioalsole.net
 Web www.poggioalsole.net
 Responsabile commerciale:
 Organizzazione commerciale: Diretta



Poggio al Sole è immersa nello splendido scenario dei colli fiorentini. Si trova a circa 6 km da **Fiesole**, a mezza collina. **Poggio al Sole** è una piccola azienda agricola biologica a conduzione familiare. Olivi, vigneti e piante da frutto circondano l'antica casa colonica e il fienile in pietra. **Poggio al Sole** nella sua superficie di sei ettari produce Olio Extravergine di Oliva, Farro delle Colline Fiorentine, Miele; da diversi anni è artefice della 'rinascita' dello **Zafferano delle Colline Fiorentine** una delle sue produzioni di eccellenza. Gli stigmi purissimi vengono raccolti nella seconda quindicina di ottobre, separati dai petali e fatti essiccare lentamente di fronte al camino. Questo zafferano, a differenza dei surrogati d'importazione, prima dell'utilizzo deve essere lasciato a bagno per un'ora in mezzo bicchiere d'acqua, affinché rilasci le sue proprietà di aroma e colore.

Tipologie di prodotto

- ZAFFERANO DELLE COLLINE FIORENTINE
- FARRO DELLE COLLINE FIORENTINE
- MIELE MILLEFIORI
- GRAPPA ALLO ZAFFERANO
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Ragione Sociale dell'Azienda SOCIETA' AGRICOLA SANNA A.P.&P.

Marchio commerciale FRATELLI SANNA - AZIENDA AGRICOLA SANT'ANNA

Indirizzo Strada di Radi - Loc. Colle Malamerenda - 53014 - Monteroni d'Arbia (SI)
 Telefono 0577 378007
 Fax 0577 058348
 E-mail flisanna@libero.it
 Web www.fratellisanna.it
 Responsabile commerciale: Vittoria Sanna
 Organizzazione commerciale: Diretta, senza rappresentanti, consegne via corriere



L'azienda, a pochi km da **Siena**, produce formaggio di pecora dal 1986. Nel 2005 è stato realizzato un nuovo caseificio che ci consente di trasformare in proprio tutto il nostro latte. Da anni abbiamo convertito tutta l'azienda al biologico, senza concimi chimici, diserbanti, antibiotici, conservanti o altri prodotti dannosi all'uomo. I foraggi sono prodotti interamente in azienda e tra questi l'erba pascolata. Nel periodo compreso tra Settembre e Maggio si susseguono le nascite degli agnelli, circa 400, che si nutrono esclusivamente con il latte delle proprie mamme. Il formaggio viene lavorato sia a latte crudo che a latte pastorizzato. La stagionatura avviene in cella frigo, mai al di sotto dei 10°, il periodo di produzione va da Ottobre ad Agosto. Vengono prodotti ricotta, ravaggiolo con caglio vegetale, pecorino fresco, marzolino, pecorino rosso, marzolino al tartufo, pecorino stagionato in vinaccia e in foglie di noce, pecorino nero, pecorino a latte crudo sia fresco che stagionato, pecorino prodotto con caglio vegetale. Nel 2007 abbiamo ricevuto il premio per il **miglior formaggio da agricoltura biologica d'Italia**.

Tipologie di prodotto

- PECORINI BIOLOGICI di varie tipologie
- RICOTTA DI PECORA BIOLOGICA
- RAVAGGIOLO DI PECORA BIOLOGICO

Ragione Sociale dell'Azienda AZIENDA AGRICOLA SANTA BARBARA di Bernardi Giancarlo

Marchio commerciale

Indirizzo Via Lamporecchiana, 105 - 50059 - Vinci (FI)
 Telefono 0571 56394
 Fax 0571 56394
 E-mail info@aziendaagricolasantabarbara.it
 Web www.aziendaagricolasantabarbara.it
 Responsabile commerciale: Tielli Stefania
 Organizzazione commerciale: Diretta, con rappresentanti e mezzi propri



L'Azienda si trova nel cuore della Toscana ricca di storia e cultura, a soli 500 mt dal borgo medievale di **Vinci**, città natale del più grande genio dell'umanità, **Leonardo da Vinci**.

Già dal 1903 la Famiglia Bernardi si distingueva per la produzione di **Vino & Olio** di ottima qualità.

Nella nostra cantina estraiamo dall'uva l'anima del Vino, nel rispetto della personalità e delle caratteristiche dei Vitigni che sono rigorosamente Toscani.

Con personale altamente qualificato vi accompagneremo nel mondo DI...VINO del buon bere con degustazioni enogastronomiche nelle sale de **'La Vineria'** e visite guidate ai vigneti.

Tipologie di prodotto

- **BIANCO TOSCANO 'SANTA BARBARA' IGT**
- **ROSSO TOSCANO 'SANTA BARBARA' IGT**
- **CHIANTI DOCG 'L' UCCELLIERA'**
- **CHIANTI MONTALBANO DOCG 'SODAIA'**
- **ROSSO TOSCANO SUPERIORE IGT 'VALINARDI'** - Elevato in barriques di rovere francesi
- **GRAPPA DEL CHIANTI 'DA VINCI'**
- **GRAPPA DEL CHIANTI RISERVA 'CHATERINA'**
- **VINSANTO DEL CHIANTI DOC**
- **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA TOSCANO IGP**

Ragione Sociale dell'Azienda AZIENDA AGRICOLA STREDA BELVEDERE

Marchio commerciale



Indirizzo Via Streda, 46 - 50059 - Vinci (FI)
 Telefono 0571 729195
 Fax 0571 568563
 E-mail streda@streda.it
 Web www.streda.it
 Responsabile commerciale: Claudio Lenzi
 Organizzazione commerciale: Diretta, con rappresentanti e mezzi propri



Nel cuore della Toscana, nel celebre **Borgo di Streda a Vinci**, città natale di Leonardo da Vinci, immerso nelle colline del **Montalbano**, si ritaglia un territorio famoso da secoli per la produzione di olio e vino.

Su queste suggestive colline si estende l'**Azienda Agricola Streda Belvedere**, ottanta ettari di emozionante paesaggio collinare. Ricevere i doni della terra, esaltarne le qualità e diffonderle è la ragione imprenditoriale dell'**Azienda Streda Belvedere**. Da qualche anno l'azienda ha segnato una tappa importante nel cammino verso l'eccellenza, il cambio generazionale ha dato un nuovo stimolo, quello della costante ricerca della massima qualità dei vini partendo da un'armoniosa integrazione tra le caratteristiche del territorio ed una serie di scelte rigorose, come l'assoluto rispetto dell'equilibrio naturale nella coltivazione dei vitigni e l'applicazione dei tradizionali sistemi di vinificazione a garanzia della massima genuinità del prodotto.

Tipologie di prodotto

- **CHIANTI STREDA DOCG**
- **CASANOVA STREDA IGT ROSSO TOSCANO**
- **SYRAH STREDA IGT ROSSO TOSCANO**
- **MERLOT TOIANO STREDA IGT ROSSO TOSCANO**
- **CHARDONNAY STREDA IGT BIANCO TOSCANO**
- **DUCCIO STREDA IGT BIANCO TOSCANO**
- **DUCCIO STREDA IGT ROSSO TOSCANO**
- **BRUNELLO DI MONTALCINO STREDA DOCG**
- **GRAPPA DEL CHIANTI 'GOCCE DI LUNA'**
- **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO IGP**