

Scheda Pitigliano

“Un’Altra Estate 2018”

I produttori di vino saranno affiancati da due sommelier di cui un degustatore della delegazione Ais di Grosseto; i produttori di olio dall'assaggiatrice Patrizia Salusti; mentre per lo Sfratto sarà presente il Presidente di Slowfood Pitigliano e Colli di Maremma il quale illustrerà l'affascinante storia di questo dolce tipico pitiglianese e le azioni di tutela messe in atto dal presidio."

Le produzioni locali

Pitigliano si distingue da sempre come un territorio particolarmente vocato alla coltivazione della vite a bacca bianca come lo dimostrano il prodotto cardine simbolo della nostra produzione vitivinicola ovvero il Bianco di Pitigliano, seconda DOC italiana risalente al 1966 e che si ottiene dalla vinificazione di uve di Trebbiano Toscano, in aggiunta ad altri vitigni locali come il Procanico ed internazionali come lo Chardonnay ed il Sauvignon.

L'olio di Pitigliano origina la sua produzione da piccole aziende agricole e agrituristiche locali che si stanno affacciando con interesse al mercato locale e nazionale e che producono olio extravergine Toscano, principalmente con olive leccine e canine.

Elenco dei produttori

OLIO

1- **Il Cerchio verde** - Strada Maremmana 74 km 55121, 58017 Pitigliano, Italia Tel. 393 934 1161

L'**Agriturismo Cerchio Verde** si trova a 3 km dal borgo di **Pitigliano**, in una zona tranquilla e comoda per raggiungere il paese in pochi minuti. Particolare attenzione è stata dedicata alle nuove tecnologie per il risparmio energetico: **pannelli fotovoltaici** per la produzione di energia elettrica e **pannelli solari** per la produzione di acqua calda. L'azienda agricola, dislocata in due diverse aree, produce **Olio Extravergine di Oliva** e dai vigneti ricava le uve destinate alla trasformazione presso la vicina Cantina Cooperativa per la produzioni di vino: **Bianco di Pitigliano DOC** e **Sovana DOC**.

Selezione di varietà diverse la produzione punta sulla freschezza del prodotto e nel cercare di valorizzare ogni anno una varietà diversa in base all'annata e alle condizioni climatiche

2- **Podere bello** - Via pantano alto n.2571a , Pitigliano Tel- 347 418 9470

<http://www.agriturismopoderebello.com/>

L'Altro Sapore è il nome scelto per l'olio extravergine d'oliva biologico prodotto dall'Azienda Agricola Guastini. La nostra azienda nasce nel 2009 e si estende per oltre dieci ettari tra Pitigliano e Semproniano, in uno dei territori più belli e ricchi della Toscana, con la volontà di dar vita ad un prodotto unico, che trasmetta non solo i sapori di questa terra, ma anche l'entusiasmo e la passione per questo lavoro.

MANGIARE SANO non solo per VIVERE a lungo, ma soprattutto per VIVERE MEGLIO

Nel mulino a macine in pietra lavoriamo solo antichi cereali coltivati nelle nostre terre con metodo biologico. Il mulino a pietra è stato il nostro primo investimento sulla nostra salute poichè ha le seguenti caratteristiche:

- è ricco di Germe di Grano (Tantissima Vitamina E)
- Indice Glicemico basso
- magnesio, potassio e fosforo (bastano 200/250 grammi per la razione giornaliera)
- soccorre le vie biliari
- aumenta il senso di sazietà
- combatte la stitichezza e le infiammazioni intestinali

Conosciamo la terra perchè la coltiviamo da GENERAZIONI:

- dal 1995 siamo CERTIFICATI BIO, coltivando secondo natura per il benessere dell'uomo;
- dal 2000 nasce la ricerca dei SEMI DIMENTICATI, dopo aver scoperto che annullano le nostre moderne patologie;
- dal 2016 un MULINO A PIETRA fa parte della nostra azienda agricola, per garantire una filiera del tutto controllata;
- dal 2016 DECORTICHIAMO IL FARRO, riscoprendo gli antichi sapori oramai dimenticati;

