



OliOnostrum

Bucine Valdambra Toscana



OliOnostrum

**Progetto di tutela
dell'olivicoltura
e di valorizzazione
dell'olio extra vergine
di oliva della Valdambra**

*Project for the protection of olive
cultivation and development
of extra virgin olive oil
in the Valdambra region*



Presentazione

Bucine e la Valdambra, un territorio da sempre vocato all'olivicoltura, di grande pregio paesaggistico, con una straordinaria biodiversità, valorizzata grazie alla collaborazione con il CNR IBE di Firenze, ma che purtroppo produce risultati economici scarsamente remunerativi con conseguente abbandono degli oliveti, che rappresentano l'identità della nostra terra.

Olionostrum è un progetto, un marchio registrato, una scelta fondamentale, un percorso virtuoso che il Comune di Bucine ha intrapreso a sostegno dell'olivicoltura, degli olivicoltori della Valdambra e di un olio di eccellente qualità.

Con Olionostrum il Comune di Bucine ha ottenuto, insieme all'Università degli Studi di Firenze, ad ANCI Toscana, alle aziende agricole Bianconi Sara e Villa a Sesta un importante finanziamento dalla Regione Toscana con i fondi del PSR 2014-2020. Ambizioso l'obiettivo del progetto Olionostrum: dalla biodiversità all'innovazione per un olio EVO di qualità, nei prossimi due anni saranno messe in campo azioni concrete e dirette a divulgare la cultura dell'olio EVO di qualità, ad accrescere la redditività dell'olivicoltura, la qualità dell'olio prodotto in Valdambra e la professionalità degli operatori, anche attraverso la realizzazione di un nuovo frantoio dotato di una tecnologia di estrazione innovativa. Olionostrum rappresenta un'opportunità di sviluppo per la Valdambra e per le aziende del settore olivicolo, dando loro la possibilità di produrre un olio EVO competitivo di eccellente qualità, unico e strettamente legato al territorio.

Nel futuro, grazie ad Olionostrum, Bucine e la Valdambra dovranno avere la forza e la tenacia di realizzare un proprio modello a sostegno di un'olivicoltura di eccellente qualità da lasciare in eredità alle nuove generazioni.

Presentation

“Bucine and the Valdambra, a territory that always has been suited to olive cultivation, of great landscape value, with an extraordinary biodiversity, valued by the collaboration with the CNR IBE of Florence, which unfortunately, produces poorly remunerative economic results, with the consequent abandonment of the olive groves, which represents the identity of our land.

Olionostrum is a project, a registered trademark, a fundamental choice, a virtuous path that the municipality of Bucine has undertaken to support olive cultivation, Valdambra's olive growers and an oil of excellent quality.

With Olionostrum the municipality of Bucine has obtained, together with the University of Florence, ANCI Toscana, the farms of Bianconi Sara and Villa a Sesta, an important financing from Regione Toscana with the funds of the PSR 2014-2020 (Rural Development Program). The purpose of Olionostrum project is ambitious: from biodiversity to innovation, for a quality EVO oil: in the next two years concrete actions will be implemented to spread the culture of quality EVO oil, to increase the profitability of olive cultivation, the quality of the oil produced in Valdambra and the professionalism of the operators, also through the creation of a new oil mill equipped with an innovative extraction technology. Olionostrum represents a development opportunity for Valdambra and for the companies in the olive sector, giving them the opportunity to produce an excellent quality EVO competitive oil, unique and closely related to the territory.

In the future, thanks to Olionostrum, Bucine and the Valdambra must have the strength and tenacity to create their own model, in support of an excellent quality olive cultivation in order to bequeath this legacy to the new generations”.



Il Sindaco
Nicola Benini



Indice

Olionostrum: biodiversità e innovazione per un Olio EVO di qualità	3
L'olivo e la Toscana un legame antico	7
C'era una volta e c'è ancora	8
L'olivo nel paesaggio toscano	9
L'olivicoltura dei colli della Valdambra	10
Straordinaria biodiversità	12
L'Olivone di Montebenichi	13
Caratteri morfologici dell'Olivone	14
La straordinaria biodiversità	16
Mappa della collezione di olivi	19
Custodi della Biodiversità della Valdambra	20
La collezione di olivi della Valdambra	29
Produrre e riconoscere l'olio extra vergine di qualità	30
Buone pratiche per produrre un olio di qualità	31
Il prototipo di frantoio	35
La classificazione dell'olio di oliva	37
Riconoscere l'olio di oliva extra vergine di qualità	38
Olio della Valdambra, gusto e salute	42
Olio extra vergine di oliva e salute	43
L'Oro Verde della Valdambra	44

Index

Olionostrum: biodiversity and innovation for a quality evo Oil	3
Olives and Tuscany: an ancient bond	7
Once upon a time and still today	8
The olive tree in the Tuscan landscape	9
The olive groves of the Valdambra hills	10
Extraordinary biodiversity	12
The Olivone of Montebenichi	13
Morphological characteristics of the olive tree	14
The extraordinary biodiversity of the Valdambra area	16
Map of Valdambra olive collection	19
Guardians of Valdambra's Biodiversity	20
The Valdambra olive collection	29
Produce and recognise high quality extra virgin oil	30
Best practices for producing high quality oil	31
Oil mill prototype	35
Classification of olive oil	37
Recognising high quality extra virgin olive oil	38
Valdambra oil: taste and health	42
Extra virgin oil and health	43
L'Oro Verde della Valdambra	44





**L'olivo
e la Toscana
un legame
antico**

C'ERA UNA VOLTA E C'È ANCORA

La presenza dell'olivo e la produzione dell'olio toscano è attestata almeno dalla metà del VII secolo a.C. Una coltivazione antica che si evolve e si espande piano piano nei secoli fino a diventare così diffusa da caratterizzare il paesaggio collinare toscano. È nel tardo medioevo, intorno alla metà del Quattrocento, che la coltivazione toscana dell'olivo passa da pochi esemplari sparsi nei campi a impianti più fitti, con investimenti consistenti da parte dei proprietari dei poderi mezzadrili e l'olio inizia a diventare importante nell'alimentazione. Da quel momento in poi la presenza e l'importanza dell'olivo in Toscana crescono, seguendo fasi alterne, fino ai nostri

giorni: si espande fino ai primi anni del XVIII secolo, si contrae per poi risalire dalla seconda metà dell'Ottocento fino alla crisi dell'agricoltura toscana di metà del Novecento.

Nel 1929 la superficie olivata in Toscana raggiunge i 239.000 ettari; alla fine degli anni Sessanta le piante sono ormai 25 milioni, passando dalla coltivazione dell'olivo consociata alla vite ed al grano alla realizzazione di oliveti specializzati con maggiore densità di impianto. Una storia secolare che ha visto l'olivo espandersi in gran parte del territorio toscano e l'olio d'oliva extra vergine diventare il re della cucina toscana, tanto che oggi non possiamo neanche immaginare come si potrebbe mangiare e di conseguenza vivere senza il prezioso oro verde delle nostre colline.



Once upon a time and still today

The presence of olive trees and the production of Tuscan oil can be accounted for at least from the middle of the 7th century BC. This ancient cultivation evolved and expanded slowly over the centuries, becoming so widespread that it now characterises the hilly Tuscan landscape.

It was in the late Middle Ages, around the middle of the fifteenth century, that Tuscan olive tree cultivation changed from being a few specimens scattered over the fields to more rigid installations, with substantial investments from owners of sharecropping farms and oil starting to become more important in the diet. From that moment on, the presence and importance of the olive tree in Tuscany grew, going through various phases until today. Its importance increased until the early eighteenth century, then contracted from the second half of the nineteenth century until the crisis of Tuscan agriculture in the mid-twentieth century. In 1929 the olive-growing area in Tuscany reached 239,000 hectares; by the end of the 1960s there were 25 million plants. The area went from the cultivation of subsidiary olive trees, to grapevines and grain, to the creation of specialised olive grows with higher plant densities.

It is a centuries-long history that has seen the olive tree spread across a large part of the Tuscan region and extra virgin olive oil become the king of Tuscan cuisine, so much so that it is now impossible to imagine how we would eat or live without this precious green treasure that grows on our hills.

L'OLIVO NEL PAESAGGIO TOSCANO



Gli olivi toscani sono i protagonisti di un paesaggio unico, conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo.

Aggrappati ai fianchi delle colline della Toscana, rappresentano un connubio perfetto tra natura e lavoro dell'uomo: sorreggono i versanti, mitigano l'erosione, contribuiscono a mantenere l'equilibrio di un ecosistema fatto di terrazzamenti retti dai tradizionali muretti a secco, di pendii e strade bianche, che si sposano con i giaggioli, alternandosi ai cipressi e ai vigneti. La pendenza dei terreni ne compromette spesso la sostenibilità economica, pur considerando che l'olivo è talvolta l'unica coltivazione in grado di valorizzare aree a produttività marginale. Oggi l'olivicoltura soffre a causa della scarsa remunerazione dei

produttori, che non riescono a trarre reddito dalla coltura dell'olivo, finendo per abbandonare gli oliveti. Gli olivi, il lavoro degli olivicoltori e l'olio extra vergine di oliva di qualità devono rappresentare non solo per il territorio della Valdambra, ma per tutta la Toscana, un patrimonio collettivo da difendere, tutelare e valorizzare affinché si conservi quel paesaggio – identità e immagine della nostra terra – che ci rende unici nel mondo.

