

## GREVE IN CHIANTI

# Pruneti, il miglior olio del mondo

L'azienda si vedrà conferire il riconoscimento a dicembre a Roma in occasione della presentazione della "Guida al mondo dell'extravergine" Flos Olei

FABRIZIO NUCCI

**D**ire che è un prodotto è il "migliore al mondo" può sembrare una semplificazione o un azzardo. Non nel caso del "Pruneti Monocultivar Frantoio Dop Chianti Classico" che questo riconoscimento lo vedrà conferire a Roma il prossimo primo dicembre in occasione della presentazione della prestigiosa "Guida al mondo dell'extravergine" Flos Olei. Una sorta di "bibbia" la Flos Olei che incoro-

na i migliori venti oli al mondo e che quest'anno nella categoria "Miglior olio d'oliva Igp/dop biologico" ha messo al primo posto proprio il "Pruneti Monocultivar Frantoio" prodotto dall'azienda di San Polo in Chianti (comune di Greve in Chianti) condotta dai fratelli Gianni e Paolo Pruneti. Il punteggio di 97/100 ha sbaragliato tutta la concorrenza facendo rientrare così di diritto l'azienda Pruneti nella "top 20" a livello mondiale. Un risultato straordinario che ovviamente non giunge a caso ma va semplicemente a scrivere un altro importante capitolo nella storia di questa giovane azienda grevigiana che dal 2007 ad oggi ha innalzato una serie impressionante di riconoscimenti a livello nazionale ed internazionale. Per capire il segreto di tanto successo siamo andati a San Polo, alla scoperta del frantoio Pruneti di questa realtà produttiva d'eccellenza. Il bello è che la prima scoperta che abbiamo fatto è che in realtà non esiste nessun segreto: è tutto chiaro e trasparente fin dal momento in cui ci viene presentato uno dei due fratelli Pruneti, il trentaquattrenne Gianni che ci riceve davanti ad una grama in piena azione e munito di cuffie antirumore è intento a seguire con il suo blocco d'appunti la lavorazione dell'olio. Eccolo lì il segreto: la passione per un lavoro e per un prodotto straordinario. Parlare di olio con Gianni Pruneti è come discutere di calcio con Pelé e di motori con la buonanima di Ayrton Senna, tale è la sua competenza in materia.



I FRATELLI Gianni e Paolo Pruneti

**Gianni, il frantoio lavora a pieno ritmo, che sensazione ti sta dando quest'annata?**

«A livello produttivo è un'annata da incorniciare per noi della provincia di Firenze che rispetto ad altre aree della Toscana alla fine avremo un carico produttivo del 40 - 50% superiore. Per ritrovare un'annata così bisogna risalire al 2010: tutto merito della fioritura stupenda che abbiamo avuto. Attenzione però: a fronte di questa grande produzione si scontano rese in olio molto basse a causa dell'andamento dell'ultima parte della stagione. Oggi possiamo dire di essere una quindicina di giorni indietro nella lavorazione e che alla fine la resa delle olive sarà dell'11,5% in meno. Questo comporta un costo di produzione più alto ri-

spetto al passato: nella filiera ad esempio la raccolta costituisce un costo fisso per cui una resa più bassa non può che far lievitare i costi. Insomma a fronte di una grande produzione non vedremo diminuire i costi di produzione...»

**Domanda banale: il prezzo medio all'litro quale sarà?**

«Il prezzo gira intorno ai 10 euro al litro e chi ha abbassato il prezzo vedendo la produzione di olive molto alta ha fatto un errore alla luce delle considerazioni sui costi che facevo prima...»

**Il suo frantoio sta girando a pieno ritmo...**

«Sì da diversi giorni ormai ci siamo organizzati in turni per lavorare 24 ore su 24 ma siamo ugualmente pieni con le prenotazioni già fino alla fine del mese.

Abbiamo clienti affezionati che oltre che dalla nostra zona vengono anche da altre parti della Toscana riconoscendo gli alti standard qualitativi del nostro lavoro: pensate un appassionato che ci porta le sue olive dall'isola d'Elba...»

**La vogliamo raccontare la storia della sua azienda e del suo frantoio?**

«Noi nasciamo come azienda agricola, poi la nostra grande passione per l'olio ci ha portati oltre con la realizzazione di questo frantoio ed il lavoro di consulenza che ormai svolgiamo un po' in tutta Italia, fermi restando ovviamente i nostri 26 mila olivi che sono il cuore della nostra produzione...»

**Un lavoro il vostro che sta ottenendo grandi riconoscimenti...**

«Il nostro è un lavoro fat-

to di passione ed attenzione alla qualità del prodotto. Il premio che andremo a ritirare il primo dicembre a Roma in questo senso ci dà grande soddisfazione perché è un premio alla nostra produzione biologica, una scelta che abbiamo fatto e che portiamo avanti con grande convinzione. I risultati non si sono fatti attendere ed il fatto che anche nostri clienti vincano importanti premi internazionali non può che riempirci di orgoglio».