E' DA SEMPRE CHE VOGLIAMO UN PRODOTTO GARANTITO per assicurare un cibo sempre più salutare OGM FREE (libero da Organismi Geneticamente Modificati):

- che sia sano (senza pesticidi e anticrittogamici)
- che dia benessere (enzimi, vitamine e sali minerali)
- che sia il meglio per l'uomo (gusto ed alta digeribilità)

Il Progetto Adotta un olivo

Il progetto consiste nell'adottare una o più piante di olivo per un anno e si prefigge l'obiettivo di far conoscere, apprezzare e difendere la natura, rendendo partecipe l'utente finale di tutti i processi di lavorazione effettuati sull'albero adottato.

Il progetto valorizza la cultura della buona conduzione agricola insieme alla sana alimentazione, consentendo di partecipare virtualmente alle attività colturali dell'Azienda Agricola, al fine di promuovere il rispetto e la salvaguardia dell'ambiente.

- Questa iniziativa rappresenta una sorta di "Farmville" dove non solo si ha il piacere di veder crescere le proprie piante ma alla fine dell'anno si raccoglie il frutto delle proprie fatiche (vi assicuriamo una produzione di 5 litri di olio per ogni olivo adottato) direttamente in azienda oppure ve lo spediamo a casa accompagnato da una lettera di ringraziamento per l'adozione.
 - In questo percorso di cooperazione l'adottante sarà informato da un esperto sulle cure che l'azienda riserva alla pianta di olivo, e vi sarà spedito online un report con le varie lavorazioni effettuate, per diventare "coltivatore virtuale" e partecipe dell'iniziativa. Come Azienda amiamo la qualità e ci prendiamo cura dei singoli olivi, così come delle singole persone.
-

3- Azienda agricola "L'Altro Sapore" di Guastini Eleonora <https://www.laltrosapore.com/>

L'Azienda Agricola Guastini nasce nel 2009 dalla passione e la voglia di Eleonora ed Edoardo di creare un prodotto genuino e con caratteristiche peculiari. Da qui nasce l'olio extravergine di oliva biologico L'Altro Sapore e successivamente il Sempronio.

Eleonora Guastini è moglie e mamma di tre bambini Caterina, Cecilia e Alessandro. Dopo la Laurea in Tecnologie Alimentari, conseguita presso l'Università degli Studi della Tuscia di Viterbo, diventa Imprenditrice Agricola, dedicandosi alla produzione di olio.

Edoardo, marito di Eleonora, è un agronomo e un olivicoltore appassionato. Dopo la Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, intraprende la carriera di libero professionista collaborando con aziende agricole e alimentari. Nel 2009 sposa l'idea di Eleonora di creare un'azienda agricola per la produzione di olio.

I nostri valori fondamentali sono la passione per l'eccellenza e per il buono, intesi come amore per il bello ed il ben fatto. Vogliamo migliorare la qualità di vita dei nostri clienti, offrendo loro un prodotto creato seguendo questi valori, un olio extravergine d'oliva biologico di eccellenza.

Grazie al nostro entusiasmo, al nostro lavoro e ai nostri valori, vogliamo deliziare tutti coloro che amano la qualità della vita, attraverso il migliore olio. L'olio L'Altro Sapore è esaltato dall'emozione e dal coinvolgimento della nostra famiglia, non è fatto solo di **olive** ma di amore e passione per la nostra terra, di cure attente alle piante e ai loro frutti.

4- Tenuta La Roccaccia - (Vd. Scheda 3 dei produttori vino)

5- La Dolce Vita Azienda Agricola Di Manuela Ciambuschini - <http://dolcevitaaffittacamere.com>

Immersa nel fascino naturale della Maremma Toscana, circondata da uno scenario incontaminato, nasce l'Azienda Agricola La Dolce Vita, una perfetta armonia tra antiche tradizioni e tecniche all'avanguardia per garantire prodotti sani dal gusto inconfondibile...

Due sorelle un unico interesse.. viaggiare viaggiare ed ancora viaggiare...

