

Ragione Sociale dell'Azienda	AZIENDA AGRICOLA TELLINI DANTE & F.LLO
Marchio commerciale	
Indirizzo	Località Croce di Sarna - 52010 - Chiusi della Verna (AR)
Telefono	0575 511338
Fax	0575 511338
E-mail	info@zafferanodelcasentino.it
Web	www.zafferanodelcasentino.it
Responsabile commerciale:	Alessandro Tellini
Organizzazione commerciale:	Diretta, senza rappresentanti, consegne via corriere



La nostra azienda è situata in una posizione collinare nel centro della vallata **Casentinese** (Croce di Sarna). Abbiamo re-introdotto questa spezia in **Casentino**, già coltivata dai nostri nonni, utilizzata nel tipico dolce-salato **'La Panina'**. La coltivazione è fatta solo Biologicamente senza l'utilizzo di concimi e diserbanti. Quando si parla di zafferano, in pochi sanno realmente di cosa si tratta e quali sono i metodi di coltivazione di quest'antichissima spezie. Lo **Zafferano** che noi usiamo per dare quell'inconfondibile sapore a tante prelibate pietanze altro non è che lo stigma del fiore di *Crocus sativus* che fa parte della famiglia delle Iridacee, ha un fiore viola, solitario e foglie lanceolate. Ottobre Novembre sono i mesi della sua raccolta: la mattina presto, lo zafferano viene pazientemente raccolto a mano da donne allenate a non rovinare il prezioso stigma e poi sottoposto ad una lavorazione totalmente manuale che spiega l'alto costo dello stesso; servono, infatti, circa 120.000/150.000 fiori per ottenere un chilogrammo di prodotto finito.

Tipologie di prodotto

- **ZAFFERANO PURO IN PISTILLI**
Confezioni da 0,2 gr. - 0,5 gr. - 1 gr.

Ragione Sociale dell'Azienda	AIELLO Srl AZIENDA AGRICOLA TENUTA CANALE
Marchio commerciale	
Indirizzo	Località Canale, 30 - 53011 - Castellina in Chianti (SI)
Telefono	0577 743090
Fax	0577 743135
E-mail	aiello@valdelsa.net
Web	www.tenutacanaleaiello.it
Responsabile commerciale:	Aiello Francesco
Organizzazione commerciale:	Diretta, con rappresentanti e mezzi propri



L'**Azienda Agricola Tenuta Canale** si trova nel cuore del territorio **Chiantigiano**, nel Comune di **Castellina in Chianti** a pochi passi dalle città più antiche e medievali come Siena, Firenze, Sangimignano. In questo suggestivo panorama dove tutto è legato alla cultura e alla tradizione, i fratelli Aiello, proprietari dell'omonima Azienda con una superficie di 20 ha circa di cui 10 a vigneto specializzato e 3 di olivi, producono il vino più rinomato al mondo, il **Chianti Classico gallo nero**, **olio extra vergine di oliva** ed altri prodotti.

Tipologie di prodotto

- **VINO CHIANTI CLASSICO DOCG**
- **VINO ROSSO E BIANCO TOSCANO IGT**
- **OLIO CHIANTI CLASSICO DOP**
- **VINSANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC**

Ragione Sociale dell'Azienda	TENUTA DI VALGIANO snc di Petrini & C.
Marchio commerciale	TENUTA DI VALGIANO - Azienda Biodinamica
Indirizzo	Via di Valgiano, 7 - 55012 - Valgiano - Capannori (LU)
Telefono	0583 402271
Fax	0583 402271
E-mail	info@valgiano.it
Web	www.tenutadivalgiano.it
Responsabile commerciale:	Laura Collobiano
Organizzazione commerciale:	Distribuzione nazionale: Moon Import (GE)



Guida dei Vini d'Italia 2009 - Gambero rosso 2009:

'Produrre vini eccellenti, di grande personalità, sembra aver perso il connotato di obiettivo ultimo dell'azienda per divenire piuttosto la conseguenza naturale di un approccio all'agricoltura etico e quotidiano, capace di restituire dignità alla terra e a chi, quella terra, la lavora da sempre. Un grande **Tenuta di Valgiano '05**, Sangiovese, Syrah e Merlot, che interpreta l'annata in modo magistrale. Un naso ancora austero che sul frutto speziato incide note vegetali e balsamiche. Al palato un'acidità elevata non concede molto alla suadenza quanto piuttosto al rigore e all'eleganza. E dalla verticalità del vino che scocca la scintilla capace di incendiare il gusto, in un divampare di sensazioni tattili progressive e persistenti. Molto bene il **Palistorti '06**, Sangiovese in larga parte, Merlot e Syrah, dal frutto spiccato e finezza gustativa. Convince anche il **Palistorti bianco '07**, grazie a profumi delicati di fiori bianchi e vigore sapido al palato'.

Tipologie di prodotto

- VINO ROSSO COLLINE LUCCHESI DOC
- VINO BIANCO COLLINE LUCCHESI DOC
- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Ragione Sociale dell'Azienda	AZIENDA AGRICOLA GIULIANO TIBERI
Marchio commerciale	GIULIANO TIBERI
Indirizzo	Via Castel Biagini, 23 - 51034 - Casalguidi (PT)
Telefono	0573 527589 - 335 7099140
Fax	0573 520760
E-mail	azienda@giulianotiberi.it
Web	www.giulianotiberi.it
Responsabile commerciale:	Giuliano Tiberi
Organizzazione commerciale:	Diretta, con rappresentanti e mezzi propri



L'azienda è situata in provincia di Pistoia, nell'area del **Montalbano**: nel 1998, per una precisa scelta di vita, Giuliano Tiberi lascia il lavoro di dottore in chimica per quello di olivicoltore e viticoltore, iniziando il recupero di una tenuta di 20 ettari; il vigneto attualmente in produzione è caratterizzato da ceppi di età superiore ai 30 anni orientato alla produzione di vini fortemente legati al territorio; nella primavera 2006 sono stati reimpiantati gli ultimi 1,5 ettari portando la superficie del vigneto a complessivi 5 ettari vitati. Obiettivi della famiglia Tiberi, con la consulenza dell'enologo Barbara Tamburini, sono da una parte valorizzare i vitigni autoctoni a bacca nera (**Sangiovese, Colorino, Abrostine, Canaiolo nero**) e dall'altra ottenere un **Merlot** in purezza, i cui primi impianti furono realizzati nel 2001. Nell'uliveto (circa 1500 olivi per 8 ettari - cultivar **Leccino** e **Frantoio**) vengono seguiti i criteri dell'agricoltura integrata con la supervisione dell'agronomo Ugo Damerini. La raccolta delle olive eseguita a mano, le olive frante entro 24 ore dalla raccolta, il perfetto stato sanitario dei frutti, assicurano un'acidità massima di 0,2 ed un numero di perossidi inferiore a 5.

Tipologie di prodotto

- 'LE VESPE'® SANGIOVESE TOSCANA IGT
- 'IMBRICCI'® CHIANTI MONTALBANO DOCG
- 'I MERLI'® MERLOT TOSCANA IGT
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE LECCINO TOSCANO IGP
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE FRANTOIO TOSCANO IGP
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Ragione Sociale dell'Azienda	SOC. AGR. POGGIO SALVI DI MONTALCINO srl
Marchio commerciale	
Indirizzo	Località Poggio Salvi - 53024 - Montalcino (SI)
Telefono	0577 848486
Fax	0577 849141
E-mail	Info@villapoggiosalvi.it
Web	www.biondisantispa.com
Responsabile commerciale:	Biondi Santi SpA - Tel. 0577 847121 - Fax 0577 847131
Organizzazione commerciale:	Biondi Santi SpA con propria rete commerciale di agenti rappresentanti



La ricerca della grande qualità e la tipizzazione dei prodotti legati al territorio ed alla particolarità dei diversi microclimi delle due aziende agricole, i cui vini sono distribuiti dalla **Biondi Santi S.p.A.**, sono i cardini su cui poggia la nostra azienda: la storica **Tenuta del Greppo** dove è nato e continua ad essere protagonista il **Brunello** da grande invecchiamento secondo la più rigida tradizione; **Villa Poggio Salvi**, dove dalla diversa esposizione dei vigneti si ottiene un **Brunello** di grande finezza nei suoi caratteri primari. Il **Brunello di Montalcino** fu creato sul finire del 1800 da **Ferruccio Biondi Santi**. Il figlio Tancredi, enologo di chiara fama, tipizzò il **Brunello**. Il figlio di Tancredi, Franco, conduce oggi la **Tenuta del Greppo** con metodi tradizionali. Il **Brunello del Greppo** è uno dei vini più longevi del mondo. *Superficie aziendale: ha 150 di cui vigneti: ha 25.*
Vitigno: sangiovese grosso, il cui clone BBS11 è stato selezionato al Greppo dall'Università di Firenze negli anni '70.
Vinificazione delle uve in 'rosso' a temperatura controllata.

Tipologie di prodotto

- **BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG**
- **BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA**
- **ROSSO DI MONTALCINO DOC**
- **AURICO MOSCADELLO DI MONTALCINO DOC - Vendemmia tardiva**
- **CASPAGNOLO CHIANTI COLLI SENESI DOCG**
- **TOSCO IGT TOSCANA ROSSO**
- **LAVISCHIO IGT TOSCANA MERLOT**
- **VAIO MORELLINO DI SCANSANO DOCG**
- **VERMENTINO IGT TOSCANA**
- **GRAPPA DI BRUNELLO**
- **GRAPPA DI BRUNELLO RISERVA**

Ragione Sociale dell'Azienda	AZIENDA AGRICOLA VILLA MAGNA di Piomboni Milva
Marchio commerciale	
Indirizzo	Via E. Montale, 12 - 52100 - Arezzo
Telefono	0575 904700
Fax	0575 904700
E-mail	info.moroni@libero.it
Web	www.villamagnatartufi.it
Responsabile commerciale:	
Organizzazione commerciale:	Diretta, senza rappresentanti, consegne via corriere



L'azienda agricola **Villa Magna** a conduzione familiare è una tra le prime realtà in Italia ad aver investito sulla tartuficoltura ottenendo dalle proprie piantagioni diverse varietà del prezioso tubero garantendo così il top della qualità per i nostri clienti. In base ai vari periodi dell'anno è possibile acquistare il tartufo direttamente in azienda oppure può essere spedito al consumatore finale o presso la ristorazione.