Adesso quindi non resta che attendere il "gran giorno" dell'incoronamento del "Monocultivar Frantoio" come miglior olio Igp/dop biologici al mondo. Quel giorno Gianni e Paolo Pruneti si toglieranno per qualche ora le loro cuffie antirumore, lasceranno le grame del loro frantoio alle cure dei lavoratori e si concederanno questa piccola grande passerella internazionale. Un premio meritato per un'azienda giovane che ha investito nella qualità del prodotto e nella sua toscana. Chi volesse scoprire il mondo del frantoio Pruneti potrà farlo anche con le iniziative dedicate all'olio nuovo in programma il prossimo 1 dicembre dalle 18 alle 21 con "L'aperitivo dell'olio nuovo" (aperitivo con l'olio appena spremuto e abbinamenti gastronomici accompagnati da musica dal vivo. Degustazione guidata di oli alle 19.30 per imparare a riconoscere l'olio di alta qualità. Ingresso euro 10,00 (Degustazione + Buffet + 1 Bicchiere di Vino).

Info e Prenotazioni Frantoio Pruneti 39 055.8555091

## Metropoli

Iscrizione al Tribunale di Firenze n. 5462/06 già iscritta al Tribunale di Padova n. 1613/99.

Impresa beneficiaria, per questa testata, dei contributi di cui alla legge n. 250/90 e successive modifiche ed integrazioni

Direttore responsabile  
Debora Pellogrinotti

EDITORE

Società Cooperativa  
Metropoli Oggi  
Via G. Valentini, 7 - 59100 Prato  
Tel. 0574/529022/23

REDAZIONE

via Valentini, 7 - Prato  
redazione@metropoliweb.it  
Tel. 0574/529022/23

Concessionaria Pubblicità:

Metropoli Oggi  
Società Cooperativa  
Tel. 0574/529022/23

Stabilimento tipografico:

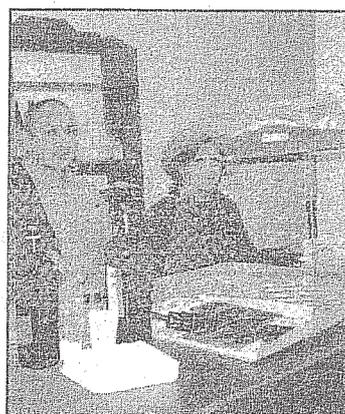
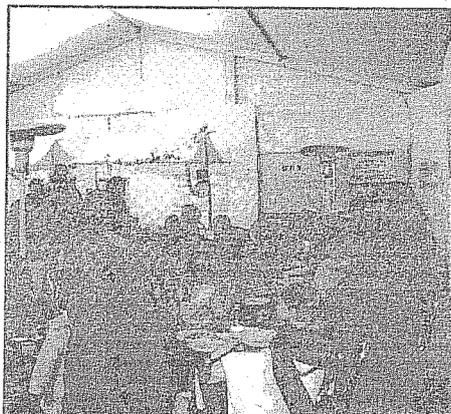
Tipografia Editoriale MPA srl  
Fossatone di Medicina (BO)  
051.6960032

## Montespertoli festeggia l'olio nuovo. Lo stand in piazza Machiavelli e i negozi aperti nel centro

Buona affluenza di pubblico nell'ultimo fine settimana. L'olio tira, ma anche i prodotti tipici fanno la loro parte. Il nordic walking sceglie PaneOlio come punto di ristoro. Grande soddisfazione per i volontari della Pro Loco e dei negozianti

LUA PAROLI

**O**ttima riuscita dell'iniziativa della Pro Loco di Montespertoli, dell'Associazione tartufai della Valdelsa e dei Panificatori e produttori di olio di Montespertoli. La festa si è svolta nelle giornate del 16 e del 17 novembre con il Patrocinio del Comune e ha riscosso un notevole successo di pubblico. Protagonisti l'olio nuovo, extravergine di oliva, e il pane di Montespertoli, ormai famoso per le sue molteplici qualità. Alle ore 17 di sabato 16 novembre, Metropoli è andata a visitare lo stand dove hanno trovato conforto e ristoro anche il gruppo Nordic walking dopo aver compiuto una passeggiata tra olivi e vigneti da piazza Machiavelli fino al Castel-



**I**NEGOZIANI Di Montespertoli hanno deciso di tenere aperto anche domenica in occasione della manifestazione Pane e Olio. Il centro della festa è stato piazza Machiavelli

lo di Montegufoni con ritorno: «Anche quest'anno la festa è riuscita - ci dicono i volontari della Pro Loco di Montespertoli riuniti dietro ad uno dei banchi dello stand di Piazza Machiavelli - Peccato per domenica scorsa. E' piovuto tutto il giorno e c'è stata poca gente. In compenso oggi e domani prevediamo una buona affluenza. Oltre a noi c'è il mercato: Via Roma è piena di gente e di colori. Molti negozi saranno aperti anche domani». Il menù proposto dallo stand comprendeva bruschetta, schiacciata con l'olio extravergine di oliva, primi piatti tipici, il Menu del Frantoiano e vino novello e castagne arrosto. Nella giornata di domenica presso la Saletta Le Corti si sono dati appuntamento anche gli amanti del tartufo.