**Un
patrimonio
collettivo
da difendere
e valorizzare**

The olive tree in the Tuscan landscape

Tuscan olive trees are the protagonists of a unique landscape, which is recognised and appreciated all over the world.

Clinging to the slopes of the Tuscan hills, they represent the perfect blend of nature and man working together: they support the slopes, reduce erosion, contribute to maintaining the balance of an ecosystem made of upright terraces with traditional dry stone walls, slopes and white roads, married to irises, and alternating with cypresses and

**A collective heritage
to be defended and developed**

grapevines. The incline of the land often compromises economic sustainability, making the olive tree sometimes the only crop that can take advantage of areas with marginal productivity. Today, olive cultivation suffers due to producers being poorly remunerated, meaning they fail to derive income from the cultivation and therefore end up abandoning the olive groves.

The olive trees, the work of olive growers and the high quality extra virgin olive oil must represent not only the Valdambra region, but the whole of Tuscany as a collective heritage to be defended, protected and promoted in order to preserve this landscape - the identity and image of our land - which makes us unique in the world.

L'OLIVICOLTURA DEI COLLI DELLA VALDAMBRA

Tra i monti del Chianti e della Valdichiana, tra colline punteggiate di borghi e castelli, nel territorio di Bucine, comune toscano che conserva un'autentica e antica anima rurale, operano ancora oltre 30 aziende olivicole, nelle quali quasi sempre agricoltore e proprietario sono la stessa persona. Coltivano circa 1000 ettari di oliveto di cui buona parte su terrazzamenti, in tutto circa 130.000 piante di olivo.

Ancora oggi possiamo incontrare piccoli produttori che resistono all'espansione dell'olivicoltura industriale, che offre sul mercato grandi quantità di prodotto a basso prezzo e di bassa qualità. Qui possiamo incontrare agricoltori, che con passione e tenacia continuano a coltivare olivi mantenendo un paesaggio che da secoli identifica la Toscana.

Anche l'olivicoltura e la produzione olearia della Valdambra, come quella della Toscana, si trovano in sofferenza ed è per questo che il Comune di Bucine ha intrapreso un percorso di valorizzazione dell'olio di qualità per raccontare e sentirsi parte di un nuovo capitolo della storia dell'olivicoltura della Valdambra.



The olive groves of the Valdambra hills

Soffione di Montebenichi
Soffione of Montebenichi

In the Bucine area, a Tuscan municipality with an authentic, ancient rural soul, between the mountains of Chianti and Valdichiana, amongst hillsides with villages and castles, there are still more than 30 olive farms, where the farmer and the owner are almost always the same person. They cultivate about 1,000 hectares of olive groves, mostly on terraces, totalling about 130,000 olive trees.

We are beginning to write a new story of excellence

Today we are still able to meet small producers who are resistant to the expansion of industrial olive cultivation, which offers large quantities of low-priced and low-quality products to the market. Here it is possible to meet farmers who passionately and persistently continue to cultivate olive trees while maintaining the same landscape that has identified Tuscany for centuries.

Iniziamo a scrivere una nuova storia di eccellenza

Olive cultivation and production in Valdambra and Tuscany as a whole are suffering and for this reason the Municipality of Bucine has set itself on a path for the development of high quality olive oil, in order to tell the story and play a part in the new chapter of olive cultivation in Valdambra.



Straordinaria biodiversità

L'OLIVONE DI MONTEBENICHI

The Olivone
of Montebenichi



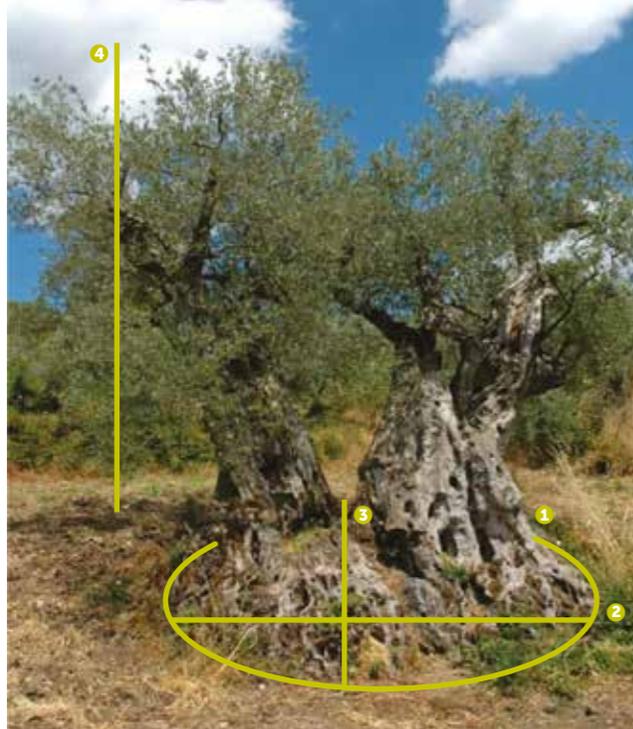
Nel territorio di Bucine, in un campo vicino al castello di Montebenichi, vive una pianta di olivo molto antica, probabilmente vecchia di oltre 300 anni. Ha superato indenne gelo, siccità e tutte le possibili avversità climatiche di una località collinare a 450 metri di altezza. Viene chiamato dai proprietari e dagli abitanti della zona Olivone e grazie alla sua età, bellezza e imponenza si è conquistato una precisa identità e un nome proprio che tutti in zona conoscono. Il comune di Bucine ha inserito l'Olivone nell'elenco degli "Alberi della Memoria", progetto di protezione e promozione degli antichi patriarchi vegetali.

Grazie alla collaborazione tra il Comune di Bucine e CNR-IBE di Firenze è stato riscontrato, attraverso precise analisi di laboratorio, che la pianta presenta caratteristiche morfologiche diverse rispetto alle più comuni varietà di olivo toscano. Una bella scoperta: il patriarca degli olivi della Valdambra, unico per dimensioni ed età, rappresenta anche l'unico esemplare di una varietà finora sconosciuta.

In the Bucine region, in a field near the castle of Montebenichi, there is a very old olive tree that is probably over 300 years old. It has overcome frost, drought and all the possible climatic adversities of a 450-metre high hilltop location. Its owners and the inhabitants of the area call it "Olivone". Thanks to its age, beauty and grandeur it has gained a precise identity and a name that everyone in the area knows.

The Municipality of Bucine has included the Olivone in the list of "Alberi della Memoria" (memorable trees), a project for the protection and promotion of ancient plant patriarchs.

Thanks to collaboration between the Municipality of Bucine and the CNR-IBE of Florence, it was found, through precise laboratory analysis, that the plant has morphological characteristics different from the most common varieties of Tuscan olive. An amazing discovery: the patriarch of the Valdambra olive trees, unique in size and age, is also the only specimen of a hitherto unknown variety.



CARATTERI MORFOLOGICI DELL'OLIVONE

Albero

- Vigoria: medio alta
 Portamento: tendenzialmente assurgente
 Chioma: espansa e mediamente folta
- 1 Circonferenza ceppaia: mt 11.70
 - 2 Diametro max Est - Ovest: mt 3.50
 - 3 Diametro max Nord - Sud: mt 1.90
 - 4 Altezza max della pianta: mt 4.90

Frutto

- Colore alla raccolta: verde con riflessi giallastri
 Invaiaura: molto tardiva
 Forma: ovoidale
 Cavità peduncolare: circolare piuttosto piccola e superficiale
 Epicarpo: con leggero strato pruinoso, presenta piccole lenticelle

Foglia

- Forma: ellittico lanceolata
 Curvatura: piana
 Superficie: piatta o leggermente tegente
 Dimensione: media
 Angolo apicale: piuttosto aperto
 Angolo basale: acuto
 Posiz. Largh. max: centrata
 Colore pagina sup.: verde chiaro
 Colore pagina inf.: verde grigio con riflessi argentati
 Lunghezza media mm: 65
 Larghezza media mm: 10
 Rapporto Lungh/Largh.: 6.5

Infiorescenza

- Struttura: corta e compatta
 Forma: racemosa
 Lunghezza mm: 14
 Numero medio fiori a mignola: 10

Morphological characteristics of the olive tree

Tree

- Vigour: medium high
 Stance: mostly upright
 Foliage: large and moderately dense
- 1 Trunk circumference: 11.70m
 - 2 Max diameter East - West: 3.50m
 - 3 Max diameter North - South: 1.90m
 - 4 Maximum plant height: 4.90m

Leaf

- Shape: oval lanceolate
 Curvature: flat
 Surface: flat or slightly sloping
 Dimensions: medium
 Apex angle: quite open
 Base angle: acute
 Position Max width: centred
 Top colour: light green
 Bottom colour: grey green with silvery reflections
 Average length in mm: 65
 Average width in mm: 10
 Length / Width Ratio: 6.5

Inflorescence

- Structure: short and compact
 Shape: racemose
 Length in mm: 14
 Average number of flowers in cluster: 10

Fruit

- Harvest colour: green with yellowish reflections
 Veraison: very late
 Shape: ovoid
 Peduncular cavity: circular, rather small and superficial
 Epicarp: with a lightly powdery layer, and small lenticels



LA STRAORDINARIA BIODIVERSITÀ DELLA VALDAMBRA

A prima vista gli olivi possono sembrare tutti uguali, ma ponendo maggiore attenzione appaiono differenze evidenti in termini di portamento della pianta, forma e colore della foglia e del frutto. Si tratta infatti di varietà diverse tra loro anche geneticamente: in Italia se ne contano più di 500, solo in Toscana le cultivar accertate sono circa 80. Le più importanti e diffuse sono certamente: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino, ma accanto a queste ve ne sono altre caratteristiche e peculiari di determinate aree olivate della regione. Nel territorio del Comune di Bucine i tecnici del CNR-IBE hanno individuato numerosi fenotipi esclusivi della Valdambra per un totale di oltre 40 "pezzi unici", che fanno parte della straordinaria biodiversità della Valdambra. Per l'Amministrazione comunale e per il territorio è un dovere ed una responsabilità recuperare, caratterizzare e valorizzare il germoplasma autoctono di olivo presente nel territorio. Questa incredibile ricchezza di biodiversità potrà rappresentare nel prossimo futuro un'importante opportunità di crescita dell'olivicoltura e dare maggiore forza commerciale all'olio di qualità eccellente prodotto in questa terra. I nuovi fenotipi recuperati nel territorio di Bucine non avevano un nome che li identificasse, a parte il già conosciuto Olivone di Montebenichi, quindi si è provveduto a farlo e molti nomi fanno riferimento al nome del proprietario o del podere così da tramandarne la memoria anche alle future generazioni di olivicoltori.