Tipologie di prodotto

- **TARTUFO FRESCO**
- **TARTUFO CONSERVATO**

Ragione Sociale dell'Azienda	TENUTA VITERETA di Bidini Annita & C. SS Soc. Agr.
Marchio commerciale	TENUTA VITERETA
Indirizzo	Via Casanuova, 108/1 - Località Vitereta - 52020 - Laterina - Arezzo
Telefono	329 8618500
Fax	0575/89058
E-mail	vitereta@inwind.it
Web	www.tenutavitereta.com
Responsabile commerciale:	Marcello Bidini
Organizzazione commerciale:	Diretta, senza rappresentanti, consegne via corriere



Conservare e valorizzare un paesaggio è una tradizione, rispettarli a tal punto da farli diventare progetto imprenditoriale è alla base della scelta delle famiglie Bidini e Del Tongo. La tenuta è una fattoria rispettosa delle produzioni tradizionali, biologica da oltre tre anni. Parliamo di fattoria perchè non produciamo solo vini, ma anche olio extravergine di oliva, cereali, foraggi e quanto altro occorre per allevare circa 500 pecore il cui latte trasformiamo in formaggio pecorino a latte crudo (non pastorizzato). I vigneti della **Tenuta Vitereta** occupano 50 ettari di terreno di una zona collinare posta mediamente a 265 metri d'altezza. Una parte del terreno è di formazione sabbiosa con ciottoli di arenaria riposanti su argille lacustri. Coltiviamo, oltre agli internazionali, **Trebbiano, Sangiovese, Malvasia, Aleatico** con i quali ci piace 'giocare' soprattutto con gli appassimenti per avere vini dolci di sola uva....il nostro **Vin Santo** è veramente speciale: solo trebbiano, lungo appassimento e pazienza di aspettarlo per anni nel caratello...

Tipologie di prodotto

- VINO DOC, DOCG, IGT: VINI BIANCHI, ROSSI, ROSATI DA DESSERT, VIN SANTO DOC
- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
- GRAPPA DI CHARDONNAY E DI VIN SANTO
- FORMAGGIO: PECORINO 100% A LATTE CRUDO (Biologico)

Ragione Sociale dell'Azienda	BISCOTTIFICIO BELLI srl
Marchio commerciale	
Indirizzo	Via dell'Albereto, 26/30 - 50041 - Calenzano - Firenze
Telefono	055/8825370
Fax	055/8825371
E-mail	info@biscottificiobelli.it
Web	www.biscottificiobelli.it
Responsabile commerciale:	Giovanni Belli
Organizzazione commerciale:	Diretta, con rappresentanti e mezzi propri



L'azienda viene fondata nel 1958 da Enzo Belli che, grazie agli insegnamenti del nonno Aristide (mastro fornaio), decide di sfruttare la sua grande conoscenza della pasticceria tradizionale toscana e della lavorazione del lievito madre per dare vita ad un piccolo laboratorio artigianale di pasticceria. La filosofia del **Biscottificio Belli** è semplice ma efficace: **Scegliere con cura le materie prime migliori - Seguire attentamente le ricette tradizionali - Lavorare in un ambiente sicuro ed igienicamente salubre - Curare il cliente come viene curato il prodotto**

Oggi, la ditta opera nello stabilimento di 4000 mq sito in **Calenzano** (Firenze) e si avvale di sempre più avanzate tecnologie di produzione. I prodotti sono esportati in oltre 30 paesi e la quota export supera il 70% dell'intero fatturato aziendale. Inoltre, la ricerca costante della qualità ha portato l'azienda all'ottenimento di importanti certificazioni quali certificazioni di prodotto, certificazione Etica sa 8000, certificazione di qualità ISO 9001/2000.

Tipologie di prodotto

- CANTUCCINI ALLA MANDORLA
- CANTUCCINI AL CIOCCOLATO
- BRUTTI BUONI
- PANTONDO
- PRODOTTI LIEVITATI

Ragione Sociale dell'Azienda	GIULIANO GALLAI (norcineria)
Marchio commerciale	LA BOTTEGA DEL SAMBUDELLO
Indirizzo	Località Prato di Strada, 36 - 52018 - Castel San Niccolò (AR)
Telefono	0575 572976
Fax	0575 572976
E-mail	
Web	
Responsabile commerciale:	Giuliano Gallai
Organizzazione commerciale:	Diretta, senza rappresentanti, consegne via corriere



Il **Prosciutto del Casentino** è un presidio Slow Food ed è prodotto senza alcun tipo di conservante, utilizzando suini allevati allo stato brado, incroci di razze diverse, autoctone della Romagna e della Toscana. La stagionatura non può durare meno di 18 mesi e può prevedere una leggera affumicatura naturale, durante la fase dell'asciugatura al calore del camino. Il **Sambudello** è per così dire il nostro cavallo di battaglia, prodotto seguendo antiche tradizioni locali. E' prodotto con carne magra e parti grasse, lingua, cuore (di suino), e aromatizzato con aglio e finocchio. Può essere consumato fresco o stagionato, dopo circa 20gg dalla produzione. La **Bottega del Sambudello** è una piccola impresa a conduzione familiare, e il lavoro è di tipo stagionale con suini della zona. Produciamo anche salsiccia, capaccia o capofreddo, rigatino o pancetta, gota o guanciale, salame, finocchiona, arista e da qualche mese abbiamo iniziato a produrre anche la mortadella di tipo artigianale. Mettiamo molta passione nel nostro lavoro e cerchiamo di seguire con rigore le tradizioni dei vecchi norcini della zona, preferendo la qualità alla quantità.

Tipologie di prodotto

- **INSACCATI E SALUMI TRADIZIONALI CASENTINESI, IN PARTICOLARE IL SANBUDELLO STAGIONATO**

Ragione Sociale dell'Azienda	CANTINA SOCIALE VINI CHIANTI SENESI E FIORENTINI - soc.coop.agr.
Marchio commerciale	
Indirizzo	Località Fontana, 23 - 53036 - Poggibonsi (SI)
Telefono	0577 930886
Fax	0577 930244
E-mail	chiantiwines@inwind.it
Web	
Responsabile commerciale:	Mino Niccolai
Organizzazione commerciale:	Diretta, senza rappresentanti, consegne via corriere



Da trent'anni la **Cantina sociale** ha scelto di produrre nel rispetto della tradizione, per mantenere inalterati i profumi e i sapori della campagna toscana.

Situata nel cuore della zona **Chianti Colli Senesi** vinifica esclusivamente le uve conferite dai soci, provenienti dai comuni limitrofi.

I soci conferitori sono 360 e mediamente la **Cantina Sociale** vinifica 38.000 q.li di uva.

La base associativa è costituita da piccoli produttori i quali curano con particolare attenzione e dedizione le loro uve.

Tipologie di prodotto

Sfuso e imbottigliato:

- **VINO CHIANTI COLLI SENESI DCG 2007**
- **VINO MERLOT TOSCANO IGT 2008**
- **VINO CHIANTI CLASSICO**
- **VINO ROSSO TOSCANO IGT 2008**
- **VINO BIANCO TOSCANO IGT 2008**
- **MIELE**

Ragione Sociale dell'Azienda	CANTI & ROSSI srl
Marchio commerciale	
Indirizzo	Via Arturo Chiari, 44/46/48 - 52100 - Arezzo
Telefono	0575 352669
Fax	0575 351714
E-mail	info@cantierossi.com
Web	
Responsabile commerciale:	Alessandro Rossi
Organizzazione commerciale:	Diretta, con rappresentanti e mezzi propri



La famiglia Canti e la famiglia Rossi hanno iniziato a lavorare prodotti alimentari in Toscana circa cinquanta anni fa, ciascuno per proprio conto, ma con un rapporto di reciproco rispetto e collaborazione, perché - si dice in Toscana - il mondo gira... Nel 2004 le due famiglie si sono unite nella attuale **'Canti & Rossi'**, con l'intento di mescolare le reciproche esperienze e dar vita a qualcosa di 'speciale'. L'azienda offre una gamma di prodotti molto vasta, capace di soddisfare le esigenze di qualunque soggetto tratti generi alimentari. La strategia scelta è quella di offrire prodotti a proprio marchio, accuratamente selezionati (...Il **'Pecorino di Rocca'**, i **'Prodotti di Piero'**...), come anche prodotti di aziende alimentari che operano ai livelli nazionali alti, con un servizio preciso e puntuale, a misura di chi sceglie. Il nostro obiettivo è vincere la sfida di unire al rapporto personalizzato con il cliente - che è sempre unico e speciale - prodotti garantiti e controllati, selezionati con cura per crescere assieme a chi ci sceglie.

Tipologie di prodotto

Affinatura formaggi di pecora:

- **PECORINO DI ROCCA, STAGIONATO.**
Ottenuto secondo antiche e segrete tecniche artigianali, viene prodotto con latte di pecora fresco di produzione italiana.
Le forme vengono prodotte ed affinate in cinque pezzature:
da kg. 0,5 - kg. 1,2 - kg. 2,4 - kg. 5 e kg. 12

Ragione Sociale dell'Azienda	CASEIFICIO SOCIALE MANCIANO Soc. Agr. Coop.
Marchio commerciale	CASEIFICIO SOCIALE MANCIANO Soc. Agr. Coop
Indirizzo	Località Piano di Cirignano Podere Fedeletto - 58014 - Manciano (GR)
Telefono	0564 60941
Fax	0564 609043
E-mail	info@caseificiomanciano.it
Web	www.caseificiomanciano.it
Responsabile commerciale:	Gianfranco Gambineri
Organizzazione commerciale:	Diretta, in collaborazione con Coop ATPZ.



A **Manciano**, arroccato tra le colline della **Maremma**, la cultura del pecorino ha radici antichissime. Al Caseificio ogni fase della lavorazione, attuata con apparecchiature all'avanguardia, viene scrupolosamente controllata e ogni singola operazione prevede severe analisi chimiche e microbiologiche, per assicurare la massima qualità e affidabilità del prodotto finito. Il **Caseificio Sociale Manciano** Società Agricola Cooperativa, associa circa 400 produttori di latte ovino e vaccino dislocati in 11 Comuni della provincia di **Grosseto** e due di quella di **Viterbo**. Nella produzione dei formaggi il **Pecorino Toscano DOP**, fresco e stagionato, raggiunge i quantitativi maggiori, coprendo il 35% della produzione totale di **Pecorino Toscano DOP**. L'azienda è corredata di un Piano di Autocontrollo e di una Procedura di Rintracciabilità che permettono di verificare tutte le operazioni durante la lavorazione (comprese le operazioni preliminari alla lavorazione, svolte durante la produzione del formaggio e ricotta, quelle effettuate durante il processo di pulizia e sanificazione).

