

## PRODUTTORI DI CHIANNI

### **Azienda Agricola La Collina del Pane – tel. 345 9744004**

Mulino a pietra , forno a legna. Produttori di grano duro, tenero e ceci. Pasta trafilata in bronzo e pane.

Immaginatevi una grande casa sulle Colline di Chianni. Ora immaginate che vi abiti una famiglia, con due fratelli che lavorano il grano, come hanno insegnato loro i genitori, e ad essi, i nonni dei loro nonni. Immaginate le mani che raccolgono orgogliose il grano raccolto. Ora guardate più in là, sulla collina, immaginatevi di entrare in un laboratorio in mattoni. Sentite il rumore del molino di legno che macina, con la sua ruota in pietra, il grano raccolto? Più tardi , guardate bene, vedete quel fumo che esce dal comignolo? Quello è il forno di Alice, la moglie di Massimo, uno dei due fratelli che abbiamo incontrato poco fa. Alice, dopo aver personalmente macinato la farina, impasta il pane e lo cuoce nel suo forno a legna, sempre in azienda, sempre in collina. Lo sentite l'odore del pane? Quell'odore antico, rustico e tradizionale? È il pane di Alice, ma anche il pane della nostra cultura.

Quando porterete in tavola il pane di Alice, porterete in dono ai vostri cari la tradizione, la storia, quel gesto d'amore che si rinnova ogni volta che “passiamo il pane” ai nostri cari.

La collina del pane produce, con la propria farina macinata a pietra in azienda, vari formati di pasta, tutti rigorosamente **trafilati al bronzo**. La trafilatura al bronzo esercita maggiore trazione sulla pasta, formando delle micro lesioni che conferiscono maggiore rugosità alla texture della pasta, consentendo al condimento di aderire senza scivolare via.

La trafilatura al Teflon, invece, è la classica trafilatura industriale, usata perché veloce e perché non necessita di farine di pregio, a differenza di quella al bronzo. La differenza tra le due tecniche di trafilatura è lampante anche ad n occhio inesperto; la pasta trafilata al Teflon è lucida, liscia e generalmente più chiara, perché costituita da farine raffinate.

La pasta trafilata al bronzo, è rugosa, porosa, generalmente effettuata ( ma non è detto) con farine di pregio, dunque non raffinate.

Produciamo due tipi di farine: la tipo 1 e la tipo 2, questo perché non vogliamo offrire ai nostri clienti delle farine raffinate. Siamo abituate, ahì noi, a vedere e acquistare farine bianchissime, leggere impalpabili, e siamo altresì abituati ad identificarle come salutari o, addirittura, di maggior pregio, ma non è così.

Qual è la differenza, allora, tra la farina 0 e 00 e quelle di tipo 1 o 2? La differenza consiste nella affinazione, dunque partendo dalla farina di tipo 2( non raffinata) si arriva alla farina 00, del tutto raffinata. Con il processo di raffinazione se ne vanno via i principi” buoni” del grano, i nutrienti e rimangono, invece, i carboidrati puri, che, come saprete, il nostro corpo trasforma in zucchero.

#### RICAPITOLANDO

**Farina integrale:** a grana grossa, ha tutto il buono del chicco, senza scartare nulla, crusca compresa. Questa farina ha grana molto grossa, e per questo motivo è abbastanza difficile panificare usandola.

**Farina di Tipo 2:** è anche conosciuta come farina semi integrale, ha tutto il buono del chicco, senza la presenza della crusca che appesantirebbe la lievitazione. È possibile ottenere la farina integrale dalla farina di tipo 2, aggiungendovi al crusca.

**Farina di Tipo 1:** Ha grana più fine delle precedenti e quindi maggiormente indicata per dolci e focacce soffici.

**Farina 00:** È la farina più raffinata, nella quale vengono eliminati la crusca, ricca di fibre ed il germe del grano, ricco di vitamine, di sali minerali e amminoacidi, tutto questo per rendere la farina più bianca e più facilmente lavorabile. Di tutto il buono del grano, rimane solo l'amido (carboidrati semplici) e poche proteine (glutine). L'apporto nutrizionale all'organismo è molto basso anzi, in qualche modo la farina 00 contribuisce all'aumento della glicemia. Per ottenere una farina così impalpabile, si usano macine a cilindri, di tipo industriale che scaldano la farina, alterandola.

---

### **Azienda Agricola Casavecchia – tel. 339 8290196**

produzione grani antichi e farine, olio extravergine di oliva e vino.