Foto grande: Fenotipo Boschino, Badia a Ruoti
Large photo: Phenotype Boschino, Badia a Ruoti

Particolare in alto: Olivone di Montebenichi
First detail: Olivone di Montebenichi

Particolare in basso: Fenotipo Biancaccio, Montebenichi
Second detail: Phenotype Biancaccio, Montebenichi

The extraordinary biodiversity of the Valdambra area

At first glance the olives may all look the same, but if you pay more attention you can see obvious differences in terms of the plants' stance, shape, leaf colour and fruit. In fact these are genetically different varieties. There are over 500 different varieties in Italy but in Tuscany there are only about 80 confirmed cultivars. The most important and widespread are: Frantoio, Moraiolo, Leccino, and Pendolino, but besides these there are other characteristic and unique varieties in certain olive growing areas in the region.

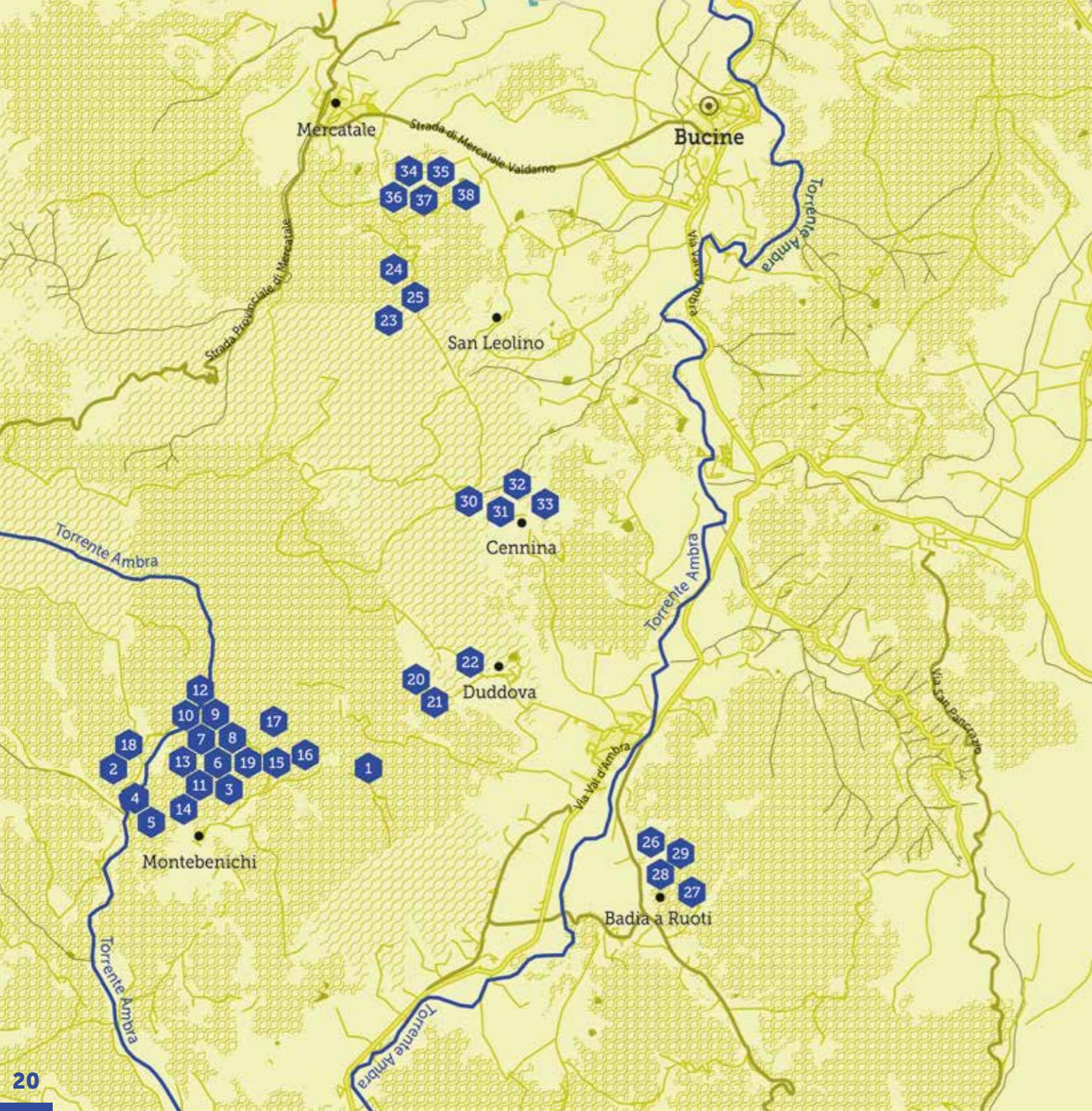
In the Municipality of Bucine region, the CNR-IBE engineers have identified further phenotypes exclusive to Valdambra with a total of over 40 "unique specimens", which are part of Valdambra's extraordinary biodiversity. It is the duty and responsibility of the municipal administration and the region to restore, distinguish and develop the native olive germplasm present in the area. In the near future, this incredible wealth of biodiversity could represent an important growth opportunity for olive cultivation and give greater commercial strength to the excellent quality oil that this land produces.



Oltre 40
fenotipi
di olivo
nel territorio
del comune
di Bucine



Over 40 olive tree phenotypes
in the Municipality
of Bucine area



Mappa della collezione di olivi della Valdambra

Map of Valdambra olive collection

Montebenichi	Altitudine SLM	Olivicoltori custodi
1 - Biancaccio	480	Simone Biagi
2 - Carminio	510	Sandro Michi
3 - Castelletto	480	Simone Biagi
4 - Fiorentino	450	Simone Biagi
5 - Frantoio di Montebenichi	450	Simone Biagi
6 - Lafede	450	Simone Biagi
7 - Leccino di Montebenichi	450	Simone Biagi
8 - Maremmano di Montebenichi	450	Simone Biagi
9 - Mazzolino	450	Simone Biagi
10 - Olivastro di Montebenichi	480	Simone Biagi
11 - Olivone di Montebenichi	450	Simone Biagi
12 - Orciaia	480	Simone Biagi
13 - Pendolino di Montebenichi	450	Simone Biagi
14 - Rossello di Montebenichi	450	Simone Biagi
15 - Sandrino	510	Sandro Michi
16 - Santa Maria	510	Sandro Michi
17 - Soffione	510	Lidia La Placa
18 - Speranza	510	Sandro Michi
19 - Zefiro	450	Simone Biagi
Duddova		
20 - Casanova	377	Mauro Aldinucci
21 - Coreggiolo di Duddova	377	Mauro Aldinucci
22 - Torretta	373	Helge Classen
San Leolino		
23 - Moraiolo di San Leolino	375	Riccardo Casini
24 - Ragozzino	375	Riccardo Casini
25 - Santi	375	Riccardo Casini
Badia a Ruoti		
26 - Boschino	315	Antonella e Eraldo Zampi
27 - Coroncino	315	Antonella e Eraldo Zampi
28 - Olivo grosso	315	Antonella e Eraldo Zampi
29 - Pepino	315	Antonella e Eraldo Zampi
Cennina		
30 - Zampino	315	Antonella e Eraldo Zampi
31 - Perino	483	Angela e Angelo Peri
32 - Cennina	573	Antonella e Eraldo Zampi
33 - Scopetino	573	Antonella e Eraldo Zampi
Mercatale Valdarno		
34 - Arnia	260	Luca Sanjust
35 - Petrolo	260	Luca Sanjust
36 - Solatia	260	Luca Sanjust
37 - Costa	260	Luca Sanjust
38 - San Giusto	260	Luca Sanjust

CUSTODI DELLA BIODIVERSITÀ DELLA VALDAMBRA

Guardians
of Valdambra's
Biodiversity

**“ Abbiamo bisogno di contadini,
di poeti, gente che sa fare il pane,
che ama gli alberi e riconosce il vento.
Più che l'anno della crescita,
ci vorrebbe l'anno dell'attenzione. ”**

Franco Arminio da Cedi la Strada
agli Alberi, Chiarelettere 2017

Il paesaggio toscano, amato da visitatori di tutte le epoche, è frutto del lavoro e della fatica di generazioni di contadini che con sudore e passione hanno creato questo mix straordinario di natura e lavoro che gli storici chiamano paesaggio agrario.

In Valdambra tutto questo è molto evidente, basta un'occhiata in giro per rendersene conto.

