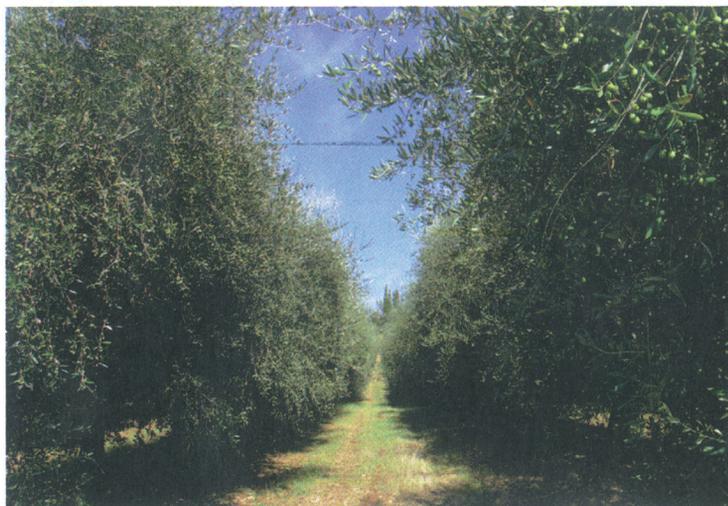


TESORI TOSCANI
Federica Toschi AntoniettaL'OLIO DEL CHIANTI
CLASSICO

di Viviana Dasara

UNA BUONA CRESCITA INIZIA
CON UNA SANA ALIMENTAZIONE.
NE PARLIAMO CON FEDERICA
TOSCHI ANTONIELLA DELL'AZIENDA
AGRICOLA TALENTE



L'azienda agricola Talente si trova a San Casciano Val di Pesa (FI)
www.oliocassiano.com

L'olio extravergine di oliva conosciuto fin dalle antichità per i suoi effetti benefici sulla salute, è da sempre protagonista indiscusso della qualità e genuinità della tradizione toscana. Difatti l'ulivo è di casa nel cuore del Chianti Classico e l'olio ricavato dai suoi preziosi frutti riesce a raccontare l'esclusivo patrimonio di profumi e sapori dell'olio extravergine di oliva Chianti Classico Dop e Igp, ricavato dai terreni dell'azienda agricola Talente di Toschi Antonietta Federica, composti da piante di cultivar toscane quali Frantoio, Leccino, Moraiolo e Pendolino. «Negli ultimi anni – racconta Federica Toschi Antonietta –, l'azienda ha ottenuto diversi riconoscimenti che ci hanno dato la spinta per nuovi mercati. Produciamo circa 45 mila litri di olio che in parte vengono venduti direttamente presso il nostro fran-

toio aziendale durante il periodo di frangitura. La raccolta delle olive, in totale circa 22 mila piante, avviene sia a mano sia con l'utilizzo delle più recenti innovazioni meccaniche, permettendo di preservare da qualsiasi danno il frutto e la sua pianta, che rende il nostro olio un prodotto eccellente e sano. Si inizia verso metà ottobre quando i frutti non sono ancora arrivati alla piena maturazione e vengono franti entro le 24 ore nel frantoio aziendale, dove si coniuga la tradizione con la moderna tecnologia dell'impianto a ciclo continuo. Ma la vera forza di Federica risiede nella fiducia, che le è stata trasmessa dal padre, verso un prodotto sano e genuino e nel rapporto molto familiare che riesce a trasmettere anche al turista di passaggio. Parlando con lei si tocca con mano la passione e l'amore verso il suo olio e la sua terra. ❖

OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA CHIANTI
CLASSICO DOP CASSIANO

- **Colore:** verde intenso
- **Gusto:** fruttato medio intenso con retrogusto ben equilibrato tra amaro e piccante
- **Abbinamento:** ideale su carne, pesce, insalate miste e verdure e legumi cotti e crudi
- **Disponibile nel formato lt:** 0,100-0,250-0,500-3,000-5,000
- **Acidità:** 0,16
- **Perossidi:** 5,11
- **Polifenoli:** 496