Tipologie di prodotto

- **PECORINO TOSCANO DOP**
- **PECORINO TOSCANO DOP STAGIONATO**
- **PECORINO D'UNA VOLTA** - Formaggio a marchio Agriqualità - Formaggi freschi di pecora e misti
Formaggi aromatizzati quali Ginestrino al peperoncino - Formaggio misto al peperoncino
- **GIALLERINO** - Caciotta toscana mista allo zafferano purissimo di Maremma
- **BIANCHETTA** - Caciotta toscana mista al tartufo
- **RICOTTA DELLE COLLINE MAREMMANE**

Ragione Sociale dell'Azienda	CIALDE DI MONTECATINI di Bargilli e C. srl
Marchio commerciale	
Indirizzo	Via E. Fermi, 5 - 51010 - Massa e Cozzile (PT)
Telefono	0572 73449
Fax	0572 901884
E-mail	cialdemontecatini@tin.it
Web	www.cialdedimontecatini.it
Responsabile commerciale:	Bargilli Paolo
Organizzazione commerciale:	Diretta, senza rappresentanti, consegne via corriere



Le cialde iniziarono a far parte della famiglia **Bargilli** nel **1936** quando Orlando, padre di Paolo, cominciò questa attività. Oggi, come allora, l'impegno costante degli eredi è finalizzato a mantenere la qualità di questo prodotto unico al mondo. **Le cialde** infatti vengono tutt'oggi realizzate utilizzando ingredienti naturali e genuini, uniti con una delicata assonanza e con una perfetta combinazione di farina di grano 00, latte intero, uova fresche, zucchero e mandorle pugliesi.

Il risultato è un biscotto leggero, friabile e molto digeribile, che viene consumato come dessert accompagnato a vini passiti e creme di gelato, come intermezzo con il the e il cioccolato, ma è fantastico anche da solo e molto energetico per la prima colazione. **Le cialde** vengono confezionate in scatole di metallo o cartone e sono un dolce ed elegante regalo per ricordare o farsi ricordare, che può raggiungere ogni angolo d'**Italia**, d'**Europa** e del **mondo**.

Tipologie di prodotto

- CIALDE DI MONTECATINI
- BRIGIDINI
- BISCOTTO ALLA MANDORLA

Ragione Sociale dell'Azienda	COMITATO UNITARIO AGRICOLTORI DEL CHIANTI
Marchio commerciale	
Indirizzo	Via Roma, 184 - 50028 - Tavarnelle V. Pesa (FI)
Telefono	055 8059501 - 3803916671
Fax	055 8059501
E-mail	info@agricoltoridelchianti.com
Web	www.ilcaratello.biz
Responsabile commerciale:	Marcello Salvini
Organizzazione commerciale:	Diretta, senza rappresentanti, consegne via corriere



Il **Comitato Unitario Agricoltori del Chianti** nasce nel 1999 e riunisce piccole imprese impegnate nella valorizzazione della tipicità alimentare toscana; l'attività del Comitato ha lo scopo di raggruppare quei produttori che investono nella qualità alimentare, che privilegiano l'agricoltura biologica e che realizzano prodotti di eccellenza locale nel rispetto dell'ambiente e del territorio. Nel 2001 nasce **'Il Caratello'** il negozio dove gli associati espongono e vendono i loro prodotti: idea innovativa, che poi cresce ed evolve e diviene anche degustazione e somministrazione di piatti tipici della cucina toscana, preparati con prodotti locali seguendo le ricette tradizionali di una volta. In seguito nasce **'Il Mestolo'**, un laboratorio di cucina aperto all'esperienza ed alla passione dei cultori della buona tavola. Ricerca di piatti e ricette antiche, serate con menù particolari frutto di un lavoro di ricerca che parte dall'epoca Etrusca. Possibilità di SERATE EVENTI in Borghi e Castelli e Pievi, Corsi di degustazione vini ecc.

Tipologie di prodotto

- VINO CHIANTI DOCG
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CHIANTI CLASSICO DOP
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO IGP
- SALUMI E FORMAGGI
- MIELE
- CONFETTURE
- SUGHI
- MOSTARDE

Ragione Sociale dell'Azienda CONSORZIO AGRARIO DI SIENA s.c.a r.l.

Marchio commerciale

Indirizzo Via Pianigiani, 9 - 53100 - Siena
 Telefono 0577 2301 - 0577 998900
 Fax 0577 280378 - 0577 974173
 E-mail alimentari@capsi.it
 Web www.capsi.it
 Responsabile commerciale: Rag. V. Berti
 Organizzazione commerciale: Vendita diretta - con rappresentanti - spedizioni via corriere



Il **Consorzio Agrario di Siena** è una cooperativa di oltre 2000 Soci agricoltori, fondata nel 1901 a Siena. Oggi il Consorzio è operativo su molte province della Toscana ed i suoi stessi Soci, raggruppati nelle province di **Siena** e di **Arezzo**, sono spesso anche i principali fornitori del Consorzio per i prodotti agricoli. Questo significa poter contare su un'elevata affidabilità dei fornitori e sulla garanzia di provenienza, senza contare che per alcuni particolari prodotti, come i cereali, il Consorzio ha da tempo adottato un sistema certificato di tracciabilità dell'origine delle materie prime. Il Consorzio porta sulla tua tavola i migliori prodotti del territorio e ne garantisce la qualità e la provenienza.

Tipologie di prodotto

- VINI IGT DOC E DOCG
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO IGP - CHIANTI CLASSICO DOP
- MIELE
- DOLCI TIPICI (Ricciarelli, Panforte, Cantuccini, Cavallucci)
- PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
- SOTTOLI
- SALSE E SUGHI PRONTI

Ragione Sociale dell'Azienda CONSORZIO DI TUTELA DEL MIELE DELLA LUNIGIANA DOP

Marchio commerciale



Indirizzo P. zza della Libertà, 17 - 54013 - Fivizzano c/o Comunità montana - (MS)
 Telefono 328 7157720
 Fax 0585 790854
 E-mail iloletta@yahoo.it
 Web
 Responsabile commerciale: Andrea Guidarelli
 Organizzazione commerciale: Miele della Lunigiana DOP



Il **Miele della Lunigiana DOP** è prodotto in due tipologie: **Acacia** e **Castagno**. Il miele di Acacia ha colore molto chiaro, odore leggero e fruttato, sapore decisamente dolce, con leggerissima acidità e privo di amarezza. Quello di Castagno ha colore ambra scuro, spesso con tonalità rossastre, odore penetrante, sapore persistente con componente amara. La zona di produzione del **miele della Lunigiana DOP** è costituita da 14 comuni della Lunigiana in provincia di **Massa Carrara**, nella regione Toscana. Riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta (DOP) con Reg.ne EU Reg. to CE n. 1845 del 22-10-2004 GUCE L 322 del 23-10-2004.

Tipologie di prodotto

- MIELE DELLA LUNIGIANA DI ACACIA DOP
- MIELE DELLA LUNIGIANA DI CASTAGNO DOP

Ragione Sociale dell'Azienda	CONSORZIO TUTELA OLIO DOP LUCCA
Marchio commerciale	
Indirizzo	Via Barsanti e Matteucci, 208 - 55100 - Lucca
Telefono	0583 342044
Fax	0583 341920
E-mail	oliodoplucce@tiscali.it
Web	
Responsabile commerciale:	Antonio Dati
Organizzazione commerciale:	Il Consorzio svolge solo attività di promozione



È la scritta 'DOP' il segno distintivo dell'olio 'made in Lucca'.

A partire dalla campagna olivicola del 2005 l'etichetta non lascia possibilità d'errore: le aziende lucchesi, ottenuto il riconoscimento del marchio da parte della Comunità Europea hanno siglato con un emblema di qualità il loro prodotto.

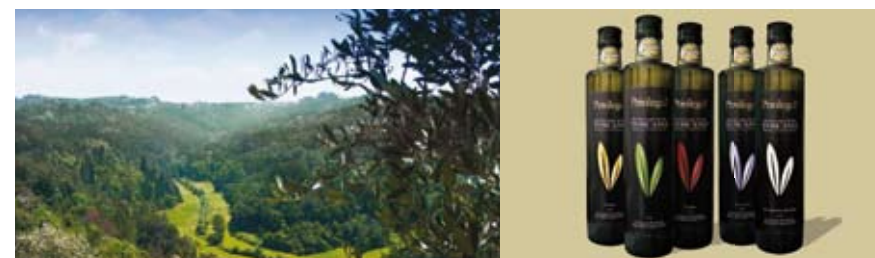
Un ulteriore passo importante per l'identità e la tutela del marchio DOP è stato poi compiuto attraverso la costituzione, il 24 giugno 2005, del 'Consorzio Tutela Olio DOP Lucca' che, al momento della nascita, vantava già 23 associati, mentre oggi ne conta 26.

Il Consorzio ha come scopo la valorizzazione e promozione dell'olio DOP, sul mercato nazionale ed internazionale.

Tipologie di prodotto

- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA LUCCA DOP

Ragione Sociale dell'Azienda	CONSORZIO PRODUTTORI OLIO DELLE COLLINE DI PISA
Marchio commerciale	OLIO PRIVILEGIO
Indirizzo	P. zza Brunner, 2 - 56030 - Forcoli, Palaia (PI)
Telefono	0587 628275
Fax	0587 628275
E-mail	info@olioprivilegio.com
Web	www.olioprivilegio.com
Responsabile commerciale:	Bellesi Alberto
Organizzazione commerciale:	Diretta, con rappresentanti e mezzi propri



Privilegio è un olio di qualità superiore certificato **IGP Toscano**, ottenuto con il metodo della spremitura a freddo.

Ogni fase del processo produttivo, dalla raccolta delle olive fino alla conservazione viene accuratamente monitorata, garantendo la 'tracciabilità' del prodotto.

Tipologie di prodotto

- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA TOSCANO IGP
Commercializzato sotto il marchio
del Consorzio Produttori Olio delle Colline di Pisa 'PRIVILEGIO'

Ragione Sociale dell'Azienda	CONSORZIO PER LA TUTELA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP Terre di Siena
Marchio commerciale	
Indirizzo	Via della Sapienza, 8 - 53100 - Siena
Telefono	0577 280280
Fax	0577 280970
E-mail	consorzio@olioterredisenadop.it
Web	www.olioterredisenadop.it
Responsabile commerciale:	Marco Castellani
Organizzazione commerciale:	Il Consorzio non commercializza direttamente.