È arrivato il momento di conoscere almeno una parte degli agricoltori di questo territorio, i protagonisti del progetto Olionostrum, i custodi della biodiversità degli olivi del territorio di Bucine.



The Tuscan landscape, beloved by visitors of all ages, has been created by peasant farmers who have passionately poured their blood, sweat and tears into this extraordinary mix of nature and work that historians call the agrarian landscape.

In Valdambra this is all very evident, you just need to take a look around to see it. It is time to get to know at least a few of the farmers in this area, the protagonists of the Olionostrum project and guardians of the biodiversity of the olive groves in the Bucine region.

Fenotipo Scopetino, Cennina
Phenotype of Scopetino, Cennina

Simone Biagi, azienda agricola L'Orciaia a Montebenichi

Fenotipi di olivo custodite nel terreno di Simone: Biancaccio, Castelletto, Fiorentino, Frantoio di Montebenichi, Lafede, Leccino di Montebenichi, Maremmano di Montebenichi, Mazzolino, Olivastro di Montebenichi, Olivone di Montebenichi, Orciaia, Pendolino di Montebenichi, Rossello di Montebenichi, Zefiro

Ho ereditato gli olivi dal mio babbo Gino, che iniziò a coltivarli sessanta anni fa, quando venne da Siena a Montebenichi. All'inizio si informava e seguiva i consigli dei contadini del posto, poi cominciò a fare di testa sua, innovando sia i tempi che i modi di raccolta delle olive.

Fra i suoi olivi spiccava l'attuale "Olivone di Montebenichi", che lui chiamava "Noccolo". Prima della gelata del 1985, era più alto di una querce e per raccogliere le olive alzavano tutto intorno dieci scale. Si raccoglievano nelle buone annate 10 staia di olive (circa 240 chili).

Ora mi occupo io degli olivi e sono contento che, grazie agli studi del CNR, si sia confermato che l'Olivone è una pianta particolare, unica - come già aveva capito il mio babbo - un olivo a sé stante e non ce ne sono altri come lui.

Vediamo insieme di portare avanti il progetto... e che ognuno faccia la sua parte.



Simone Biagi Farm

Olive phenotypes on Simone's land: Biancaccio, Castelletto, Fiorentino, Frantoio di Montebenichi, Lafede, Leccino di Montebenichi, Maremmano di Montebenichi, Mazzolino, Olivastro di Montebenichi, Olivone di Montebenichi, Orciaia, Pendolino di Montebenichi, Rossello di Montebenichi, Zefiro

I inherited the olive trees from my father Gino, who started cultivating them sixty years ago when he came to Montebenichi from Siena. At first he gathered knowledge and advice from the local farmers but then he began to do things his own way, always coming up with new times and ways to harvest the olives. Among his olive trees was today's "Olivone di Montebenichi", which he called "Noccolo". Before the frost of 1985, it was taller than an oak tree and ten ladders were needed to collect the olives. On a good year 10 bushels of olives (about 240 kilos) were collected. Now I am dealing with the olive trees myself and I am glad that, thanks to the CNR's studies, the Olivone has been confirmed as a special plant, - as my father already knew - a unique olive tree in its own right and there are no others like it.

Let's carry on the project together and let everyone play their part.



Famiglia Peri, azienda agricola Peri Angela a Cennina

La famiglia Peri custodisce una fenotipo di olivo: il Perino

Ci occupiamo personalmente degli olivi, in modo da garantire la massima cura delle nostre piante.

In passato mio padre aveva già notato dei particolari che caratterizzavano questa pianta, ad esempio: la forma allungata delle foglie e delle olive. Inoltre questa pianta ogni anno produce le olive solamente da un lato e nell'anno seguente nel lato opposto. Pensiamo che il progetto Olionostrum sia un'iniziativa molto utile per la difesa e la tutela del territorio e della biodiversità olivicola, a favore di noi agricoltori e delle generazioni future.

Riccardo Casini, azienda agricola eredi Casini Santi a San Leolino

Fenotipi di olivo custoditi nel terreno di Riccardo: Moraiole di San Leolino, Ragazzino, Santi

Siamo in tre ad occuparci degli olivi della nostra piccola azienda: mia sorella, mio nipote ed io. Le nostre sono olivete storiche che già coltivavano i miei nonni, sono più di cento anni che stiamo in questo podere. La mia mamma, morta novantenne, mi raccontava che anche ai suoi tempi sapevano di avere delle piante di olivo "strane" non censite. Ora - grazie a questo progetto - sappiamo con certezza che queste piante sono fenotipi autoctoni che potranno essere molto utili ai produttori della zona e incidere sulla qualità del nostro eccellente olio.



Peri Angela Farm

The Peri family cares for an olive tree phenotype: the Perino

We take care of our olive trees personally in order to ensure they receive the highest levels of care.

In the past my father made note of the particular features that distinguish this plant, for example: the elongated shape of the leaves and olives. In addition, this plant produces olives only on one side one year and the other side the next year. We think that the Olionostrum project is a very useful initiative for the defence and conservation of the land and olive biodiversity, which helps us as farmers and future generations.

Riccardo Casini Farm, hereditary farm Casini Santi in San Leolino

Olive tree phenotypes on Riccardo's land: Moraiole di San Leolino, Ragazzino, and Santi There are three of us who work with the olive trees on our small farm: my sister, my nephew and myself. Our historic olive

Mauro Aldinucci a Duddova

Fenotipi di olivo custoditi nel terreno di Mauro: Casanova e Correggiolo di Duddova

Degli olivi mi occupo personalmente, eseguendo tutti i vari lavori manuali dalla potatura, alla concimazione, al taglio delle erbe... Mi faccio aiutare solo al momento della raccolta che faccio a mano utilizzando i rastrellini.

La qualità della nostra produzione deriva anche dalle molteplici varietà di olivi che abbiamo, un patrimonio di biodiversità da proteggere. Dall'inizio del secolo scorso il 75% della biodiversità genetica nazionale delle colture agricole è andata perduta. È importante intervenire nel proprio territorio e salvaguardare le varietà locali, cioè quelle piante che si sono adattate nel tempo agli agro-ecosistemi locali. Mio padre era consapevole di coltivare olivi diversi dagli altri, mi diceva che erano unici nella zona per grandezza e li chiamava "maremmani", gli ultimi da cogliere - anche a gennaio - e le olive erano sempre sane e dure. La produzione era alta anche negli anni di scarsità generale.



groves were originally cultivated by my grandparents. We have been at this farm for over a hundred years. My mother, who died in her nineties, told me that even in her time she knew we had some "strange" un-registered olive plants. Now - thanks to this project - we know with certainty that these plants are native phenotypes, which can be very useful to the area's producers and affect the quality of our excellent oil.

Mauro Aldinucci Farm in Duddova

Olive phenotypes on Mauro's land: Casanova and Correggiolo di Duddova

I work on the olive trees personally, performing all the manual work from pruning, to fertilising, to cutting the grass... I only have people to help me during harvest time, which I do by hand using rakes.

The quality we produce comes from the many varieties of olive trees we have, a heritage of biodiversity that needs to be protected. Since the beginning of the last century, 75% of the genetic diversity of Italy's agricultural crops has been lost. It is important to intervene in your own area and safeguard local varieties, that is, those plants that have adapted over time to the local farming ecosystems. My father knew that he was cultivating olive trees that were different from the others. He told me that they were unique in the area for their size, and called them "maremmani". They were the last to be harvested - even as late as January - and the olives were always healthy and hard. Production was high even in years of general scarcity. Sandro Michi, San Francesco farm in Monteбенichi.



Sandro Michi, tenuta San Francesco a Montebenichi

Fenotipi di olivo custoditi nel terreno di Sandro: Carminio, Sandrino, Santa Maria, Speranza.

Abbiamo acquistato la Tenuta di San Francesco 35 anni fa e i vecchi proprietari non ci dissero niente a proposito di piante di olivo particolari ... mentre noi ce ne accorgemmo subito. O meglio se ne accorse Roberto che coltiva con noi gli olivi.

"Secondo me - intervieni Roberto - quelli ancora più anziani di me magari ci potrebbero anche essere arrivati ma parecchi non conoscono mica che sono. Quando s'è preso questa oliveta mi sono accorto che c'era degli olivi che non si conoscevano, che non si sa che razze sono". Il progetto Olionostrum è molto interessante e stimolante per chi come me vuole sviluppare la propria azienda, magari acquistando un frantoio. "Perché l'olio buono lo fa anche il mulino - conclude Roberto - a rovinare l'olio ci vuole poco! Tutti i tempi son venuti e tutti i tempi ritorneranno".

Eraldo e Antonella Zampi, Azienda Agricola Casa Bistino a Badia a Ruoti

Fenotipi di olivo custoditi nel terreno di Eraldo e Antonella sono: Boschino, Cennina, Coroncino, Olivo grosso, Pepino, Scopetino, Zampino.

Mi occupo personalmente degli olivi insieme a mia figlia Antonella, in un podere che coltiviamo da sempre. Non sapevo però che ci fossero

Sandro Michi Farm

Olive phenotypes on Sandro's land: Carminio, Sandrino, Santa Maria, Speranza.

We bought the San Francesco estate 35 years ago and the old owners did not tell us anything about the unique olive trees ... but we noticed them immediately. Or rather, it was Roberto, who cultivated the olive trees with us, that noticed.

"In my opinion," Roberto intervened, "there are people even older than me who might have realised, but a lot of people don't even know what they are. When we acquired this olive grove, I realised that there were unknown types of olive tree, and we didn't know what variety they were."