IL PODERE CASA VECCHIA è costituito da una splendida casa colonica risalente al 1800 restaurata tipicamente seguendo la tipologia architettonica del luogo circondata da 10 ettari di pascoli, olivi e bosco. si colloca in tipica posizione collinare all'interno di un'area di interesse storico naturalistico, ricco di piante spontanee, funghi e varie specie di animali, ha, nella coltivazione biologica dell'ulivo la sua espressione agricola. oltre a ciò ospita animali da cortile e cavalli, e il suo bosco produce legna. la posizione geografica, con un panorama veramente notevole a più di 180 gradi con vista su Volterra e sulla Rocca di Pietracassia di base etrusca e l'ambiente informale garantiscono agli ospiti una vacanza, immersi nella magia della natura tra arte e storia, in un clima sempre gradevole.

Il podere si trova a Chianni, in provincia di Pisa, davanti a Volterra, a cinque minuti dalla cittadina termale di Casciana Terme, situato nel classico scenario toscano di colline, macchia mediterranea e dolci declivi. ottimo punto di partenza per raggiungere i luoghi di maggior interesse della regione toscana.

Chianni, sin dai tempi dei primi insediamenti etruschi e romani, era conosciuta come zona ricca di boschi e cacciagione rappresentando per i viaggiatori del tempo una zona selvaggia e impenetrabile con caratteri forti ed essenziali.

"terra di boschi, castelli, mulini, miniere" così i primi storici del 1000 parlavano di questo territorio e già dal 1113 i vescovadi di Pisa e Volterra se ne contendevano il controllo. infatti gode di una posizione geografica e panoramica eccezionale spaziando dal mare fino alla pianura dell'Arno.

---

### **Azienda Agricola Gambicorti – cell. 331 9626728**

azienda a conduzione familiare, produzione di cereali, olio extravergine di oliva e vino. Allevamento di bovini e suini allevati come una volta con prodotti del territorio.

L'azienda Agricola Gambicorti Franco è una piccola azienda a conduzione familiare presente nel territorio dagli anni 60 e fondata da un'esperienza che basa le sue radici da molte generazioni della famiglia che si sono occupati di agricoltura e allevamento, come la nostra esperienza ci insegna.

la nostra filosofia aziendale è basata sul rispetto del territorio e degli animali dei quali ci occupiamo rinunciando a tecniche e metodologie che anche se teoricamente più remunerative possano arrecare danni al territorio.

il tipo di alimentazione per ogni capo in carico a questa azienda è composto da foraggio alternato con erbaio misto (sulla, avena, loglietto e una parte di erba medica) viene prodotto direttamente sulle colline adiacenti, la cui coltivazione viene curata direttamente da noi non utilizzando fertilizzanti o diserbanti.

Le farine utilizzate per alimentare i capi vengono macinate in azienda utilizzando cereali

i capi sono lasciati in regime alimentare libero con mangiatoie e abbeveratoi acqua costante in stalla a box interni ed esterni

A vantaggio di ogni consumatore finale abbiamo deciso di inserire quella che noi definiamo **tracciabilità totale** cioè la possibilità per ogni consumatore di conoscere la storia di ogni singolo capo allevato nella nostra azienda.

---

### **Azienda La Casaccia - 0587 647082**

forno a legna, produzione pane.

Ogni venerdì e sabato la famiglia Costagli accende il forno a legna e cuoce il pane, la schiacciata e le torte. La signora Costagli guida l'operazione. Il suo "laboratorio" - situato nel loro giardino - ha una cucina, un negozio e, naturalmente, il forno. Tutto accade proprio davanti ai tuoi occhi. Visitando di recente abbiamo potuto dare un'occhiata al forno che diffondeva l'aroma confortante del pane appena sfornato e ci ha portato a casa con una dozzina di biscotti frollini appena sfornati che avevamo visto cucinare dentro. Il pane è un tradizionale pane toscano, senza sale, a lievitazione naturale. Croccante all'esterno e morbido all'interno, in una regione in cui conoscono il valore di un centesimo, si conserva facilmente o una settimana.

Da non perdere è la "schiacciata". Una "pizza bianca" locale, è un cugino più piatto, più denso di focaccia, condito con olio d'oliva e sale. Se riesci a ottenere la schiacciata appena esce dal forno, soccomberai inevitabilmente alla voglia di mangiarlo subito. La schiacciata tiepida e appena sfornata non ha eguali. Anche le torte del forno sono eccellenti. Come tante volte in Italia, sia in termini di ingredienti che di presentazione, queste torte sono meravigliose nella loro semplicità: torta di ricotta e pinoli, amaretto schiacciato e pangrattato, pagnotta di mele e noci, spugna arrotolata gialla con ripieno di cioccolato ... Nessuno di questi le torte sono troppo zuccherate. Invece di una mano pesante con lo zucchero, il gusto viene esaltato con la sottile aggiunta di rum, Alchermes o un altro liquore, o semi di anice, finocchio o buccia di limone, senza travolgere, aggiungendo ciascuno un impercettibile strato di sapore. Le torte sono vendute entro il trimestre, la metà o il tutto. Non siamo in grado di controllarci e partiamo sempre con diversi. Prodotti da forno in vendita Venerdì tardi pomeriggio, sabato praticamente tutto il giorno e la domenica mattina.