Il Consorzio vigila su incarico del MIPAAF-DM 08.10.01 - sulla corretta applicazione delle disposizioni di legge, tutela il marchio **Terre di Siena DOP** e ne promuove la conoscenza valorizzandone l'immagine sul mercato nazionale ed internazionale. La zona di produzione corrisponde al territorio amministrativo della provincia di **Siena** con esclusione della zona di produzione del vino Chianti Classico (restano quindi esclusi i comuni di Radda in Chianti, Gaiole in Chianti, Castellina in Chianti, parzialmente quello di Castelnuovo Berardenga e in piccola parte Poggibonsi). Il marchio attesta la rispondenza al disciplinare di produzione e garantisce che: **1** - le olive sono prodotte nella zona delimitata dal disciplinare, raccolte direttamente dalla pianta, conservate in idonei contenitori per non più di tre giorni e molite entro le 24 ore successive al conferimento al frantoio. **2** - l'olio è stato ottenuto esclusivamente con processi fisici e meccanici ed è stato sottoposto ad analisi chimica e sensoriale per verificarne l'idoneità alla DOP. **Il sigillo di garanzia del Consorzio**, con numero progressivo, costituisce sicurezza di originalità e tracciabilità del prodotto.

Tipologie di prodotto

• OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TERRE DI SIENA DOP

Ragione Sociale dell'Azienda	CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO IGP
Marchio commerciale	
Indirizzo	Via della Villa Demidoff, 64/D - 50127 - Firenze
Telefono	055 3245732
Fax	055 3246110
E-mail	info@oliotoscanoigp.it
Web	www.oliotoscanoigp.it
Responsabile comunicazione:	Christian Sbardella
Organizzazione commerciale:	Il Consorzio svolge solo attività di tutela e promozione



Fondato nel 1997, il **Consorzio per la tutela dell'olio extravergine di oliva Toscano IGP** tutela e promuove l'olio extravergine d'oliva prodotto nella regione Toscana. L'Unione Europea con la norma 644 del 1998 riconosce, ai sensi del regolamento CEE 2081/92 sostituito dal Reg. CE 510/06, la denominazione Toscana con l'Indicazione Geografica Protetta; questo in base ad un Disciplinare di Produzione* il quale prevede, oltre al rispetto di parametri chimici ed organolettici, che tutte le fasi di produzione dell'olio, dalla raccolta e molitura delle olive fino al confezionamento del prodotto autorizzato, avvengano obbligatoriamente all'interno del territorio amministrativo della Regione Toscana. Origine, Qualità e Tipicità sono gli attributi specifici e caratteristici dell'**extravergine Toscano IGP**, determinati da un sistema di tracciabilità completa del prodotto dall'oliveto fino alla bottiglia e da rigorosi controlli chimici ed organolettici.

*approvato con D.M. 21 luglio 1998 e pubblicato in Gazz. Uff. n. 843 del 17 ottobre 1998

Tipologie di prodotto

• L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO IGP

si riconosce per la presenza del **contrassegno** rilasciato dal Consorzio di Tutela dove compare oltre al marchio consortile, il codice alfanumerico che ne identifica l'Origine, la capacità della confezione ed il riferimento dell'Ente di certificazione. Attraverso il sito web www.oliotoscanoigp.it nello spazio dedicato alla Tracciabilità on line è possibile ripercorrere tutto il processo di filiera di ogni bottiglia di olio Toscano semplicemente immettendo la capacità della confezione in litri ed il codice alfanumerico presente sul contrassegno.

Ragione Sociale dell'Azienda	CONSORZIO PATATA ROSSA DI CETICA
Marchio commerciale	
Indirizzo	Località La Chiesa, 138/A - 52018 - Cetica - Castel San Niccolò (AR)
Telefono	0575 550168
Fax	0575 550168
E-mail	info@patatarossadicetica.it
Web	www.patatarossadicetica.it
Responsabile commerciale:	Serena Almichiari
Organizzazione commerciale:	Diretta, senza rappresentanti, consegne via corriere



La **patata Rossa di Cetica** si contraddistingue in primo luogo per l'aspetto dei tuberi che sono di media pezzatura con forma rotondo ovale ed epidermide liscia di colore rosso intenso e con occhi profondi dal fondo rosso scuro. La pasta è di colore bianco latte, con grana fine e compatta, con frequenti venature di colore rosso in corrispondenza della buccia ed in prossimità dei germogli. Questa varietà di patata negli ultimi anni era stata sempre più relegata ad ambiti marginali. A partire dal 2001 sono state portate avanti le attività di raccolta di germoplasma presso alcuni coltivatori di **Cetica** e la caratterizzazione qualitativa, sensoriale e culinaria. Parallelamente è stato effettuato il lavoro in laboratorio, con il risanamento dalle virosi tramite la termoterapia e la successiva produzione del primo lotto di mini tuberi esenti da virus. In seguito i piccoli tuberi sono stati trapiantati in serra e poi a pieno campo (a circa 1000 metri s.l.m.) per la produzione di patate da seme. Nel 2005 è stato costituito il **Consorzio Patata Rossa di Cetica** allo scopo di promuovere la valorizzazione e la commercializzazione di quest'antica varietà di patata.

Tipologie di prodotto

• LA PATATA ROSSA DI CETICA

Ragione Sociale dell'Azienda	CONSORZIO POGGI DI MAREMMA
Marchio commerciale	
Indirizzo	Piazza dell'Orologio - 58036 - Roccastrada (GR)
Telefono	0564 578039 - 041 5700305
Fax	
E-mail	info@ristella.it - gmartellucci@alice.it
Web	
Responsabile commerciale:	Martellucci Giorgio
Organizzazione commerciale:	Diretta, in collaborazione con Coop ATPZ.



Il **Consorzio Poggi di Maremma** riunisce un gruppo di produttori artigianali dell'Alta Maremma che, nelle loro aziende per lo più a carattere familiare, danno vita, con sistemi tradizionali, a prodotti genuini e di qualità dai sapori **'di una volta'**.

Tipologie di prodotto

- VINI DI QUALITÀ DOC E IGT - GRAPPE, BRANDY.
- OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA IGP TOSCANO (Varie caratteristiche).
- PASTA FRESCA E SUE ELABORAZIONI PIÙ TIPICHE.
- SALUMI DI MAIALI NOSTRANI E DI CINGHIALE.
- FORMAGGI PECORINI (Varie tipologie e stagionatura).
- CONFETTURE, MOSTARDE, SOTT'OLI, CREME VEGETALI.
- MIELI DI SVARIATE ESSENZE.
- DOLCI TIPICI E TRADIZIONALI.

Ragione Sociale dell'Azienda	CONSORZIO DEL PROSCIUTTO TOSCANO
Marchio commerciale	
Indirizzo	Via G. dei Marignolli, 21/23 - 50127 - Firenze
Telefono	055 3215115
Fax	055 3215115
E-mail	info@prosciuttotoscano.com
Web	www.prosciuttotoscano.com
Responsabile commerciale:	
Organizzazione commerciale:	



Il **Prosciutto Toscano** nasce da una antica tradizione dei contadini toscani che, nel periodo invernale, macellavano il maiale ingrassato per un anno, trasformandolo in salumi destinati al consumo familiare. Per custodire questa patrimonio culturale e gastronomico i produttori hanno stabilito, in un disciplinare di produzione, il metodo da seguire per ottenere un prodotto unico dotato di specifiche caratteristiche. Nel 1990 è stato costituito il **Consorzio del Prosciutto Toscano** che riunisce attualmente 22 aziende toscane le quali hanno ritenuto indispensabile richiedere all'Unione Europea il riconoscimento comunitario della Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.). La produzione attuale di **Prosciutto Toscano DOP** è di circa 300.000 unità. A livello nazionale, in termini di quantità, il **Prosciutto Toscano DOP** si colloca al terzo posto dopo il Parma e il San Daniele.

Tipologie di prodotto

• PROSCIUTTO TOSCANO DOP

Ragione Sociale dell'Azienda	CONSORZIO TOSCANA DELIZIA in breve detto T.delizia
Marchio commerciale	
Indirizzo	Via Alfonso Lenzi, 23 - 51039 - Quarrata (PT)
Telefono	0573 764040 - 346 6915693
Fax	0573 72840
E-mail	info@toscanadelizia.com
Web	www.toscanadelizia.com
Responsabile commerciale:	Valentina Iozzia
Organizzazione commerciale:	



Per salvaguardare le tradizioni agricole e valorizzare le **Montagne Pistoiesi**, alcune piccole aziende agro-silvo-pastorali hanno deciso di associarsi. Nasce così il consorzio **Toscana Delizia**, in breve detto **T.Delizia** con cui, noi agricoltori, abbiamo l'intenzione di far scoprire i bellissimi panorami e paesaggi del pistoiese attraverso i prodotti agricoli. Nei nostri agriturismi cerchiamo di offrire il meglio dell'accoglienza contadina: il contatto con la natura e i sapori genuini di una cucina che non ha eguali conquisteranno i palati dei più esigenti. Inoltre nelle nostre aziende agricole è possibile trovare una gamma molto ampia di prodotti di qualità, con cui rifornire le dispense di genuinità e di sapore. Il gusto e la freschezza che si riscopre da noi agricoltori, che produciamo direttamente con l'esperienza di generazioni, sono difficili da trovare altrove.

Tipologie di prodotto

Prodotti Agricoli:

- FAGIOLO SORANA IGP
- FARINA DI CASTAGNE
- PECORINO A LATTE CRUDO DELLE MONTAGNE PISTOIESI IGP
- FORMAGGI VACCINI FRESCHI E STAGIONATI

Prodotti Certificati Bio:

- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
- VINO (Sangiovese in purezza, Chianti DOC Montalbano e Bianco IGT della Valdinievole da uve biologiche)
- CONFETTURE E CONSERVE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
- SALUMI DI SUINO CINTO TOSCANO DOP
- MIELE BIOLOGICO (Acacia, Millefiori e Castagno)

Ragione Sociale dell'Azienda SOC. COOP. AGRICOLTORI DEL CHIANTI GEOGRAFICO

Marchio commerciale

Indirizzo	Località Mulinaccio, 10 - 53013 - Gaiole in Chianti (SI)
Telefono	0577 749489
Fax	0577 749223
E-mail	info@chiantigeografico.it
Web	www.chiantigeografico.it
Responsabile commerciale:	
Organizzazione commerciale:	Diretta, con rappresentanti e mezzi propri



La piccola avventura di 17 agricoltori pionieri, iniziata nel 1961, ha saputo nel tempo accettare la grande sfida lanciata da un mercato sempre più esigente in termini di qualità. Che la sfida sia stata vinta lo dimostra il fatto che dopo quasi cinquant'anni i nostri associati sono più di duecento e le bottiglie prodotte sono ai vertici di questo mercato.