The Olionostrum project is very interesting and stimulating for those who, like me, want to develop their own business, perhaps by purchasing an olive-press.

"Because good oil is also dependent on the mill," concluded Roberto, "it is not difficult to ruin it! All the times have come and gone and they will come back again."

Casa Bistino Farm, Badia a Ruoti

Olive phenotypes on Eraldo and Antonella's land: Boschino, Cennina, Coroncino, Olivo grosso, Pepino, Scopetino, Zampino.

I and my daughter Antonella personally work with the olive trees, on the farm we have been cultivating forever. However, I did not know there were unique olive trees, though I had already noticed that they are frost-proof. My grandparents called it a Leccino, I don't remember the



olivi particolari, anche se mi ero già accorto che sono olivi che resistono al gelo. I nonni lo chiamavano uno Leccino, quell'altri non me lo ricordo ma comunque sono razze che fanno sempre le olive.

Sapevo che erano olivi che non avevano niente a che fare con le razze normali. Si vede perché fanno tutte le olive diverse una dall'altra. Ho piacere che siano trattati bene perché io ci passo gran parte della mia giornata, da mattina a sera.

"Non solo per questo - interviene la figlia Antonella - anche per la conservazione di qualcosa che appartiene al passato e di cui non conosciamo l'origine."

Va bene, però io poi ho paura che fra 10/20 anni ci nascano tutte le macchie.... Ma come fa un giovane a venire qui e vivere con l'olivicultura? C'è tanto lavoro da fare e alla fine c'è poco guadagno... se uno lo dovesse fare con un operaio chiuderebbe subito.

Gli ulivi sono tutti nei posti disastrati e ci vuole tanto lavoro e non si guadagna niente!

Helge Classen, residente a Duddova

Nel suo giardino Helge custodisce un fenotipo di olivo: Torretta

Non sono un agricoltore, faccio un altro mestiere. Da molti anni mi sono trasferito in Toscana dove vivo in una casa a Duddova, nel comune di Bucine. 25 anni fa ho piantato un olivo, senza preoccuparmi di che varietà fosse. L'olivo crescendo si è rivelata una pianta vigorosa e

names of the others, but in any case they are varieties that always produce olives. I knew that these olive trees weren't at all similar to normal species. You can tell because their olives are all different to each other. I like for them to be treated well because I spend the majority of my day there, from morning to evening.

"Not only for this," intervened his daughter Antonella - "but also to preserve something that belongs to the past and whose origin we do not know."

Okay, but then I'm afraid that in 10/20 years it will all be scrubland... But how could a young person come here and live from olive cultivation? There is so much work to be done and so little gain in the end... if you had to do it with a labourer it would close down immediately.

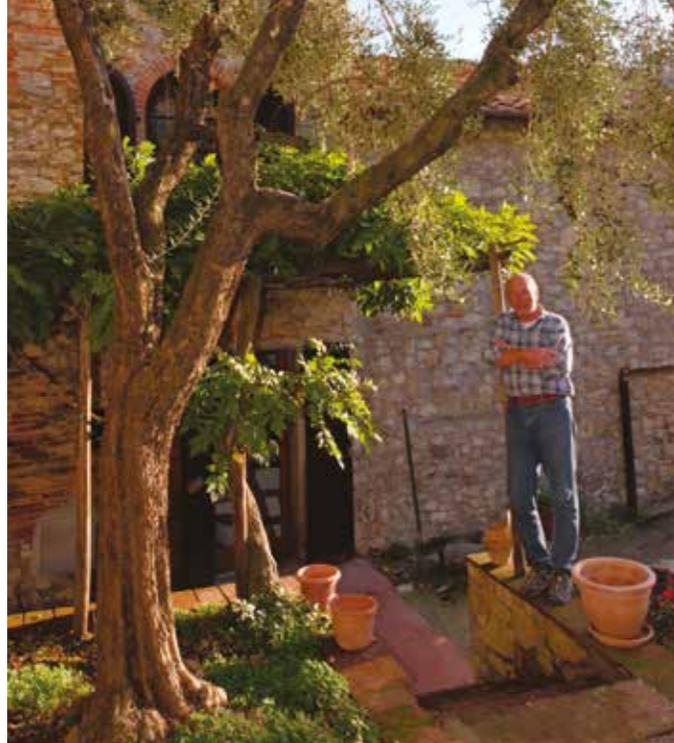
The olive trees are all in devastated places. It needs so much work and you don't earn anything from it!

Helge Classen, resident of Duddova

Helge tends the Torretta olive phenotype in his garden

I'm not a farmer, I have a different job. I moved to Tuscany many years ago, and I live in a house in Duddova, in the municipality of Bucine.

Twenty-five years ago I planted an olive tree, without worrying about what variety it was. As it grew, the olive tree proved to be a vigorous and resistant plant with morphological characteristics that differed from the other olive plants in Duddova. I am very proud to be protecting this unique olive tree. It makes me feel even more Tuscan and a part of this small community.



resistente e con caratteristiche morfologiche diverse dalle altre piante di olivo di Duddova.

Sono molto orgoglioso di custodire questo unico olivo, mi fa sentire ancora più toscano e parte di questa piccola comunità.

Lidia La Placa, azienda agricola a Montebenichi

Nelle sue olivete, Lidia custodisce il fenotipo di olivo "Soffione"

"Era la campagna di mia nonna -racconta Lidia - poi se ne è occupata mia mamma, poi papà e infine io dal 1991, prima affiancandolo e poi sostituendolo.

Infatti la mia famiglia gestisce l'azienda da quasi cento anni, 20 ettari di oliveto specializzato, tutti coltivati dal 1993 con metodo biologico. Siamo a Montebenichi, un borgo posto a 550 metri su una collina nel cuore della Toscana, nel Comune di Bucine a confine tra le province di Arezzo e Siena. È una zona particolarmente vocata alla produzione di olio extravergine di oliva di qualità poiché l'altitudine, il tipo di terreno e il clima siccitoso, pur riducendo quantitativamente la produzione, esaltano notevolmente le caratteristiche qualitative del prodotto.

In questo oliveto Lidia custodisce un fenotipo di olivo autoctono della Valdambra mappata dal CNR, denominata "Soffione" perché il giorno in cui è stata scoperta soffiava un forte vento di tramontana.



Montebenichi Farm

Lidia takes care of the "Soffione" phenotype in her olive groves.

"It was my grandmother's farmland," said Lidia, "then my mother took it over, followed by my dad. I started working on it in 1991, first by shadowing him and then eventually replacing him.

In fact, my family has been running the farm for almost 100 years. It spans 20 hectares of specialised olive groves, all cultivated using organic methods since 1993. We are in Montebenichi, a village located at an altitude of 550 metres on top of a hill in the heart of Tuscany, in the municipality of Bucine, on the border between the provinces of Arezzo and Siena. It is an area particularly well suited to the production of good quality extra virgin olive oil thanks to its altitude, soil type and dry climate. Although these characteristics limit production in terms of quantity, they greatly enhance the quality of the product.

In this olive grove, Lidia tends to one of the cultivars native to Valdambra native Phenotype, as mapped by the CNR. It is known as "Soffione" (great gust) because a strong northerly wind was blowing on the day it was discovered.

Luca Sanjust, Petrolo Società Agricola a Mercatale Valdarno località Petrolo

Nei suoi oliveti Luca custodisce i fenotipi di olivo: Arnia, Petrolo, Solatia, Costa, San Giusto.

"Biodiversità ed equilibrio materiale, rispetto assoluto del ciclo materiale". Queste le filosofie di coltivazione di Luca Sanjust nella sua azienda. I fenotipi di olivo custoditi: Arnia, Petrolo, Solatia, Costa S. Giusto fanno parte di questa incredibile biodiversità. Già dagli anni '90 i nostri oliveti sono stati progressivamente inerbiti, abolendo la concimazione e l'uso di fitofarmaci di sintesi in modo da creare le condizioni per un equilibrio naturale e spontaneo, benefico per le piante ed i loro prodotti; l'olio di Petrolo è, quindi, da molti anni riconosciuto come biologico, ed è per noi motivo di grande orgoglio vedere che nel comune di Bucine, anche il progetto Olionostrum ha abbracciato gli stessi concetti di sensibilità alla natura, di difesa verso i fenotipi autoctoni e a favore della biodiversità ed equilibrio naturale, così da valorizzare l'olivicoltura e segnare profondamente la qualità dell'olio della Valdambra.



Luca Sanjust, Petrolo Agricultural Society in Mercatale Valdarno località Petrolo

Olive phenotypes on Luca's land: Arnia, Petrolo, Solatia, Costa, San Giusto.

"Biodiversity and natural material balance, absolute respect for the material cycle." These are the cultivation philosophies of Luca Sanjust in his company. The olive tree phenotypes preserved: Arnia, Petrolo, Solatia, Costa, S. Giusto are part of this incredible biodiversity. Since the 90s our olive groves have been progressively grassed, abolishing the fertilization and the use of synthetic pesticides in order to create the conditions for a natural and spontaneous balance, beneficial for plants and their products; Petrolo's oil has, therefore, been recognized as biological for many years, and it is with great pride to see that the Bucine's municipality, with the Olionostrum project, has also embraced the same concepts of sensibility to nature, defending native phenotypes and in favor of biodiversity and natural material balance, so as to enhance olive cultivation and profoundly mark the quality of Valdambra oil.