Il sabato mattina si può insaccare un cestello di *fagioli bianchi* essiccati bianchi che Sig.ra Costagli cuoce nel forno refrigerante e che, secondo le sue severe istruzioni, serve freddo, con olio d'oliva e pepe nero ma "*senza vendita*".

---

### **Società Agricola Montevaso: . 3292505052 0587647617 Luca Costagli**

allevamento in selezione di razza Chianina a IGP

La Tenuta Agroforestale del Montevaso si trova nel comune di Chianni, sulla Strada Provinciale del Montevaso al km 17,500.

Si estende all'interno del parco agroforestale della Vitalba e del Montevaso su una superficie di oltre 400 ettari destinati per oltre 350 a bosco ceduo; il rimanente sono pascoli e seminativi, nei quali trovano spazio oliveto, castagneto, frutteto e orto familiare.

Il territorio presenta una specifica vocazione naturalistico-didattica con caratteristiche storico-archeologiche (rocca di Montevaso, ex miniere di rame, resti etruschi e di mulini ad acqua), ambientali (sorgenti, piante rare e monumentali, animali particolari come il falco pellegrino, ricco sottobosco), e paesaggistiche (prospiciente sul Lago di Santa Luce ad Ovest e sulla Valdera ad Est, con ampie vedute sul mare e verso l'interno dalle vette del Montevaso e del monte Vitalba, ad oltre 650 m s.l.m.)

In questa tenuta vengono allevati capi in selezione di razza Chianina a IGP

---

### **La Cinta di Guido & Novo Frantoio: cell. 328 5413114**

produzione olio extravergine di oliva, allevamento di Cinta Senese con produzione propria di salumi di Cinta Senese.

Siamo allevatori di Cinta, suini di pura razza Cinta Senese, dal 1994, ci piace lasciare i nostri animali al pascolo per il loro stesso benessere che poi sarà il nostro stesso successo sul prodotto finito: salume e/o carne fresca.

Siamo agricoltori che producono una materia prima di assoluta eccellenza e che affidano la carne dei propri animali al conto-lavorazione ed alle coccole dei migliori laboratori di norcineria toscana, dove l'uso della chimica nei salumi è limitata al massimo.

I nostri salumi hanno un gusto "naturalmente" dolce ed esalta la sapidità e le succulenza delle carni che non necessitano di alterazioni aromatiche per apparire gradevoli: prova ne è la loro facile digeribilità (lardo compreso!).

La nostra azienda aderisce, insieme a tanti amici, al Disciplinary di produzione del suino Cinta Senese D.O.P., unica via che permette una sicura tracciabilità del prodotto finito della nostra Cinta, poi è buona perché ve lo garantisco... Guido

**Novo Frantoio di Chianni dell'Azienda Agricola il "Ruscello" di Guido Nenna - Produzione a freddo olio extravergine d'oliva**

**Olio Extravergine** ottenuto mediante sistema di estrazione in continuo a temperatura controllata.

Ottenuto con il tradizionale sistema delle presse dove le olive vengono spremute una sola volta senza ricorrere al calore permettendo all'olio di affiorare spontaneamente, dalla pasta delle olive conservando inalterate tutte le caratteristiche di profumo e sapore del frutto.

**Produzione olio extravergine. Lavorazione olive conto Terzi**

**CERTIFICAZIONE BIOLOGICO - CERTIFICAZIONE ESTRAZIONE A FREDDO - CERTIFICAZIONE I.G.P.**

---

### **Podere il Gallettino - 0587 647507 3383950419**

produzione di vini Toscani e olio extravergine di oliva.

L'azienda è immersa tra verdi e ondulate colline dove, a seconda dei venti, i prati erbosi (grani e foraggi) ondeggiando maestosamente. I nostri vigneti, a ridosso di rigogliosi uliveti, rifiniscono il paesaggio.

In questo contesto avviene la produzione di vini rossi, bianchi e rosati, risultato di un lavoro di riscoperta e valorizzazione di vigneti autoctoni; in particolare i nuovi vigneti di Ciliegiole, vitigno un tempo usato come "vino da taglio", apprezzato oggi come vitigno in purezza.

Sangiovese, Canaiolo, Cabernet e Sauvignon per i rossi, Trebbiano, Malvasia, Colombana e ultimamente Vermentino per i bianchi: questi i nostri vitigni tradizionali, mescolati con amore e con pazienza per offrirvi il miglior risultato da provare nelle nostre bottiglie, insieme al palpabile amore per la nostra terra.