I 'soci' avevano un 'metodo', che si identifica, da sempre, nel legame unico tra il territorio ed il singolo socio; gli **Agricoltori del Geografico** si affiancano a ciascun produttore con competenze che spaziano dalla gestione del vigneto alla commercializzazione finale, passando per le operazioni di cantina, così da garantire risultati capaci di esaltare le peculiarità di ogni area vinicola.

Tipologie di prodotto

- CHIANTI CLASSICO DOCG
- CHIANTI COLLI SENESI DOCG
- BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG
- VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG
- ROSSO DI MONTALCINO DOC
- NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG
- MORELLINO DI SCANSANO DOCG
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CHIANTI CLASSICO DOP

Ragione Sociale dell'Azienda L'ANTICA NORCINERIA Soc. Coop. Agricola a.r.l.

Marchio commerciale

Indirizzo	Via Rinascimento, 6 - 55053 - Ghivizzano (LU)
Telefono	0583 77008
Fax	0583 77063
E-mail	info@anticanorcineria.it
Web	www.anticanorcineria.it
Responsabile commerciale:	Bellandi Rolando
Organizzazione commerciale:	Diretta, con rappresentanti e mezzi propri



Il nome di questi salumi vuol ricordare una cultura ed una sapienza che vengono da lontano. E' dal 1945 che la famiglia **Bellandi** lavora e seleziona prodotti della Norcineria nel rispetto delle tradizioni locali. La scelta di selezionare i maiali da piccoli allevamenti locali, nella Valle del Serchio, è garanzia di continuità. Il **prosciutto bazzone della valle del Serchio** pesa mediamente 13-15 kg a seconda della stagionatura; si presenta con una forma tipica molto allungata e con uno scalino di circa 4-5 cm. lungo tutto il bordo (bazza), da cui deriva il nome. La superficie esterna è uniformemente ricoperta di grani di pepe. La carne è generalmente di colore rosso intenso e può presentare piccole infiltrazioni di grasso che conferiscono un gusto piuttosto riconoscibile ma delicato. Il **biroldo della Garfagnana** si presenta sotto varie forme a seconda del tipo di involucro in cui viene insaccato, generalmente ha la forma di una pagnotta rotonda, semisferica e di colore marrone scuro. L'aspetto esterno è leggermente ruvido con diametro dai 20 ai 25 cm., di peso da 1,2 a 1,5 kg. Risulta profumato e lascia in bocca un gusto intenso.

Tipologie di prodotto

- BIROLDI PRESIDIO SLOW FOOD
- PROSCIUTTO BAZZONE PRESIDIO SLOW FOOD

Ragione Sociale dell'Azienda	A.PRO.VI.TO società cooperativa agricola
Marchio commerciale	
Indirizzo	Viale Europa, 1 - Località Due Ponti, - 53100 - Siena
Telefono	0577 271114
Fax	0577 271614
E-mail	info@aprovito.it
Web	www.aprovito.it
Responsabile commerciale:	Giacomo Toscano - Federica Romano
Organizzazione commerciale:	Diretta, con rappresentanti e mezzi propri



L'**Enoteca Millevigne** di **A.Pro.Vi.To**. (Associazione Produttori Vitivinicoli Toscani), con le sue oltre 70 etichette, si colloca su un piano del tutto nuovo sul mercato del vino toscano, avvalendosi di una formula che presenta il valore aggiunto della **FILIERA CORTA**, un luogo dove reperire ed acquistare un ampio ventaglio di vini tipici toscani di ottima qualità al prezzo che viene praticato dalle aziende produttrici stesse. L'enoteca vuole dunque essere un punto di riferimento per tutti coloro che amano le produzioni toscane, ma soprattutto per chi cerca vini di piccole aziende, spesso al di fuori dei tradizionali circuiti commerciali, curati ed assistiti direttamente dagli esperti di **A.Pro.Vi.To**.

Tipologie di prodotto

- VINI ROSSI IGT
- VINI BIANCHI IGT
- VINI ROSSI DOC (Montecucco, Monteregio di Massa Marittima, Montescudaio, Orcia Rosso, Rosso di Montalcino, Rosso di Montepulciano)
- VINI BIANCHI DOC (Ansonica dell'Elba e dell'Argentario, Elba Bianco)
- VINI ROSSI DOCG (Brunello di Montalcino DOCG, Nobile di Montepulciano DOCG, Chianti e Chianti Classico DOCG, Morellino di Scansano DOCG)
- VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG
- VIN SANTO DEL CHIANTI DOC
- VINI PASSITI DOC (Passito d'Ansonica, Aleatico dell'Elba)

Ragione Sociale dell'Azienda	GARFAGNANA COOP ALTA VALLE DEL SERCHIO
Marchio commerciale	
Indirizzo	Località Staiolo Sillicagnana - 55038 - San Romano in Garfagnana (LU)
Telefono	0583 613154
Fax	0583 613154
E-mail	garfagnanacoop@tiscali.it
Web	
Responsabile commerciale:	Lorenzo Satti
Organizzazione commerciale:	Diretta, con rappresentanti e mezzi propri



Garfagnana Coop produce farro e prodotti trasformati. I produttori che aderiscono a **Garfagnana Coop** coltivano il farro come una volta senza utilizzare trattamenti e prodotti chimici, nel pieno rispetto dei regolamenti della produzione biologica. Le confetture di frutti di bosco utilizzano solo frutta fresca, con aggiunta di zucchero di canna; la cottura a vapore senza aggiungere alcun additivo ne garantisce la genuinità e l'alta concentrazione. La **Farina di Neccio** è uno dei prodotti tipici della Garfagnana. Qui si raccolgono ancora pregiate castagne che vengono essiccate per un periodo di circa 40 giorni e, dopo un'accurata pulizia a mano, vengono macinate negli antichi mulini a pietra. **Garfagnana Coop** coltiva tutti i suoi prodotti utilizzando esclusivamente metodi biologici controllati e certificati da AIAB (Associazione Italiana Agricoltura Biologica).

Tipologie di prodotto

- FARRO DELLA GARFAGNANA IGP
- FARINA DI NECCIO DELLA GARFAGNANA DOP
- LE CONFETTURE
- FARINE DI FARRO, GRANOTURCO, CASTAGNE E GRANO
- POMODORI E ZUCCHINI SOTT'OLIO, OLIVE SOTTO SALE
- MINESTRA GARFAGNINA, CON FARRO, LENTICCHIE, FAGIOLI.
- LENTICCHIE DELLA GARFAGNANA
- MIELE DI ACACIA, CASTAGNO E MILLEFIORI.
- SCIROPPI A BASE DI MIRTILLI

Ragione Sociale dell'Azienda	COOPERATIVA AGRICOLA IL FORTETO - Società Agricola Cooperativa
Marchio commerciale	
Indirizzo	Frazione Rossoio, 6 - 50039 - Vicchio (FI)
Telefono	055 8448183
Fax	055 0511800
E-mail	vendite@forteto.it - bottega@forteto.it
Web	www.forteto.it
Responsabile commerciale:	Sarti Stefano
Organizzazione commerciale:	Diretta, con rappresentanti e mezzi propri



Costituita nel 1977, la **Cooperativa Agricola Il Forteto** gestisce oggi una numerosa serie di attività nel settore agroalimentare: dalla conduzione di una azienda agricola nel territorio di **Dicomano** e **Vicchio**, con allevamento di bovini di razza Chianina (250 capi) e cavalli di razza Maremmana (35 capi), alla trasformazione del latte ovino e bovino. Nel caseificio si ottengono ogni anno oltre 30 tipi di prodotti diversi, ne ricordiamo soltanto alcuni: Pecorino Toscano DOP, Cacio di Fossa, pecorino stagionato sotto la cenere o nel vino, formaggio al tartufo, mozzarella, mozzarella farcita, burrata, burrata al tartufo, ricotta, raviggiolo. Per scelta aziendale tutto il formaggio pecorino è prodotto con latte ovino proveniente dalla **Toscana**. I prodotti si collocano nella fascia riservata alle produzioni di qualità, sia dal punto di vista organolettico che da quello microbiologico. Il caseificio è stato infatti concepito e realizzato per permettere il rispetto delle più recenti normative sanitarie conservando le caratteristiche delle produzioni artigianali.

Tipologie di prodotto

- **PECORINO TOSCANO DOP E ALTRI FORMAGGI DI LATTE OVINO**
- **FORMAGGI FRESCHI A PASTA FILATA**
- **RICOTTE**
- **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO IGP**

Ragione Sociale dell'Azienda	COOPERATIVA AGRICOLA E FORESTALE 'LA MAUSOLEA'
Marchio commerciale	COOPERATIVA AGRICOLA E FORESTALE 'LA MAUSOLEA' dei monaci di Camaldoli
Indirizzo	Località Case Sparse, 32 - 52010 - Soci (AR)
Telefono	0575 560006 - 335 8082149
Fax	0575 560006
E-mail	mausolea@camaldoli.it
Web	
Responsabile commerciale:	Severino Manenti - Arrigo Anzani
Organizzazione commerciale:	Diretta, senza rappresentanti, consegne via corriere



Fin dalle antiche **Costituzioni di Camaldoli**, accanto alla cura per la preghiera e la contemplazione, i monaci erano sollecitati alla coltivazione della terra. La comunità monastica di Camaldoli al fine di consentire l'esercizio dell'agricoltura, a partire dall'XI secolo, organizzò accanto ad un edificio rustico, chiamato nella sua prima forma **Musileo** (anno 1030), una serie di terreni di vario uso tra cui quello della coltivazione della vite. Attualmente la superficie agraria si estende per circa 380 Ha e la maggior parte di questa è rappresentata da prati e pascoli per l'allevamento di bestiame bovino con il metodo biologico. Tuttavia, l'ordinamento culturale prevede anche una superficie di 9 Ha a vigneto, pure biologico. Le fasi di invecchiamento dei vini prodotti sono ospitate nella storica cantina voltata a mattoni, che comprende l'intera area dell'edificio seicentesco.

