

# AGRICOLTURA E AMBIENTE

## I PRINCIPI SU CUI SI BASA

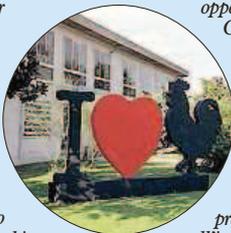
CAPPELLINI, TRA I PROMOTORI DEL DISTRETTO: «E' UNA FILOSOFIA DI PRODURRE CHE SI ADATTA BENISSIMO ALLA NOSTRA CULTURA»

# Dal 'contadino' alla tavola: la capitale del E' il primo distretto del genere in Italia. Associate 56 aziende. Formaggi, vino, olio,

## CHIANTI CLASSICO

### Annata d'oro anche per l'olio Test di qualità con gli assaggi

**NON SOLO VINO.** Se per molti, infatti, la denominazione "Chianti Classico" è sinonimo solo di vino d'eccellenza, in realtà, esiste anche una Dop Chianti Classico per l'olio che, visto il periodo, è particolarmente d'attualità. Fra l'altro questa annata si preannuncia davvero positiva per "l'oro verde" se non altro perché non è mai mancata l'acqua agli olivi prima e alle olive poi. La particolarità che caratterizza la raccolta del 2013 è che i frutti appaiono tendenzialmente acerbi per il colore ma maturi per le caratteristiche della pasta e per il sapore dell'olio.



Forestali ha riconosciuto ufficialmente due gruppi Panel di assaggiatori in servizio all'interno del Consorzio Olio Dop Chianti Classico, gruppi che potranno dunque valutare, attraverso la tecnica degustativa, le caratteristiche organolettiche dei vari oli. Grazie a questa opportunità il Consorzio offrirà a tutte le aziende consorziate il servizio (completamente gratuito) di "pre-assaggio" per fornire un sostegno professionale all'individuazione dei migliori lotti di olio da destinare alla certificazione come "Dop Chianti Classico". Un assaggio da non intendere però solo come un momento di controllo e verifica ma anche e soprattutto come un'opportunità per correggere eventuali errori e mettere in bottiglia oli con livelli qualitativi sempre più alti per i quali, magari, gli estimatori possono anche scegliere di pagare un po' di più rispetto ad un 'normale' e pur buono extravergine.

Sandra Nistri

**LE CONSUETE** note di amaro e piccante sono così accompagnate da piacevoli sensazioni di mandorla e oliva fresca che rendono la Dop Chianti classico gradita al palato in particolare di chi non ama sapori troppo decisi. Da sottolineare anche che, dopo due anni di formazione e di prove pratiche, il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e

di ANDREA SETTEFONTI

«CON il biologico non si mette a repentaglio la qualità del vino, questa è la logica». Le parole di Giovanni D'Orsi, titolare dell'azienda Casaloste di Panzano, racchiudono tutto quello che c'è dentro il distretto biologico del Chianti. Biologico non solo come astrazione filosofica, ma vera e propria realtà che coinvolge un intero territorio comunale. Dai produttori, i contadini, ai cittadini per passare attraverso l'amministrazione. In un momento nel quale, nonostante la crisi e la conseguente contrazione dei consumi, il biologico segna incrementi di vendite del 7,3% e un volume di affari di quasi 3 miliardi di euro, Greve in Chianti sceglie di dare vita al primo distretto biologico d'Italia. Primo perché coinvolge un intero territorio comunale e non soltanto i produttori, primo per il numero di aziende, 56, che hanno aderito e che vanno dal vino, all'olio extravergine, ai formaggi di capra, al pecorino. Primo perché l'80% di una zona, quella di Panzano, è completamente biologica e punta ad arrivare al 100% nel giro di poco.



## LE TESTIMONIANZE 'Qui non è un solo produttore ma un intero territorio che rispetta il concetto di bio'

c'è attenzione all'ambiente, alle risorse». Il distretto biologico è una vera entità con un presidente, il sindaco Alberto Bencistà, un tesoriere, Gianluca Orsini e consiglieri dove per statuto i produttori sono sempre in maggioranza di sei a cinque sulle altre rappresentative.

I produttori nel consiglio sono Marco Cassini (formaggio di capra podere Le Fornaci), Gianni Pruneti (olio, Frantoio Pruneti), Giovanni Battista D'Orsi (vino, azienda agricola Casaloste), Giovanni Manetti (vino, azienda agricola Fontodi), Luigi Cappellini (vino, Fattoria Castello di Verrazano). Le cinque cariche rappresentative sono quelle del Comune di Greve, Aiab, Coldiretti, Stazione Sperimentale di Panzano e Slowfood. Al progetto ha aderito anche il Consorzio del Chianti

*Il pellet comodamente  
a casa tua!*

**SCEGLI IL VERO RISPARMIO**  
Acquista la tua stufa a pellet gratis (quasi)  
E usufruisci del conto termico oltre alle detrazioni fiscali

PERSONALIZZAZIONE SU RICHIESTA

revolo grill a pellet  
IL SISTEMA PIU' FACILE E VELOCE PER CUOCERE ALL'APERTO!