#### **I prodotti**

**Rosso Toscano - IGT Toscano - Vitigno: Ciliegiole 50%, Canaiolo 50%**

*Vinificazione:* in vasche d'acciaio    *Affinamento:* 3 mesi in vasca d'acciaio, 3 mesi in bottiglia

*Colore:* Rosso rubino intenso con riflessi violacei

*Caratteristiche:* vino con profumo intenso, fruttato; vino di pronta beva

**Poggio Dorato - IGT Toscano Rosso**

*Vitigno:* Ciliegiole 100%    *Vinificazione:* in vasche d'acciaio

*Affinamento:* in vasca d'acciaio, 6 mesi in bottiglia    *Colore:* Rosso rubino con riflessi violacei

*Caratteristiche:* vino abbastanza robusto con modesta acidità, profumi di ciliegia e frutta a bacca rossa

**Lustro - IGT Toscano Rosso**

*Vitigno:* Cabernet Sauvignon 95%, Ciliegiole 5%    *Vinificazione:* in vasche d'acciaio

*Affinamento:* 12 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia    *Colore:* Rosso rubino

*Caratteristiche:* vino di notevole struttura, all'olfatto sfumature erbacee e frutta di bosco, leggermente tannico asciutto ed equilibrato al palato

**Imperioso - IGT Toscano Rosso**

*Vitigno:* Sangiovese 95%, Colorino 5%    *Vinificazione:* in vasche d'acciaio

*Affinamento:* 6 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia    *Colore:* Rosso rubino intenso

*Caratteristiche:* vino di media struttura dall'odore delicatamente fruttato, mora matura, dal sapore vivo e asciutto

**Riflesso - IGT Toscano Bianco**

*Vitigno:* Trebbiano 70%, Colombana 30%

*Vinificazione:* estratto con leggera spremitura e fermentato a bassa temperatura

*Affinamento:* piccola decantazione in vasca d'acciaio e 2 mesi in bottiglia

*Colore:* Giallo paglierino con riflessi verdi

*Caratteristiche:* vino di sufficiente acidità con leggero e persistente fruttato

**Savjo - IGT Toscano Bianco**

*Vitigno:* Vermentino in purezza

*Vinificazione:* estratto con leggera spremitura da una prima scelta delle uve e fermentato a bassa temperatura

*Affinamento:* 5 mesi in vasca d'acciaio, 3 mesi in bottiglia  
*Colore:* Giallo paglierino  
*Caratteristiche:* vino con profumo tenue, vivace, strutturato

Grappa Toscana  
Grappa prodotta dalla distillazione delle nostre vinacce.  
Bottiglia lt. 0,70 volume 40% secca  
Bottiglia lt. 0,50 volume 43% morbida e profumata

Olio Extravergine di Oliva  
Prodotto da olive Moraiolo, Frantoio e Leccino; la raccolta delle olive è manuale e la molinatura effettuata nelle 36 ore successive. Da qui otteniamo un olio di prima spremitura a freddo, di colore verde con riflessi dorati, sapore fruttato e con l'inconfondibile pizzico caratteristico toscano.

---

### **Il Forno di Chianni - 347 1578633**

pane e "La Schiacciata di Chianni" , tipico prodotto casereccio, viene sfornata per la prima volta nel 1943. La sua ricetta è completamente artigianale e genuina, ci avvaliamo infatti, di ingredienti naturali e di qualità, di cui elemento fondamentale è l'olio extra vergine d'oliva prodotto nella nostra campagna chiannerina, che rende unico il sapore della nostra Schiacciata. Gli abitanti di Chianni la chiamano "**Tortino con la pala**" proprio perché viene spianata direttamente sulla pala, condita e subito in forno. La schiacciata di Chianni mantiene invariate le vecchie tradizioni, custodendo così il sapore speciale di un tempo

---

### **Azienda agricola Ticcianti Massimiliano - cell. 338 8278460**

produzione olio extravergine di oliva e prodotti ortofrutticoli  
Azienda a conduzione familiare, produce piante da ortaggi che rivende direttamente al consumatore oppure nelle rivendite del Comune di Chianni.  
Olio in bottiglia è reperibile anche nei punti vendita presenti nel Comune

---

### **Pastificio Da Paola e Sandro - 0587 658411**

produzione artigianale di pasta fresca (per l'occasione preparerà un assaggio di pasta con farina di castagne) e gastronomia con prodotti del territorio.

---

### **Cantina Cortesi I Poggioni – cell. 347 3613172**

La cantina produce vini di zona.

---