Tipologie di prodotto

- **CARNE BOVINA BIOLOGICA - LIMOUSINE**
- **VINO IGT TOSCANA: BORBOTTO ROSSO, BORBOTTO BIANCO, BORBOTTO PASSITO (VIN SANTO), BORBOTTO VENDEMMIA TARDIVA (Seconda scelta), MUSILEO (Vendemmia tardiva uve selezionate)**

Ragione Sociale dell'Azienda	LUNIDONNA società cooperativa
Marchio commerciale	
Indirizzo	Via di Capanna, 167 - 54014 - Casola in Lunigiana (MS)
Telefono	0585 90330 - 347 5817347
Fax	0585 90330
E-mail	lunidonna@gmail.com
Web	
Responsabile commerciale:	Maria Grazia Canozzi
Organizzazione commerciale:	Diretta, con rappresentanti, con mezzi propri o corriere



La **Cooperativa Lunidonna** opera nel campo della commercializzazione dei prodotti e nella costruzione di una relazione economica e funzionale fra produttori agroalimentari e ristoratori. In questo ambito ha approntato un progetto finanziato e realizzato con la Provincia di **Massa Carrara**. Opera anche nel campo della trasformazione con la realizzazione di buffet e catering e confeziona pacchi regalo. Tutto esclusivamente con prodotti locali. Collabora con l'associazione dei produttori '**Lunigiana amica**' e fa parte del progetto di filiera corta (progetto neoagricolo integrato con turismo, commercio, artigianato, cultura) denominato '**Lo Spirito della Montagna**'.

Tipologie di prodotto

- PATATE DI TEA
- MAROCCA DI CASOLA
- FARRO
- CECI
- LENTICCHIE
- GRANO
- FARINA DI CASTAGNE
- CASTAGNE SECCHE E FRESCHE

Ragione Sociale dell'Azienda	COOPERATIVA AGRICOLA MONTEMERCOLE s.a.c.
Marchio commerciale	
Indirizzo	Località Casale 21/h - 52031 - Anghiari (AR)
Telefono	0575 723281
Fax	0575 723281
E-mail	vittoriosordina@virgilio.it
Web	www.montemercole.it
Responsabile commerciale:	Carli Michele - 339 8154070
Organizzazione commerciale:	Diretta, con rappresentanti e mezzi propri



Nata nel 1985, opera in località **Montemercole** nell'Alta Valtiberina, sull'Appennino toscano. In quest' ambiente rurale difficile, quasi 'marginale', la **Cooperativa Agricola Montemercole** è riuscita ad interpretare le necessità di questo territorio, invertendo la tendenza ormai decennale allo spopolamento della zona. I soci della Cooperativa infatti con le loro famiglie risiedono in loco e assicurano con il loro presidio la salvaguardia ambientale e la lotta al degrado conseguente all'abbandono del territorio. Dal 1995 è attivo il caseificio. La **Cooperativa Agricola Montemercole** lavora solo il latte proveniente dai propri allevamenti. Dal 2004 è attivo il laboratorio carni. Vengono lavorate solo carni provenienti dai propri allevamenti.

Tipologie di prodotto

- MATTONELLA DI PECORA.
- PECORINO STAGIONATO SOTTO LE FOGLIE DI NOCE IN BOTTE.
- PECORINO STAGIONATO IN FOSSA.
- CACIOTTA STAGIONATA SOTTO LA CENERE IN BOTTE.
- CACIOTTA STAGIONATA SOTTO LE VINACCE IN BOTTE.
- CACIOTTA FRESCA SOTTO IL FIENO IN BOTTE.
- SALUMI SENZA CONSERVANTI DI CINTA E GRIGIO.
- CARNE DI VITELLO, MAIALE, AGNELLO E CONIGLIO.

Ragione Sociale dell'Azienda	TERRE DELL'ETRURIA società cooperativa agricola tra produttori
Marchio commerciale	TERRE DELL'ETRURIA
Indirizzo	Via del Casone Ugolino, 2 - 57022 - Donoratico (LI)
Telefono	0565 775488
Fax	0565 776066
E-mail	info@terretruria.it
Web	www.terretruria.it
Responsabile commerciale:	Carlotti Massimo
Organizzazione commerciale:	Diretta, in collaborazione diretta con Coop ATPZ



Terre dell'Etruria, con oltre 2500 aziende agricole associate, rappresenta la più importante realtà imprenditoriale del mondo agricolo cooperativo toscano. La Cooperativa ha l'obiettivo di indirizzare, seguire ed aiutare le aziende agricole nelle scelte agronomiche e produttive valorizzando le produzioni agricole dei propri associati. I principali settori di attività riguardano: *la trasformazione delle olive e la commercializzazione dell'olio la lavorazione e la commercializzazione delle produzioni ortofrutticole - lo stoccaggio e la commercializzazione delle produzioni cerealicole - la commercializzazione delle produzioni agroalimentari - la commercializzazione dei mezzi tecnici (semi, concimi, fitofarmaci, piccole attrezzature).*

Terre dell'Etruria è un'azienda certificata in base alle norme UNI EN ISO 9001:2000.

Tracciabilità e rintracciabilità fanno parte del nostro dna: dal campo alla tavola, passando attraverso i processi di stoccaggio, lavorazione e confezionamento.

Tipologie di prodotto

- FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI DI PECORA
- PASTA SECCA
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO IGP
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO IGP DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
- VINO ROSSO BOLGHERI DOC
- VINO BIANCO VAL DI CORNIA DOC
- MIELE
- CONFETTURE
- ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Ragione Sociale dell'Azienda	TOSCANA CEREALI
Marchio commerciale	
Indirizzo	Viale Europa, 1 - Località Due Ponti - 53100 - Siena
Telefono	0577 281069
Fax	0577 271281
E-mail	info@toscanacereali.it
Web	www.pastalatосca.it
Responsabile commerciale:	Federica Pallari
Organizzazione commerciale:	Diretta, in collaborazione con Coop ATPZ.



La **Toscana Cereali** Società Cooperativa Agricola, che associa 20 cooperative più 120 soci singoli in tutta la Toscana, nel 2003 ha fatto la scelta di valorizzare il grano duro coltivato nelle nostre terre producendo la pasta **La Tosca**, successivamente **La Toscanina** e infine i **Chicchi** di grano al Miele per la prima colazione. Tutti prodotti provenienti da filiere corte e legati al territorio. Ciò è stato possibile grazie alla legge della Regione Toscana n.25 che ha introdotto il marchio **Agriqualità** per i prodotti provenienti da agricoltura integrata, un sano processo produttivo che riduce l'uso dei prodotti chimici e vieta gli OGM e gli additivi.

Tutto il processo produttivo, dal seme alla tavola, è sotto sorveglianza del CSQA e delle Agenzie territoriali della Regione Toscana e solo dopo attenti controlli viene rilasciato il marchio **Agriqualità**.

I prodotti **La Tosca** sono di alto contenuto salutistico, di ottima qualità e fanno parte delle eccellenze che provengono dalla nostra terra.

Tipologie di prodotto

- PASTA LA TOSCA - Agricoltura Integrata
- PASTA LA TOSCANINA - Agricoltura Integrata
- CHICCHI PER LA PRIMA COLAZIONE LA TOSCA - Agricoltura Integrata

Ragione Sociale dell'Azienda	COOP. AGR. FORESTALE VALLE SINGERNA
Marchio commerciale	
Indirizzo	Capanno dei Romagnoli - 52033 - Caprese Michelangelo (AR)
Telefono	338 7693980
Fax	0575 793870
E-mail	
Web	
Responsabile commerciale:	Piombini Silvano
Organizzazione commerciale:	Diretta, senza rappresentanti, consegne via corriere



La **Cooperativa Agricola Forestale Valle Singerna** è stata costituita nel 1976 a **Caprese Michelangelo**. E' composta da oltre 140 soci che conferiscono i marroni alla Cooperativa che si impegna nella lavorazione, trasformazione e commercializzazione del prodotto. I marroni e la farina commercializzati dalla Cooperativa sono esclusivamente di produzione locale ed hanno caratteristiche uniche, specie dal punto di vista organolettico. Il **marrone di Caprese Michelangelo** si estende in un'area geografica limitata e comprende una fascia di terreno che va dai 500 agli 800 metri s.l.m. Il marrone di nostra produzione può dirsi frutto biologico in quanto nei castagni da frutto non vengono dati trattamenti di alcun genere. Risulta quindi essere l'unico frutto che si trova in commercio al naturale.

Tipologie di prodotto

- **MARRONI DI CAPRESE MICHELANGELO**
- **FARINA DI MARRONI**
- **CASTAGNE SECCHIE DI CAPRESE MICHELANGELO**

Ragione Sociale dell'Azienda	ZOOTECNICA DEL PRATOMAGNO S. Coop.
Marchio commerciale	CASEIFICIO TALLA
Indirizzo	Via di bicciano, 29/a - 52010 - Talla - (AR)
Telefono	0575 597680
Fax	0575 597679
E-mail	info@caseificiopratomagno.it
Web	www.caseificiopratomagno.it
Responsabile commerciale:	Bazzini Gabriele
Organizzazione commerciale:	Diretta, con mezzi propri



La **Cooperativa del Pratomagno** lavora da oltre trenta anni nella provincia di Arezzo; il **Caseificio** si trova nel comune di **Talia**, nelle immediate vicinanze del **Parco Naturale delle Foreste Casentinesi**. Oggi, oltre ad aziende produttrici di latte ovino, associa anche altre cooperative di trasformazione in modo da offrire al consumatore finale una gamma selezionata di prodotti agricoli come salumi, vino, legumi ecc.

Tipologie di prodotto

- **PECORINO CASENTINO**
- **PECORINO PRATOMAGNO**
- **PECORINO ABBUCIATO CASENTINO**
- **FRESCO MISTO**
- **FRESCO MUCCA**
- **MOZZARELLA CASENTINO**
- **RICOTTA**
- **VINO**
- **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA (Loro Ciuffenna)**
- **SALUMI**
- **ZOLFINO PRATOMAGNO**
- **CECI PRATOMAGNO**

Ragione Sociale dell'Azienda COPAIM S.p.A.

Marchio commerciale

Indirizzo Strada dell'Airone, 6 - 58010 - Albinia (GR)
 Telefono 0564 871055
 Fax 0564 872001
 E-mail marketing@copaim.it
 Web www.copaim.it
 Responsabile commerciale: Armando Romolini
 Organizzazione commerciale: Diretta, senza rappresentanti, consegne via corriere - In collaborazione con ATPZ



Il marchio **Copaim** contraddistingue la gastronomia di **Alta Qualità**.

Tre produzioni alimentari localizzate in Toscana, caratterizzate dal rigore nella selezione delle materie prime: gastronomia ittica e vegetale, pasta fresca all'uovo con sfoglia da semola di grano coltivato in Toscana e pecorino toscano da latte di raccolta locale.

Produttore leader in Italia di gastronomia vegetale e principale esportatore di gastronomia fresca, si propone sul mercato con linee destinate sia al banco assistito che al retail, con il brand **Ricette d'Autore**.