Sono tantissimi i luoghi visitati, ognuno caratterizzato da usanze e tradizioni diverse rese ancora più meravigliose ai nostri occhi grazie alla gentilezza delle persone incontrate durante il viaggio...

Da qui parte il progetto e nasce il nostro concetto di accoglienza, che vi farà sentire a casa rendendo il vostro soggiorno indimenticabile.

Tante sono le meraviglie di questo luogo sperduto nelle campagne toscane, ricco di paesaggi affascinanti, fiumi, vie cave, terme naturali e per i più golosi stuzzicheremo un altro vostro senso, il gusto deliziandovi con specialità culinarie di questo piccolo borgo ricco di prodotti a km zero.

Per gli amanti degli animali siamo ben liete di ospitare i vostri amici a 4 zampe!!

Agricoltura Sinergica "l'arte di coltivare lasciando fare alla terra" ovvero "la produzione vegetale attraverso l'autofertilità del suolo".

LA NOSTRA UVA

La Maremma è terra di vini potenti e concentrati, frutto di uve che raggiungono facilmente un perfetto grado di maturazione, grazie alle buone condizioni di esposizione ai raggi solari.

La particolare natura del terreno, tufaceo e d'origine vulcanica, riveste una notevole importanza in quanto fa parte delle caratteristiche distintive della zona di produzione del Bianco di Pitigliano d.o.c.

L'azienda agricola La Dolce Vita offre uva in conversione al biologico.

LE NOSTRE OLIVE

L'olio prodotto sulle colline del Fiora è noto per la sua qualità che lo rende uno dei migliori della Toscana. Le ideali condizioni ambientali, insieme ad un'antichissima tradizione, costituiscono il segreto di questo prodotto esemplare.

OLIVE : Canino

RACCOLTA : la raccolta inizia in un periodo che va dalla fine di Ottobre alla metà di Novembre a seconda dell'andamento dell'annata. Si svolge esclusivamente a mano (brucatura manuale) con l'ausilio di grandi reti a terra per contenere le olive che cadono. Le olive e le foglie cadute vengono riposte in cassette di legno e/o di plastica alimentare e nell'arco di un giorno vengono ripassate in modo da eliminare tutte le foglie e anche le olive non conformi per continuare il processo.

MOLITURA : le olive vengono frante dopo la raccolta al fine di garantire integrità di aromi, gusto, colori e mantenere un livello di acidità molto basso. Il processo di molitura viene eseguito presso un frantoio qualificato che utilizza un frantoio a impianto continuo e a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE : molto profumato, leggermente amaro e piccante di colore verde intenso e particolarmente ricco di polifenoli

6- Frantoio della cantina cooperativa di Pitigliano - <http://www.cantinadipitigliano.it/>

La Cantina di Pitigliano è figlia di questa terra e della gente che la coltiva da migliaia di anni. È figlia degli Etruschi, i Rasena come si chiamavano loro, che per primi portarono la coltivazione della vite in questi luoghi e forse, nell'Italia centrale. La cooperativa nasce nel 1954 da 11 produttori di vino e se anche oggi i soci sono 600, lo spirito di quegli anni è rimasto immutato come sembrano immutati i luoghi dove crescono i vigneti. La qualità dei nostri vini D.O.C. Ildebrando Bianco di Pitigliano Superiore, e Vignamurata Sovana Sangiovese Superiore, nascono dall'equilibrio tra un glorioso passato ed una corretta interpretazione del presente e del futuro.

Frantoio

L'esperienza e la tradizione della Cantina di Pitigliano, unita alla selezione e alla **raccolta delle olive** al giusto grado di maturazione, permettono di proporre questo **olio I.G.P. delle colline Toscane** dal sapore gradevolmente intenso e armonico.

7- Azienda agricola Corte del re

<http://www.cortedelre.it/>

L'azienda si estende su un territorio collinare nei comuni di Sorano e Pitigliano con una superficie di circa 20 ettari, in gran parte adibiti alla coltivazione dell'olivo.