LA COLLEZIONE DI OLIVI DELLA VALDAMBRA

The Valdambra olive collection

Gli oltre 40 fenotipi di olivo della Valdambra sono conservati e studiati nell'impianto di collezione di germoplasma realizzato nel territorio del comune di Bucine. La collezione di olivi fornirà inoltre materiale vegetale di propagazione, una volta verificato il loro valore agronomico e produttivo.

La Collezione di germoplasma degli olivi valdambriani sarà aperta al pubblico per mostrare a tutti lo straordinario patrimonio di biodiversità di questo territorio ma gli obiettivi più importanti di questa operazione restano la difesa, la crescita e la sostenibilità dell'olivicoltura nella Valdambra "... per onorare i diritti degli agricoltori che, soprattutto nelle tradizionali comunità, hanno conservato e difeso questa risorsa genetica dal rischio di erosione" (Documento FAO, 2004). Lo studio in corso e la Collezione di olivi aiuteranno a rendere l'olivicoltura della Valdambra più forte e competitiva con l'introduzione, per esempio, di varietà locali più resistenti ai disagi climatici o più produttive o più sostenibili economicamente o più efficaci nella difesa del suolo e, grazie alla diffusione delle varietà autoctone, l'olio di oliva prodotto in Valdambra assumerà caratteristiche sempre più originali, uniche per sapore, colore, profumo.



The over 40 Valdambra olive phenotypes will be preserved and studied in the germplasm collection structure, which will be produced in the territory of the municipality of Bucine. The olive collection will also provide plant material for propagation once its agronomic and productive value has been verified.

The Valdambriani olive germplasm collection will be open to the public to show all the extraordinary biodiversity heritage of this area, but the most important objectives of this action remain the defence, growth and sustainability of olive cultivation in the Valdambra area "...to honour the rights of farmers who have preserved and defended this genetic resource from the risk of erosion, especially in traditional communities" (FAO Document, 2004). The current study and the olive collection will help to make olive growing in Valdambra stronger and more competitive through the introduction of a wider range of local varieties that are more resistant to climate issues, more productive, more economically sustainable or more effective at defending the soil, for example. Moreover, by expanding the native varieties, the olive oil produced in Valdambra will take on increasingly original characteristics that stand out by their flavour, colour and aroma.



Produrre e riconoscere l'olio extra vergine di qualità

BUONE PRATICHE PER PRODURRE UN OLIO DI QUALITÀ

Best practices
for producing
high quality oil

I toscani amano "l'olio buono" cioè l'olio extra vergine di oliva di qualità, fatto da piccoli produttori, in territori vocati, con olive raccolte sulla pianta al tempo giusto, frante subito dopo con sistemi adeguati che ne preservano tutti i profumi e i sapori.

Ma come si ottiene un olio non solo extravergine ma anche gustoso, profumato e ricco di elementi benefici per la salute?

Per produrre un extravergine di alta qualità il frutto deve arrivare perfettamente integro alla molitura.

Ci sono delle regole semplici ma che ogni produttore deve assolutamente rispettare per evitare di produrre oli difettati, caratterizzati da livelli di acidità elevati, con processi ossidativi della matrice grassa avviati e con insufficienti livelli di antiossidanti.

Tuscans love "good oil", that is, high quality extra virgin olive oil made by small producers in dedicated areas, with olives harvested from the plant at the right time, then pressed with appropriate systems that ensure that they retain all their aromas and flavours.

But how do you produce an extra-virgin olive oil that is tasty, fragrant and rich in health benefits at the same time?

In order to produce a high quality extra-virgin oil, the fruit has to be perfectly intact when it arrives for grinding.

The rules are simple, but each manufacturer must comply with them in full to avoid producing defective oils characterised by high levels of acidity, with advanced oxidative processes of the lipid matrix and insufficient levels of antioxidants.





- **Evitare** gli attacchi fungini che possono causare marciumi alle olive.
- **Controllare** in maniera efficace gli attacchi della mosca olearia, in modo da avere drupe prive di infestazione, nel caso in cui si registri un minimo attacco è consigliabile anticipare la raccolta.
- **Porre attenzione** alle operazioni di raccolta in modo da evitare per quanto possibile lesioni e danni alla polpa delle olive.
- **In campo**, le olive appena raccolte dovranno essere trasferite in cassette di plastica avendo cura di non riempire completamente i contenitori, che dovranno essere lasciati all'ombra delle piante.
- **Una volta** raccolte le olive dovranno essere molite il prima possibile limitando i tempi di conservazione, max 24 ore.
- **Le olive** dovranno essere fatte pervenire al frantoio in idonei contenitori di plastica forati e conservate solo per breve tempo in ambienti freschi ben areati, meglio se a temperatura controllata.
- **L'integrità** della polpa delle olive dipende molto dal grado di maturazione delle drupe: drupe in avanzato stadio di maturazione presentano una polpa poco consistente, facilmente soggetta a lesioni e rottura della struttura cellulare con conseguente innesco di fenomeni idrolitici ed ossidativi.
- **Esigere** che durante la molitura in frantoio vengano rispettate tutte le norme igienico sanitarie e che il processo di estrazione esalti al meglio le caratteristiche qualitative dell'olio.
- **La filtrazione** è una pratica consigliabile per ottenere oli di qualità che rimangono tali nel tempo.
- **L'olio appena estratto** dovrà essere trasferito in idonei recipienti perfettamente puliti e privi di odori.
- **L'olio** dovrà essere conservato in contenitori che lo proteggano da fonti luminose, sigillati, per limitarne il contatto con l'ossigeno.
- **Nel locale** di conservazione dell'olio non ci dovranno essere sbalzi di temperatura e la stessa dovrebbe mantenersi costante intorno ai 14 °C.



- Avoid fungal attacks that may cause the olives to rot.
- Effectively control attacks from olive fruit flies, ensuring there is no infestation; if even a minimal attack occurs, it is advisable to harvest early.
- Pay attention to harvesting operations so as to avoid possible bruising and damage to the olive pulp.
- In the field, freshly harvested olives must be transferred to plastic boxes, taking care not to completely fill the containers, which should also be left in the shade of the plants.



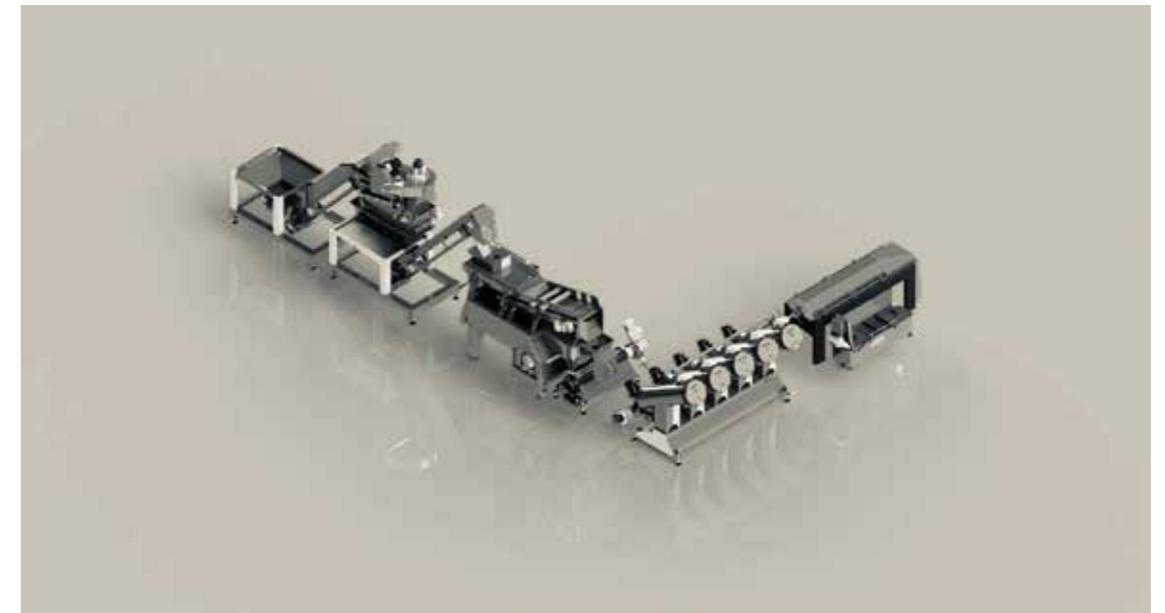
- Once harvested, the olives must be ground as soon as possible, limiting the storage times to a maximum of 24 hours.
- The olives must be delivered to the press in suitable perforated plastic containers and only kept for a short time in freshly ventilated areas, preferably at controlled temperatures.
- The integrity of the olive pulp depends largely on how ripe the drupe is: the pulp of drupes in advanced stages of ripeness is not very firm, meaning it is easily damaged and subject to breakdown of the cellular structure, which in turn triggers hydrolytic and oxidative phenomena.
- Ensure that all hygienic and sanitary standards are followed during crushing, and that the extraction process brings out the qualitative characteristics of the oil in the best possible way.
- Filtering is recommended in order to obtain oils that retain their high quality over time.
- Freshly extracted oil must be transferred to suitable, perfectly clean, odourless containers.
- Oil should be stored in containers that protect it from light, and which are sealed to limit its contact with oxygen.
- There should be no fluctuations in the room temperature when the oil is being stored, and should be kept constant at around 14°C.