Tipologie di prodotto

- **FORMAGGI DI PECORA E MISTI CERTIFICATI AGRIQUALITÀ:**
POGGIO REGIO (Misto fresco forma intera), **ROCCAMAGNA** (Misto fresco forma intera), **GAUDESCO** (Pecorino fresco forma intera), **GRAN ROSSO** (Pecorino maturo forma intera), **MASTRO ANTICO** (Pecorino stagionato forma intera), **PRIMESCO** (Pecorino primo sale forma intera), **COLLESOLE** (Ricotta di pecora bicchierino gr.300), **TENERESCO** (Ravaggiolo di pecora bicchierino gr.250) **PECORINO TOSCANO DOP** (Forma intera fresco e stagionato)
- **PASTA FRESCA:**
 Sfoglia per lasagne, Ravioli ricotta e spinaci, Tortelli alla mugellana, Tortelli toscani, Agnolotti con carne di cinta senese, Ravioli tondi di carne alla pesciatina, Ravioloni alla maremmana, Pici, Spaghetti alla chitarra, Ravioli alla spigola di Orbetello, Mezzelune al pecorino e prosciutto DOP, Tortellini di chianina al brunello. (Prodotti disponibili sia in confezioni retail che da gr. 1000)

Ragione Sociale dell'Azienda FRATELLI BELLANDI srl

Marchio commerciale CUORE DI GARFAGNANA

Indirizzo Via Jacopo da Ghivizzano, 4 - 55053 - Ghivizzano (LU)
 Telefono 0583 77225
 Fax 0583 779257
 E-mail info@selezionebellandi.com
 Web www.selezionebellandi.com
 Responsabile commerciale: Bruno Bellandi
 Organizzazione commerciale: Diretta, con rappresentanti e mezzi propri



Nel lontano 1945, nasce l'attività commerciale della **Famiglia Bellandi**.

Il Capostipite, Bruno Bellandi, venne in seguito affiancato dal figlio Aldo. I prodotti commercializzati erano pochi e dalle origini 'povere': salsiccia, lardo, soppressata, ecc. e le consegne venivano effettuate in bicicletta.

Oggi continua il lavoro di Aldo grazie ai figli Bruno, Vania e al nipote Simone titolari della **F.lli Bellandi s.r.l.**

La nostra azienda è situata in prossimità della **Garfagnana**, una verdeggiante vallata dove piccoli allevatori e contadini da secoli si tramandano i segreti della norcineria locale. Abbiamo fatto tesoro della loro esperienza che con entusiasmo ci hanno messo a disposizione per diffondere il gusto e i sapori della nostra terra.

La produzione dei nostri salumi avviene a **Magliano**, località situata nel cuore della **Garfagnana** che ancora oggi risulta essere una meta incontaminata per fascino e tradizioni.

Tipologie di prodotto

- **ANTICO LARDO RIGATO DELLA VALPEDOGNA**
- **PROSCIUTTO BACCCHIO NERO**

Ragione Sociale dell'Azienda	LA FABBRICA DEL PANFORTE srl
Marchio commerciale	ANTICHI DOLCI DI SIENA
Indirizzo	Località Pian dei Mori, 282 - 53018 - Sovicille (SI)
Telefono	0577 349338
Fax	0577 349389
E-mail	giovanna@fabbricadelpanforte.com
Web	www.fabbricadelpanforte.com
Responsabile commerciale:	Giovanna Innocenti
Organizzazione commerciale:	Diretta, con rappresentanti e mezzi propri



La **Fabbrica del Panforte** nasce nel marzo del 1994 come laboratorio di produzione di **Dolci Tipici Senesi** in una porzione di capannone a 5 km da Siena. Nasce per la volontà dei fondatori, tutti senesi, di opporsi alla omologazione del gusto ed all'appiattimento della qualità che i **Dolci Senesi** stavano allora subendo. Infatti la filosofia aziendale prevede di utilizzare ricette originali di vecchi 'maestri', la scelta scrupolosa delle materie prime ed un attento controllo dei processi produttivi, in ottemperanza delle procedure ufficiali previste dal sistema HACCP. I prodotti sono naturali e quindi privi di aromi, conservanti e coloranti. Le mandorle che usiamo sono di provenienza italiana, il miele proviene esclusivamente dall'apicoltura locale (zona Senese-Grossetana), la frutta candita ci viene fornita da un'azienda italiana e su nostra esclusiva ricetta di canditura. Il nuovo stabilimento di circa 2200 mq. è stato costruito in osservanza alle norme di igiene e sicurezza vigenti e con molta cura dell'aspetto estetico creando un ambiente gradevole ed accogliente per chi ci lavora.

Tipologie di prodotto

- **DOLCI TIPICI SENESI**
- **BISCOTTI**

Ragione Sociale dell'Azienda	PESAVENTO S.r.l.
Marchio commerciale	FRANTOIO PESAVENTO
Indirizzo	S.S. 73 Ponente, 37/M - 53100 - Siena
Telefono	0577 391097
Fax	0577 391097
E-mail	info@gruppopesavento.it
Web	www.gruppopesavento.it
Responsabile commerciale:	
Organizzazione commerciale:	Diretta, senza rappresentanti, consegne via corriere



La nostra ditta nasce dalla passione di Luca e Laura per l'attività di frangitura delle olive. Ha sede nella prima periferia della città. **L'olio extravergine di oliva Pesavento** si contraddistingue per la sua particolare qualità e genuinità. La cura nella raccolta del frutto e la pronta molitura nel proprio frantoio permettono di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche.

Tipologie di prodotto

- **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

Ragione Sociale dell'Azienda	FRANTOIO PRUNETI srl
Marchio commerciale	FRANTOIO PRUNETI
Indirizzo	Via Case Sparse, 22/A - 50022 - San Polo in Chianti (FI)
Telefono	055 855319
Fax	055 855319
E-mail	info@pruneti.it
Web	www.pruneti.it
Responsabile commerciale:	Paolo Pruneti
Organizzazione commerciale:	Diretta, con rappresentanti e mezzi propri



Da più di un secolo l'**Azienda Agricola Pruneti** commercializza prodotti coltivati nei propri terreni a **San Polo**, nel cuore del Chianti Classico. Il prodotto più importante era, già allora, l'**Olio Extravergine di Oliva** cui si affiancò, dai primi anni del 1800, la coltivazione dell'**Iris** (o Giaggiolo), richiesto dalle più importanti e famose profumerie francesi. Negli ultimi anni abbiamo aggiunto un altro prodotto presente sui nostri terreni sin dai tempi del Rinascimento: lo **Zafferano**.

Arrivati alla quarta generazione noi continuiamo nella tradizione di famiglia, alla quale guardiamo come a un patrimonio da conservare ed aumentare, con il recupero di usi e metodi di lavorazione da molti ormai dimenticati, e al tempo stesso l'inserimento di risorse tecnologiche e di nuove conoscenze scientifiche.

Il nostro obiettivo è il continuo miglioramento della qualità dei prodotti, nel rispetto della natura, delle tradizioni e della cultura che, fin da quando siamo nati, abbiamo respirato in questa casa di infaticabili ed orgogliosi agricoltori.

Tipologie di prodotto

- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - Biologico
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CHIANTI CLASSICO DOP - Biologico
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO IGP - Biologico
- CREMA MANI BIOLOGICA ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
- CREMA VISO BIOLOGICA ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
- CREMA CORPO BIOLOGICA ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
- PASTA ALLO ZAFFERANO
- ZAFFERANO
- VINO ROSSO IGT TOSCANO

Ragione Sociale dell'Azienda	IL GHIANDAIO di Ferroni Giuseppe
Marchio commerciale	IL GHIANDAIO
Indirizzo	Via San Lorenzo, 1 - 52036 - Pieve S. Stefano (AR)
Telefono	0575 799200 - 339 7951313
Fax	0575 799200
E-mail	info@ilghiandaio.it
Web	www.ilghiandaio.it
Responsabile commerciale:	Ferroni Giuseppe
Organizzazione commerciale:	Diretta, con rappresentanti e mezzi propri



Dal '**Ghiandaio**' potrete degustare e acquistare salumi e carni fresche oltre che tanti prodotti genuini del territorio della **Valtiberina Toscana**.

Alleviamo direttamente i nostri animali occupandoci anche della insaccatura, della salatura e successiva stagionatura, tutte rigorosamente fatte a mano al naturale, seguendo le stagioni e le tradizioni che conferiscono ai nostri salumi quel sapore unico della **Valtiberina Toscana**.

I maiali nascono nelle nostre stalle e crescono attorno alle rive del **Lago di Montedoglio**, nutriti con i migliori mangimi e poi lasciati liberi nei pascoli di collina finché la loro carne abbia la consistenza e sia così pronta per una tradizionale preparazione.

Tipologie di prodotto

- CARNE FRESCA
- SALUMI

Ragione Sociale dell'Azienda	LUNARDI LUIGI & C. snc
Marchio commerciale	LUNARDI
Indirizzo	Via Lucciano, 33/39 - 51039 - Quarrata (PT)
Telefono	0573 738657
Fax	0573 778161
E-mail	luigi@lunardi.info
Web	www.lunardi.info
Responsabile commerciale:	Lunardi Luigi - Massimiliano
Organizzazione commerciale:	Diretta, senza rappresentanti, consegne via corriere - Tramite negozio



Da molti anni la famiglia **Lunardi** si occupa di gastronomia, con una grande attenzione alla tradizione ed all'alta qualità; il negozio punto di riferimento per ristoratori di alto livello, gourmand e semplici golosi, nasce negli anni '60 ad opera di **Luigi Lunardi** e della moglie **Roberta** che si specializzano nella gastronomia e nella produzione del pane, scegliendo personalmente tutte le materie prime che servono a realizzare i prodotti, evitando la pressante presenza di materie semilavorate con additivi chimici. Tutta la famiglia lavora nella 'bottega', i segreti delle lavorazioni, le ricette, rimangono così in famiglia. I figli si specializzano: **Massimiliano**, innamorato della pasticceria, segue questo reparto e prepara personalmente torte fresche e da forno, biscotteria, confetture e gelatine di frutta fresca, di fiori, di erbe aromatiche, di vino, di aceto balsamico, panforti e panettoni, nonché canditi con meloni e marroni del Mugello; Riccardo segue invece il reparto cioccolato, producendo con il nome di '**La Molina**', in omaggio alla cioccolataia del Re Sole, un cioccolato di altissima qualità che sta avendo un grande successo e raggiungendo una vasta notorietà.