Con circa 1800 piante di cultivar vari tra cui leccino, canino, moraiolo, leccio del corno, pendolino, maurino, l'azienda produce un olio extra vergine di oliva multivarietale dai profumi medio-intensi, con note amare e piccanti, e un colore verde brillante.

Dal 2014 l'azienda si è dotata di un mini frantoio Mori Gold che permetterà la lavorazione delle olive dopo qualche ora dalla raccolta, così da esaltare le proprietà organolettiche dei frutti e consentire di valorizzare la qualità degli oli attraverso la possibilità di frangere a basse temperature, monitorando i gradi della pasta in gramola.

L'olio prodotto viene stoccato in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata, per poi essere confezionato in bottiglie e lattine di vari formati. I nostri oliveti scorgono su un territorio tufaceo, selvaggio e misterioso, dove si aprono gole e canyon, tra boschi e foreste, intervallati da borghi antichi di origine etrusca, paesi che sembrano prodotti dal macigno stesso su cui si ergono, e che del macigno hanno lo stesso colore, odore, lo stesso carattere antico.

Nel cuore della maremma scopriamo gli antichi borghi di Pitigliano, Sovana e Sorano e delle misteriose vie cave, i ciclopici corridoi scavati dagli etruschi.

Produzione di olio, sottolio e gelatine.

VINO

1 - Cantina cooperativa di Pitigliano - <http://www.cantinadipitigliano.it/> (la cantina è la stessa che ha anche il Frantoio presentato al punto 6)

Cantine Storiche

Sotto l'abitato visibile di Pitigliano si nasconde un'altra **città invisibile**, sotterranea, meravigliosamente suggestiva. È fatta di grotte, colombari, cunicoli ma soprattutto di cantine, dove si conservavano vini prelibati, da sempre di ottima qualità. La cantina pitiglianese è di solito costruita da un "cellaro" o linaio e da una profonda gola scavata nel tufo, che si conclude nel bottaio, dove si tiene il vino in botti e

damigiane. Vi era in esse tutto l'occorrente per vinificare: torchio, line, bigongi, vasi da vino, come le caratteristiche panate e rabbine in ceramica, prodotti in loco dai "cocciai" di Sorano. Le cantine create dalla particolare abilità locale di **scavare il tufo**, hanno le forme più varie, perchè sono anche la risultante di trasformazioni di vani preesistenti: stalle, tombe etrusche, antiche case rupestri. Spesso si svilupparono dai caratteristici pozzi da grano, dalla curiosa forma ovale, quando il vino assunse la prevalenza nell'economia di Pitigliano. Quasi tutte le cantine hanno spiccati caratteri architettonici nelle forme ben squadrate del cellaro e del bottaio, nella volta rotonda della gola, nell'ingegnosa soluzione delle "mine", strette gallerie per portare fuori l'acqua eventualmente infiltratasi. Non mancano talvolta pilastri con capitelli, mascheroni, nicchie decorate. Più rara è la gola con arco a sesto acuto, come nella vecchia cantina nel Rione "La Fratta", utilizzata dalla Cantina Cooperativa per l'invecchiamento in barriques di rovere dei vini "Gran Tosco" bianco e rosso, "Rosso Sovana Superiore" e "Rosso Sovana Riserva", il cui nome evoca ricordi danteschi (Purgatorio canto XI, v.58)