IL PROTOTIPO DI FRANTOIO

Oil mill prototype

Il frantoio prototipale sarà progettato dall'Università di Firenze -Dipartimento DAGRI e realizzato da una ditta specializzata del settore. Il progetto si pone l'obiettivo di realizzare un prototipo di impianto di estrazione in grado di ottenere un olio EVO di eccellente qualità, attraverso soluzioni impiantistiche innovative la cui tecnologia non si trova attualmente sul mercato. Un lavoro di 32 mesi per mettere a disposizione delle aziende non solo di Bucine e della Valdambra ma di tutto il Valdarno, un frantoio innovativo che unisce il miglioramento quali-quantitativo del prodotto alla valorizzazione del territorio, come risorsa di sviluppo locale.

The prototype oil mill will be designed by the University of Florence - DAGRI Department and made by a specialized company in the sector. The project aims to create an extraction plant prototype able to obtain an excellent quality EVO oil, through innovative plant solutions, whose technology is not currently on the market. A 32-months work to make available to the companies, not only in Bucine and Valdambra but in the whole Valdarno, an innovative oil mill that combines the qualitative-quantitative improvement of product with the enhancement of territory, as a resource for local development.



Elementi di innovazione Innovation Elements

Fase di lavoro Work Phase	Elemento prototipale	Prototype Element
Defogliazione e lavaggio delle olive Defoliation and washing of olives	Trituratore di foglie; Elementi per il miglioramento dell'efficienza di lavaggio e per il risparmio della risorsa acqua (dispositivi di filtrazione/sanificazione dell'acqua in ricircolo); Termostatazione dell'acqua di lavaggio per il controllo della temperatura delle olive;	Leaf shredder; Elements for improving washing efficiency and saving water resources (filtration/recirculation water sanitation devices); Washing water thermostataion for olive temperature control;
Frangitura Olives pressing	Tramite controllo di assorbimento elettrico; Scambiatore di calore integrato; Dispositivo di microossigenazione della pasta;	Management of the flow rate to the press through electric absorption control by retroactivity; Integrated heat exchanger; Dough micro-oxygenation device;
Gramolazione Grinding	Pompe a portata variabile e monitoraggio dello sforzo meccanico; Gramolazione continua in flusso su più elementi disposti in serie; Aspi a velocità variabile e monitoraggio della coppia meccanica; Sensori per l'analisi dello spazio di testa;	Variable flow pumps and mechanical stress monitoring; Continuous grinding in flow on several elements arranged in series; Reels on variable speed drives and mechanical torque monitoring; Sensors for head space analysis;
Estrazione centrifuga Centrifugal extraction	Sistema innovativo di posizionamento livelli di pescaggio e controllo delle pompe di mandata al decanter al fine di migliorare le rese estrattive; Dispositivo di inertizzazione; Sistema protetto per la raccolta dell'olio in uscita al decanter;	Management of the flow rate to the press through electric absorption control by retroactivity; Integrated heat exchanger; Dough micro-oxygenation device;
Filtrazione Filtration	Filtro a reti metalliche inox integrate nel filtro a cartoni;	Stainless steel mesh filter integrated into the carton filter;
Lavaggio/sanificazione Washing / Sanitizing	Sistema di sanificazione vapore alta pressione.	High pressure steam sanitization system.

LA CLASSIFICAZIONE DELL'OLIO DI OLIVA

Classification
of olive oil

L'olio di oliva può essere definito extra vergine se rispetta numerosi parametri chimici e se è privo di difetti riscontrati all'assaggio specialistico, il cosiddetto Panel test, formato da esperti assaggiatori. Presso la Camera di Commercio di Arezzo opera un Comitato di assaggio, accreditato al Ministero delle Politiche Agricole, per il controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini, extravergini, IGP e DOP.

Olive oil can only be defined as extra virgin if it meets certain chemical parameters and is found to be free from defects during the so-called panel test, a specialist tasting session carried out by expert tasters.

There is a tasting committee that works at the Chamber of Commerce of Arezzo, and which is accredited by the Ministry of Agriculture to check the organoleptic characteristics of virgin olive, extra virgin olive oil, IGP and PDO oils.

Tipi di olio di oliva	Produzione	Acidità	Panel Test
Olio extra vergine di oliva	Spremitura meccanica delle olive	Uguale o minore di 0,8%	Senza difetti, fruttato, amaro e piccante
Olio vergine di oliva	Spremitura meccanica delle olive	Uguale o minore di 2%	Difetti lievi
Olio di oliva	Miscela di olio vergine e olio lampante raffinato	Uguale o minore di 1%	
Olio lampante	Spremitura meccanica delle olive	Maggiore del 2%	Gravi difetti. Non destinato al consumo alimentare
Olio raffinato	Olio lampante rettificato con metodi chimici	Maggiore del 2%	Inodore, incolore, insapore
Olio di sansa di oliva	Estratto con solventi chimici dai residui di lavorazione delle olive		Commestibile solo se miscelato con olio vergine

RICONOSCERE L'OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE DI QUALITÀ

Recognising
high quality
extra virgin olive oil

La qualità riconosciuta agli oli extra vergini è la risultante di due diversi ordini di indagine: da una parte, le analisi chimico-fisiche, tese ad accertare la reale composizione dell'olio; dall'altra, l'esame organolettico che giudica l'olio dal punto di vista delle sue caratteristiche olfattive e di gusto, valutandone pregi e difetti.

Ecco un elenco sintetico delle caratteristiche organolettiche che possiamo trovare nell'olio di oliva extra vergine di qualità.

- **Amaro:** sapore caratteristico dell'olio ottenuto da olive verdi o invaiate, che non deve comunque essere eccessivamente accentuato.
- **Carciofo:** flavour che richiama il gusto della parte più tenera del carciofo.
- **Dolce:** attributo adatto ad oli dal sapore non molto marcato, di tenue aromaticità, delicati.

The recognised quality of extra virgin oils is the result of two different lines of inquiry: on the one hand, there are the chemical-physical analyses, which are aimed at verifying the actual composition of the oil; on the other hand, the organoleptic examination judges the oil from the perspective of its olfactory and taste characteristics, assessing its merits and flaws.

Here is a summary of the organoleptic characteristics that we can find in high quality extra virgin olive oil.

- **Fiori:** sapore delicato di fiori bianchi o gialli, conferisce un gusto delicato all'olio.
- **Fruttato:** flavour dell'olio che ricorda il profumo ed il gusto di un frutto sano, fresco e colto al punto ottimale di maturazione. All'assaggio, il fruttato può coprire una gamma che si estende da un grado delicato (più tenue) ad uno molto intenso (più pungente).
- **Mandorlato:** flavour tipico della mandorla, fresca o secca. Si apprezza come sensazione retro-olfattiva ed è tipicamente associato agli oli dolci.
- **Maturo:** flavour caratteristico delle olive mature, spesso presente in oli dal colore giallo acceso e dal sapore rotondo, tendente al dolce.
- **Piccante:** sensazione pungente caratteristica di oli prodotti all'inizio della campagna, principalmente da olive ancora verdi. È una nota gradevole e caratteristica degli oli toscani, pugliesi e siciliani: per essere apprezzabile non deve persistere troppo a lungo nella cavità orale.
- **Spezie o verdure o mela:** se la nota dominante dell'olio evoca rispettivamente questi sapori e profumi.
- **Verde erba:** quando l'olio ha un gusto che ricorda l'odore dell'erba appena falciata.

• **Bitter:** a flavour characteristic of oil obtained from green or greyish olives, which must not be overly accentuated.

• **Artichoke:** a flavour that recalls the taste of the tenderest part of the artichoke.

• **Sweet:** an attribute suitable for oils that are not very pronounced in flavour, with a faint, delicate aromatic quality.

• **Flowers:** the subtle flavour of white or yellow flowers that gives a delicate taste to the oil.

• **Fruity:** an oil flavour that recalls the scent and taste of healthy, fresh fruit picked at the optimal point of ripeness. During tastings, fruity flavours can cover a range that extends from the delicate (faint) to the very intense (more pungent).

• **Almond:** the typical flavour of fresh or dry almond. It is appreciated as an aftertaste and is typically associated with sweet oils.

• **Mature:** a flavour characteristic of ripe olives, often present in oils with a bright yellow colour and well-rounded, slightly sweet flavour.

• **Spicy:** a sharp sensation characteristic of oils produced at the beginning of the season, mainly from olives that are still green. It is a pleasant tone characteristic of Tuscan, Apulian and Sicilian oils, and it must not persist too long in the oral cavity in order to be appreciated.

• **Spices or vegetables or apple:** when the dominant note of the oil evokes these flavours and fragrances respectively.

• **Green grass:** when the oil has a taste that resembles the smell of freshly mowed grass.

L'olio extra
verGINE di oliva
di qualità
fa bene

High quality
extra virgin
olive oil
is healthy

Di seguito, invece, gli attributi negativi e i sentori sgradevoli che possiamo incontrare in un olio di oliva di scarsa qualità.

- **Acqua di vegetazione:** flavour acquisito dall'olio in seguito ad un contatto prolungato con le acque di vegetazione.
- **Cotto o stracotto:** sentore dell'olio che è stato esposto a temperature elevate in corso di lavorazione.
- **Fieno-legno:** odore caratteristico di oli estratti da olive ormai secche
- **Grossolano:** attributo adatto ad un olio che dopo la deglutizione lascia in bocca una sensazione di sporco.
- **Metallico:** flavour che ricorda il metallo e che si origina in seguito ad un pervasivo o prolungato contatto delle olive con i macchinari di lavorazione.
- **Morchia:** difetto che si presenta negli oli non opportunamente filtrati e, rimanendo a contatto con la fondata (o 'fanghi di fondo'), determina la formazione di odori sgradevoli.
- **Muffa-umidità:** flavour percepibile in oli estratti da olive raccolte a terra (a volte contaminate da microrganismi presenti nel terreno, come funghi e lieviti) e stoccate a lungo in ambienti umidi.
- **Rancido:** si riscontra in oli che sono stati esposti ad aria e calore, si accentua con l'invecchiamento.
- **Riscaldo:** difetto dovuto ad una inopportuna conservazione delle olive che, ammassate, fermentano trasmettendo questo sentore all'olio da esse derivante.