Tipologie di prodotto

- GASTRONOMIA,
- PANETTERIA
- PASTICCERIA
- CIOCCOLATERIA

Ragione Sociale dell'Azienda	ANGELINI LUIGI
Marchio commerciale	MACELLERIA ANGELINI LUIGI
Indirizzo	Via S. Giovanni, 34 - 55036 - Pieve Fosciana (LU)
Telefono	0583 666101
Fax	
E-mail	a.bertolini76@alice.it
Web	
Responsabile commerciale:	Luigi Angelini
Organizzazione commerciale:	Diretta, senza rappresentanti, consegne via corriere



Azienda a conduzione familiare che da quattro generazioni esercita nel centro storico di **Pieve Fosciana**. Il titolare è Presidente dell'Associazione **Biroldo della Garfagnana** - 'Presidio Slow Food', esperto nelle Antiche Arti di Macelleria e Norcineria, particolarmente nella ricerca e macellazione di animali di prima qualità, soprattutto della **Garfagnana**. L'azienda è composta da un punto vendita e un laboratorio per la trasformazione del maiale. Essendo soci Slow Food negli ultimi anni la nostra produzione di insaccati è ulteriormente aumentata

Tipologie di prodotto

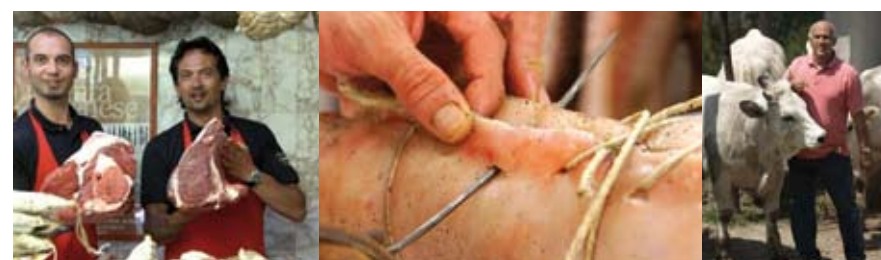
Produzione e lavorazione propria di prodotti di norcineria:

- BIROLDI DELLA GARFAGNANA
- PANCETTA
- SALAME DI PURO SUINO
- SALAMI DI CACCIAGIONE
- MONDIOLA
- SALSICCIA
- LARDO
- COTECHINO

Ragione Sociale dell'Azienda MACELLERIA SAVIGNI sas

Marchio commerciale

Indirizzo	Via Nazionale, 43 - Località Pavana - 51020 - Sambuca Pistoiese (PT)
Telefono	0534 60072 - 0573 892521
Fax	0573 892942
E-mail	savigni@savigni.com
Web	www.savigni.com
Responsabile commerciale:	Nicolò Savigni
Organizzazione commerciale:	Diretta, con rappresentanti e mezzi propri



Situata a **Pavana Pistoiese** nell'Appennino Tosco-Emiliano, in prossimità di Porretta Terme e non distante dal Parco del Corno alle Scale, la **Macelleria Savigni** offre alla sua clientela carni di prima scelta e di assoluta qualità. La conduzione è legata alle più antiche tradizioni toscane, garantisce prodotti freschissimi, preparati utilizzando ingredienti semplici e genuini, in particolare i salumi e gli insaccati, ma anche le carni nazionali di razza **Chianina** e **Piemontese**, tutte rigorosamente DOC. Per garantire carni sane e nostrane è nata l'**Azienda Agricola Savigni** non lontana dal punto vendita, nella quale vengono allevate allo stato brado galline di razza Ermellinata di Rovigo, Robusta Lionata, Robusta Maculata, Pepoi e Livornese; vi sono pure allevati Suini Italiani, Duroc e la Cinta Senese, caratterizzata dal colore scuro, quasi nero, del corpo ad esclusione di una striscia rosa ('Cinta'), nella parte anteriore. Iscritti al consorzio di tutela del suino cinto toscano facciamo anche parte dell'ANAS (ass.naz.allevatori suini).

Tipologie di prodotto

- SALUMI E CARNI FRESCHE DI SUINO CINTO TOSCANO DOP E BIOLOGICO
- SALUMI TIPICI TOSCANI BIOLOGICI
- CARNI FRESCHE DI VITELLO RAZZA CHIANINA E PIEMONTESE;
- ALLEVAMENTO BRADO BIOLOGICO SUINI, POLLAME E CONIGLI, OCA RAZZA ROMAGNOLA

Ragione Sociale dell'Azienda OLIVICOLTORI TOSCANI ASSOCIATI s.c.a.p.a.

Marchio commerciale OTA

Indirizzo	Via Empolese, 20/A - 50018 - Scandicci (FI)
Telefono	055 769538
Fax	055 769540
E-mail	sede@olivicoltoritoscane.it
Web	www.olivicoltoritoscane.it
Responsabile commerciale:	Giampiero Cresti
Organizzazione commerciale:	Diretta, in collaborazione con Coop ATPZ.



Nel cuore della Toscana, proprio dove le colline sposano i tramonti e diventano cartoline, si trova uno storico frantoio in cui piccoli e grandi olivicoltori di tutta la regione consegnano il frutto del loro lavoro per dare vita ad un prodotto profondamente legato alla terra d'origine: l'**Olio Extra Vergine di Oliva Toscano IGP**. La sede del frantoio, lungo la strada che collega Ginestra Fiorentina con il piccolo centro abitato di Cerbaia, ospita anche la **Bottega del Frantoio**, punto di riferimento per le famiglie locali e per i turisti, dove l'olio può essere acquistato al dettaglio e dove si possono trovare altri prodotti gastronomici toscani altrettanto genuini quali vino, salumi, pasta, formaggi, miele, carne ed altro ancora! **Olivicoltori Toscani Associati Società Cooperativa Agricola** p.a. associa 23.420 aziende olivicole collocate in tutto il territorio regionale toscano, per le quali svolge attività di assistenza e servizi, compresa la commercializzazione dell'olio conferito. Le aziende socie hanno una produzione media annua di circa 45.000 tonnellate d'olive, circa il 40% della produzione regionale.

Tipologie di prodotto

- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA:
- TOSCANO IGP DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
- TOSCANO IGP
- MIGNOLATO, OTTENUTO CON OLIVE DELLA ZONA

Ragione Sociale dell'Azienda	PANIFICIO FRATELLI MARTINI snc
Marchio commerciale	PANE DI MONTEGEMOLI COTTO A LEGNA
Indirizzo	Località Cecinello, Montegemoli - 56045 - Pomarance (PI)
Telefono	0588 37178
Fax	0588 37178
E-mail	info@panedimontegemoli.it
Web	www.panedimontegemoli.it
Responsabile commerciale:	Sergio Martini
Organizzazione commerciale:	Diretta, con mezzi propri e consegne via corriere



Il **Pane di Montegemoli**, tipico pane casalingo, viene sfornato per la prima volta nel lontano 1986 proprio in quel di **Montegemoli**... piccolo ma incantevole borgo medievale nel cuore della Toscana, negli splendidi boschi della **Valdicecina**. Il nostro è un Pane fatto alla contadina, completamente artigianale, e ci avvaliamo unicamente di ingredienti naturali e di qualità: la farina Tipo '2' che riesce a mantenere le ceneri della macinazione, la fibra ed il germe del grano; l'acqua che, qui a **Montegemoli**, è particolarmente ricca di sali minerali; la biga o lievito madre, che ogni giorno viene rinfrescato per dare più forza all'impasto, aiutato da un pizzico di lievito di birra e un po' di sale. Grazie alla farina speciale di Tipo '2' il **Pane di Montegemoli** rimane inalterato per giorni, e viene apprezzato per la qualità unica del suo sapore e del suo profumo, che non si disperde col trascorrere delle ore, piuttosto si intensifica, trasformandolo così in una vera e propria prelibatezza.

Tipologie di prodotto

• PANE COTTO A LEGNA

Ragione Sociale dell'Azienda	AZIENDA AGRARIA SERRATA LUNGA snc
Marchio commerciale	RISO MAREMMA
Indirizzo	Via Vinzaglio, 19 - Grosseto
Telefono	335 6206397
Fax	0564 400254
E-mail	info@serratalunga.it
Web	www.serratalunga.it
Responsabile commerciale:	Alessandro Sfondrini
Organizzazione commerciale:	Diretta, senza rappresentanti, consegne via corriere - Indiretta, tramite grossisti



L'Azienda Agraria '**Serrata Lunga s.n.c.**' ha realizzato un progetto che costituisce una assoluta novità non solo per la **Maremma**, ma anche per l'intera Toscana. Un progetto che ha permesso la commercializzazione, con proprio marchio, del **riso della Maremma Toscana** da parte degli stessi agricoltori che lo coltivano. Il prodotto viene lavorato tramite macchinari che operano in modo naturale: la sbiancatura è infatti realizzata '**a pietra**', in modo tale da non aggredire il riso e da salvaguardarne il profumo ed il sapore. Nel Giugno 2001 la nostra azienda è stata inserita nel sito de 'Il Gambero Rosso', nell'Aprile 2002 il **Riso Maremma** è stato inserito nell'Atlante dei prodotti tipici delle aree protette, promosso dal Ministero dell'Ambiente e realizzato da **Slowfood** in collaborazione con Legambiente.

Tipologie di prodotto

- **RISO SUPERFINO:** Carnaroli, Arborio, Arborio integrale
- **RISO A GRANA LUNGA:** Thaibonnet
- **RISOTTI CON CARNAROLI PRONTI DA CUOCERE**
- **ZUPPE TOSCANE CON LEGUMI, CEREALI, VERDURE PRONTE DA CUOCERE**
- **BISCOTTI CON FARINA DI RISO**
- **PASTA SENZA GLUTINE CON RISO, MAIS, GRANO SARACENO**

Ragione Sociale dell'Azienda	ROVINI CLAUDIO
------------------------------	----------------

Marchio commerciale

Indirizzo	Via Lucchese, 176 - 51010 - Ponte all'Abate (PT)
Telefono	0572 429098
Fax	0572 429098
E-mail	
Web	
Responsabile commerciale:	Rovini Claudio
Organizzazione commerciale:	Tramite negozio



Il negozio è uno dei più antichi della **Provincia di Pistoia** ed è arrivato alla terza generazione nella vendita di **salumi** di produzione propria.

Tipologie di prodotto

- **SALUMI DI PROPRIA PRODUZIONE**
- **FORMAGGIO PECORINO TOSCANO DOP**
- **VINI CHIANTI DOCG**
- **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**
- **TORTE, BISCOTTI E CANTUCCINI**
- **FARINA DOLCE DELLA GARFAGNANA**
- **CARNI SUINE DI CINTA**