2 - Villa Corano - <http://www.villacorano.it/>

Nacqui in maniera del tutto casuale, forse trasportata dal vento o da uccelli di passaggio, a metà del 700 in una località demoninata 'Corano', di proprietà di Pietro Leopoldo Lorena. Nella contea di Pitigliano. Le mie origini rimasero tali sino al 1784, quando il podere venne affrancato da Giuseppe Gherardini agricoltore pitiglianese, la cui famiglia mi tenne in possesso fino ai primi del 900. Ricordo che questo fu il periodo in cui nacque il risorgimento maremmano, cioè quella bonifica integrale che vide in Leopoldo secondo Lorena l'artefice di una colossale opera idraulica che sottrasse oltre venti ettari di terre alla palude e alla malaria. Fu quello anche il periodo del mio maggiore sviluppo vegetativo, dovuto prevalentemente alla tipologia del terreno vulcanico, divenendo ben presto la 'pianta' per eccellenza della zona. Le mie fronde, per circa 3 secoli, sono state testimoni di mille fatti di vita quotidiana; ricordo soldati con camicia rossa che dopo essersi rifocillati, proseguivano con ardore alla volta della vicina Roma, i banditi che nottetempo organizzavano ruberie ai danni dei grossi proprietari terrieri. Rammento un amore sorto tra una giovane contadina, che donò la sua castità ad un ardimentoso coetaneo che le prometteva eterno amore, che poi non mantenne. Ho subito nel tempo avversità atmosferiche che invano hanno infierito su di me, lasciandomi evidenti segni, ma sono rimasta viva, eretta al cielo, radicata alla mia terra natia, pronta a proteggere raccolti e uomini come Stefano, conosciuto nel gennaio del 1969, che subito capì il segreto delle mie doti divinatorie che manifestavo a persone speciali con semplici parole, che sussurro la mattina quando sorge il sole o la sera quando tramonta. E' in uno di questi tramonti 'surreali' che Stefano Formiconi, pioniere della viticoltura maremmana, mi comunicò che aveva deciso di realizzare un'azienda viticola che tenesse conto della spiccata vocazione territoriale. Furono pertanto selezionati e impiantati vitigni autoctoni. Coadiuvati da altri internazionali, fu creata la base per la futura 'Villa Corano', che prese definitivamente corpo nel 2001 con la costruzione della cantina, un vero gioiello di tecnologia e sapiente tradizione. Villa Corano, la cui etimologia deriva dalle parole latine 'Cor unum' che significano 'Un cuore solo', è oggi un punto di riferimento della enoviticoltura locale. Qui si producono vini legati alla tradizione come il bianco di Pitigliano doc, il rosso di Sovana doc, lo chardonnay, il sauvignon, l'alicante, una riserva denominata Acheo ed infine le vendemmie tardive. Una produzione legata alla nostra cultura, che fa capire la sua origine, la sua anima ed il suo legame con l'ambiente, nonchè l'amore profuso da Stefano al suo lavoro. Oggi Villa Corano accoglie migliaia di visitatori ogni anno, molti provenienti da paesi lontani che restano colpiti dalla bellezza dei luoghi e dalla mia nobile e longeva presenza. Vengo ammirata, adulata, fotografata, ma nessuno di loro purtroppo riesce a capire il mio segreto ed il mio linguaggio viene confuso con il brusio del vento."

3 - Tenuta La Rocaccia - <http://tenutarocaccia.it/azienda-vitivinicola/>

Il Casale della Tenuta Rocaccia sorge a 7 km dal borgo di Pitigliano. Costruito agli inizi del 1600, è stato recentemente ristrutturato mantenendo lo stile antico per far rivivere oggi le vecchie atmosfere del tipico podere maremmano .

Il casale sorge tra gli ulivi dell'Azienda Agricola ed accoglie i suoi ospiti in un ambiente intimo e cordiale. Suddiviso in tre unità può ospitare fino ad un massimo di 8 persone regalandovi la serenità di una vacanza immersi nella splendida natura delle Colline Maremmane.

I nostri bianchi

Bianco di Pitigliano : Prodotto con uve Trebbiano Toscano, Chardonnay e Sauvigno questo vino matura in vasche di acciaio inox si affina in bottiglia per due mesi.

Colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdolini.

Profumo: delicati sentori fruttati, leggermente agrumati.

Gusto: asciutto, di medio corpo con retrogusto leggermente amarognolo.

Ottimo come aperitivo; adatta a piatti a base di pesce, zuppe di verdure e formaggi a pasta molle.

Bianco di Pitigliano Superiore “ OROLUNA “ : Prodotto con uve Trebbiano Toscano, Vermentino e Chardonnay matura 4 mesi in vasche di acciaio inox e continua l'affinamento per altri 2 mesi in bottiglia.