By contrast, the following are some of the negative attributes and the unpleasant aromas we can encounter in a poor quality olive oil.

- **Amurca:** the flavour acquired by oil following prolonged contact with amurca.
- **Cooked or overcooked:** the aroma of oil that has been exposed to high temperatures during processing.
- **Wood-hay:** a characteristic aroma of oils extracted from dry olives
- **Coarse:** an attribute suitable for oils that leave a feeling of dirtiness in the mouth after swallowing.
- **Metallic:** a flavour reminiscent of metal that originates from a pervasive or prolonged contact between the olives and the processing machinery.
- **Sludge:** a defect in oils that are have not been properly filtered and stay in contact with the bottom (or 'dregs'), resulting in unpleasant smells.
- **Mould-moisture:** a flavour that can be perceived in oils extracted from ground-picked olives (which can sometimes be contaminated by microorganisms present in the soil, such as fungi and

- **Avvinato-inacetito:** flavour che richiama quello del vino o dell'aceto, caratteristico di oli che hanno subito una degenerazione fermentativa e la conseguente formazione di acido acetico, acetato di etile ed etanolo. In alternativa può essere dovuto alla pratica, ancora abbastanza diffusa, di lavare con aceto i serbatoi di raccolta delle olive.
- **Terra:** sentore specifico di un olio ottenuto da olive raccolte a terra e lavate in modo non accurato.
- **Verme:** fastidioso difetto che può essere riscontrato in oli ricavati da olive infestate da colonie di parassiti.



yeasts) and stored in damp environments for long periods.

- **Rancid:** this is found in oils that have been exposed to the air and to heat, and is accentuated through ageing.
- **Heated:** a defect caused by inadequate preservation of the olives which ferment during storage, conferring this aroma on the oil made from them.
- **Winey-vinegary:** a flavour recalling wine or vinegar, typical of oils that have undergone fermentation degeneration, subsequently producing acetic acid, ethyl acetate and ethanol. Alternatively, it can also be caused by the practice of washing the tanks used for collecting the olives with vinegar, which is still relatively widespread.
- **Earthy:** a specific scent of oils obtained from ground-picked olives that have not been washed properly.
- **Worms:** an annoying defect that can be found in oils made from olives infested with colonies of parasites.

Olio della Valdambra, gusto e salute

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E SALUTE

Extra virgin oil and health

L'olio extra vergine di oliva è il re della dieta mediterranea, riconosciuta da tutti come l'alimentazione sana per eccellenza e, dal Novembre 2010, Patrimonio Mondiale Dell'Umanità. Il consumo di olio extravergine di oliva di qualità è estremamente importante per la salute di adulti, anziani e bambini. Ottimo tutti i giorni sia crudo che cotto, assicura proprietà anti-aging e antiossidanti grazie al contenuto di polifenoli e vitamina E, è ricco di acido oleico e ha un basso contenuto di acidi grassi saturi. Come indicano numerose ricerche, aiuta a tenere bassi i livelli di colesterolo "cattivo" LDL nel sangue e mantiene alti quelli delle HDL (colesterolo buono). L'olio di oliva svolge un'azione preventiva contro le malattie del cuore e della circolazione, grazie alle elevate concentrazioni di acidi grassi mono e polinsaturi, tocoferoli e composti fenolici dotati di attività antinfiammatoria. L'olio extra vergine è una miniera di composti benefici, ne sono individuati circa 300, fra i quali: acido oleico, squalene, vitamine E, D, A, K36 e 30 diversi polifenoli. L'olio chiamato Oro Verde della Valdambra, ha mostrato caratteristiche chimiche molto interessanti. I dati risultanti dalle analisi effettuate hanno dimostrato l'eccellenza dell'olio prodotto in questa terra mettendo in evidenza valori importanti di polifenoli e tocoferoli. Il consumo dell'olio extra vergine di oliva concilia dunque il gusto con l'attenzione per la propria salute.



Extra virgin olive oil reigns supreme within the Mediterranean diet. It is recognised by one and all as a health food par excellence and it was even granted World Heritage status in November 2010. The consumption of high quality extra virgin olive oil is extremely important for the health of adults, the elderly and children. Excellent every day in both raw or cooked form, it offers anti-ageing and antioxidant properties thanks to the polyphenols and vitamin E it contains. It is also rich in oleic acid and has a low saturated fatty acid content. Many studies show that it helps maintain low levels of "bad" LDL cholesterol in the blood while keeping HDL (good cholesterol) levels high. Olive oil also serves to prevent heart disease and circulatory problems thanks to the high concentrations of mono- and polyunsaturated fatty acids, tocopherols and phenolic compounds with anti-inflammatory actions. Extra virgin olive oil includes a wealth of beneficial compounds. Around 300 have been identified, including: oleic acid, squalene, vitamins E, D and A, K36 and 30 different polyphenols. The oil called 'Oro Verde della Valdambra', present very interesting chemical characteristics. The data from the analyzes carried out demonstrated the excellence of oil produced in this land by highlighting important values of polyphenols and tocopherols. The consumption of extra virgin olive oil therefore combines flavor with care for one's health.

L'ORO VERDE DELLA VALDAMBRA

L'olio extra vergine di oliva, prodotto in Valdambra, franto con le migliori tecniche di estrazione, presenta proprietà organolettiche di eccellente qualità, dal colore verde intenso al verde con sfumature dorate ed un caratteristico aroma fruttato con sentori di carciofo ed erba fresca. Prima di tutto questo è necessario però conoscere la storia del nostro

Oro Verde e come è nato. L'olio extra vergine di oliva denominato Oro Verde della Valdambra rappresenta l'unione di una cassetta di olive della Valdambra donate al Comune da tutte quelle persone che hanno voluto stringere un patto a difesa del paesaggio, degli olivi e di un olio di eccellente qualità. Ogni produttore custodisce e produce il proprio Oro Verde della Valdambra controllando con cura e premura l'intero processo produttivo, dalla rispettosa conduzione degli oliveti alla raccolta del frutto nel giusto momento di maturazione, dalla frangitura all'estrazione, fino all'imbottigliamento e alla corretta conservazione del prodotto.

Allora se ci chiedessimo quale sia il valore di una bottiglia di Oro verde, potremo solo rispondere: impagabile. Ogni goccia contiene infatti una storia millenaria, passione, tradizione, innovazione, lavoro, salute, rispetto per il territorio e per l'ambiente e una inconfondibile nota di toscaneità: il paesaggio e il carattere di una terra unica.

L'olio degli olivicoltori della Valdambra, prima di tutto una storia di persone



Oro Verde della Valdambra

The extra virgin olive oil produced in Valdambra is crushed using the very best extraction techniques. It has excellent organoleptic properties, ranging from an intense green to green with golden nuances, and a characteristic fruity aroma with hints of artichoke and fresh grass.

First of all, however, it is necessary to know the history of our "Green Gold" and how it came to be. The extra virgin olive oil called Oro Verde della Valdambra represents the combination of a box of Valdambra olives donated to the municipality by all those who wanted to make a pact to protect the landscape, along with its olive trees and excellent quality oil.

Each producer manages and produces their own Oro Verde della Valdambra, while carefully and lovingly monitoring the whole production process, from the respectful management of the olive groves to the harvesting of the fruit at the right moment of ripening, from milling to extraction, up to bottling and proper storage of the product. So if we were to ask what the value of a bottle of Oro Verde would be, we could only answer: priceless. Every drop contains a thousands of years of history, passion, tradition, innovation, work, health, respect for the land and the environment, and an unmistakable Tuscan quality, reflecting the landscape and character of a unique region.

The olive oil made by the community of Valdambra olive growers tells a story about people, first and foremost



Cos'è Olionostrum / What is Olionostrum



Il marchio Olionostrum è registrato dal comune di Bucine. Attualmente in commercio non è possibile acquistare olio EVO con il marchio Olionostrum, le uniche bottiglie sono distribuite dal Comune di Bucine ad uso esclusivamente promozionale.

The Olionostrum brand is registered by the municipality of Bucine. Currently it is not possible to buy EVO oil with Olionostrum brand, the only bottles are distributed by the Municipality of Bucine for exclusively promotional use.



Seguici su/Follow us
www.olionostrum.it



in collaborazione:



Progetto a cura di Federica Stoppielli

Coordinamento editoriale e redazione testi: Chiara Galli

Progetto grafico e impaginazione: LCD - Firenze
Lorella Chiavacci, Matteo Oliveri, Laura Del Debbio

Foto di: Elisa Santarelli, John Werich, Graziano Sani per CNR-Ibe
Alicolor di Bartolini Luciano, Nedo Baglioni
p. 42-43 Photo by Joanna Kosinska on Unsplash

Si ringraziano per la straordinaria collaborazione:

Giuseppe Mazzola e Roberta Centi

Tutti gli agricoltori custodi della Biodiversità olivicola, gli olivicoltori del progetto Oro Verde, le aziende olivicole del comune di Bucine.



Regione Toscana



Stampato a San Giovanni Valdarno da IGV srl
per conto del Comune di Bucine
settembre 2019