Colore: giallo paglierino brillante,

Profumo: intenso e persistente, caratterizzato da note floreali e fruttate, si distinguono note di pesca e frutti esotici.

Gusto: vivace e fresco di buona armonia e lunga persistenza.

Ottimo con i formaggi ed i piatti di pesce.

Vermentino IGT Toscana “ SOLECHIARO “ : Vermentino 100% affinato per 4 mesi in vasche di acciaio inox, continua l'affinamento per altri 2 mesi in bottiglia.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumo: di buona intensità e persistenza, caratterizzato da note floreali. Si distinguono note di ginestra e gelsomino.

Gusto: vivace, armonico ed avvolgente, di lunga persistenza al palato.

Ottimo sui piatti di pesce.

Chardonnay IGT Toscana : Chardonnay 100%, affinato in vasche di acciaio inox per 4 mesi ed in bottiglia per due mesi.

Colore: giallo paglierino carico, limpido, cristallino.

Profumo: frutti gialli vivi ed intensi con prevalenti sentori di mela golden.

Gusto: eccellente nella sua intensità, buona persistenza, di buon corpo. Nel complesso avvolgente ed elegante.

Adatto sui piatti di mare anche piuttosto strutturati, carni bianche in salse delicate, formaggi a pasta molle ed anche erborinati.

I nostri rossi

Rosso Sovana : Prodotto da un blend di uve Sangiovese (70%) e Ciliegiolo (30%), questo vino si affina per 4/5 mesi in barriques di secondo passaggio e per un mese in bottiglia.

Colore: Rosso porpora con riflessi rubino.

Profumi: Sentori vinosi, profumi di liquirizia e note mentolate fresche e gradevoli.

Gusto: caldo, elegante con tannini finissimi. Finale lungo e pulito.

Adatto a piatti saporiti anche di buona struttura se bevuto leggermente invecchiato.

“ FONTENOVA “ IGT Rosso Toscana : Prodotto da una scelta accurata di uve Sangiovese (70%) e Ciliegiolo (30%) si affina per 12 mesi in barriques di primo passaggio e continua l'affinamento per 6 mesi in bottiglia.

Colore: Rosso porpora che tende a riflessi granato con l'invecchiamento.

Profumi: Intensi e gradevoli dove la maturità del frutto si abbina ad una spezia evoluta; profumi nell'insieme complessi ma estremamente eleganti.

Gusto: Caldo, avvolgente, con tannini ben integrati; ottima persistenza gusto_olfattivo.

Si abbina a piatti saporiti e succulenti come cacciagione, fiorentina o filetto al sangue e sui formaggi stagionati.

“ POGGIOCAVALLUCCIO “ IGT Ciliegiolo 100% : Prodotto unicamente con uve ciliegiolo, si affina un anno in barriques di primo passaggio e continua l’affinamento in bottiglia per altri 6 mesi.

Colore: Rubino acceso molto concentrato.

Profumi: Elementi fruttati come il ribes, mirtillo, lampone; buone sensazioni fresche e mentolate, profumi di mandorle, nocciole e resine; nell’insieme profumi estremamente eleganti e caratteristici.

Gusto: Buon attacco in bocca, avvolgente, con tannini a trama fitta e regolare ottimamente diffusi. Adatto a piatti succulenti ed elaborati come la cacciagione in umido, salumi toscani e formaggi stagionati.

Rosso Sovana Riserva Aleatico Passito : Prodotto unicamente con uve Aleatico, si affina per 5/6 mesi in barriques e continua l’affinamento per un altro mese in bottiglia.

Colore: Rosso rubino molto intenso con tendenza ai riflessi granato con l’invecchiamento.

Profumi: Spiccato, gradevole, intenso, caratteristico, fortemente aromatico.

Gusto: Morbido, vellutato, inizialmente dolce e generoso, lascia il posto ad una persistente nota di amarene, finale caldo.

Si abbina alla pasticceria secca arricchita di cioccolato ed a crostate di frutti rossi.