**Chianti Pellet**

Via E. Mazzei - 53019 Castelnuovo Berardenga (SI)  
Tel. 0577 359040  
Cell. 320 2988134 (Giuseppe)  
347 4980137 (Antonio)  
chiantipellet@hotmail.com - www.chiantipellet.com

**REVA**  
RISCALDA LA TUA CASA  
www.termodomati.it

**IL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE**  
PER STATUTO I PRODUTTORI SONO  
SEMPRE IN MAGGIORANZA. IL SINDACO  
DI GREVE BENCISTA' E' IL PRESIDENTE

«E' UNA DIVERSA FILOSOFIA DI VITA»

«Non c'è solo la produzione di prodotti agricoli, ma tutto un percorso che parte dalla nostra opposizione all'inceneritore di Testi e passa attraverso buone pratiche che riguardano tutta la comunità»

## biologico è Greve prodotti come si faceva una volta



Marco Cassini, del podere Le Fornaci; sopra Luigi Cappellini tra i promotori del distretto biologico

Classico che ha addirittura previsto al suo interno una sezione di produttori di vino biologico.

«IL BIOLOGICO lo abbiamo a cuore fin dalla nostra nascita», spiega Marco Cassini. «Il distretto nasce dalla bella esperienza di Panzano e ha un grande valore in quanto comprende una vasta porzione di territorio. Il mio sogno è che tutto questo non rimanga soltanto parole, che non sia un cartello all'ingresso di Greve, ma qualcosa che si manifesta nella concre-

tezza. Che un cittadino di Greve possa comprare un pomodoro o una insalata che arriva dal suo territorio e che i prodotti non siano per una elite, come il vino che costa 100 euro la bottiglia. Insomma dovrebbe essere la normalità quella che invece oggi è eccezionale».

**TRA I PROMOTORI** del distretto, Luigi Cappellini. «È un'esperienza unica in Italia per grandezza e impatto sull'agricoltura. È uno dei più importanti ed è un vestito che si adatta benissimo alla nostra cultura, nostro modo di pensare e fare l'agricoltura.

**PANZANO APRIPISTA**  
Qui ormai l'ottanta per cento del territorio rispetta le regole bio

In Chianti gli agricoltori sono da sempre biologici grazie anche ad un territorio particolarmente vocato per la vigna e il distretto lega ancor di più la filiera agricola al territorio». L'idea prende spunto dal progetto di viticoltura biologica messo in campo dagli agricoltori di Panzano, ma si è esteso rapidamente. «Per Gianni Pruneti, infatti, «È una grande opportunità per le aziende per distinguersi. E sicuramente da sfruttare. Stavolta non è il singolo a promuovere il proprio essere bio, ma un territorio intero. E questo è importante perché da noi i produttori sono piccoli, le superfici sono molto ridotte. Poter dire che anche nel terreno accanto si fanno pratiche bio, può essere vincente. È un modo per fare squadra, per dire potersi affacciare sui mercati esteri non più da piccoli».



Gianni Pruneti, produttore di olio e (nel tondo) il sindaco di Greve, Alberto Bencista



**LA RIVOLUZIONE VERDE** IL SINDACO BENCISTA'

## «Rifiuti, energia, sviluppo sostenibile Qui un modello nuovo di società»

**IL BIODISTRETTO** come stile di vita. Come unica strada da percorrere per tutelare e valorizzare un territorio. La pensa così, Alberto Bencista sindaco di Greve in Chianti sulla costituzione nel suo Comune del primo distretto biologico d'Italia del quale è presidente. «La caratteristica fondamentale è che non si tratta di una ulteriore associazione di produttori, di un ulteriore aggravio di burocrazia. È un coordinamento di produttori che operano a Greve. La novità sta nel fatto che è il Comune ad aver promosso l'iniziativa. Non c'è solo la produzione di prodotti agricoli, ma tutto un percorso che parte dalla nostra opposizione all'inceneritore di Testi e passa attraverso buone pratiche che riguardano tutta la comunità. Si va dalle produzioni rispettose dell'ambiente, all'uso di energie rinnovabili, alla raccolta differenziata per la quale vogliamo arrivare al 70%, alla difesa del paesaggio, all'uso del suolo per soli scopi di agricoltura. Ma ci sono l'idea di acqua come bene pubblico, l'urbanistica che non crea cementificazione, si costruisce a volumi zero, an-

che il turismo è sostenibile». Insomma tutta una serie di azioni, procedure, idee che coinvolgono a 360 gradi il territorio di Greve e tutti quelli che ci abitano e ci lavorano. «È soprattutto un nuovo modello, che rompe con lo schema consumistico. E nel quale ruolo fondamentale viene svolto dai cittadini. Senza un loro ruolo attivo non si potrà spingere la raccolta differenziata, non si potrà

**TRENTO E LE LANGHE**  
«Altre zone d'Italia sono interessate alla nostra esperienza»

produrre compost di alta qualità da utilizzare in agricoltura». Quello pensato da Bencista è un modello di sviluppo che «difende il nostro territorio, fragile e delicato, che pensa al nostro futuro e difende le caratteristiche di quello che è il nostro brand Chianti». Il biodistretto trova consensi. Ci sono già alcuni imprenditori cinesi che hanno mostrato interesse verso i prodotti

grevigiani, c'è l'Ue che finanzia progetti che vanno verso il biologico, c'è il crescente interesse di produttori e cittadini. «Ho avuto richieste di incontri dalle Langhe e da Trento, il distretto del bio suscita interesse. Vorrei che anche gli altri Comuni del Chianti seguissero il nostro esempio, iniziassero a dimostrare interesse. Stiamo ricevendo richieste e attestati da ogni parte d'Italia e d'Europa. Solleciteremo al massimo le associazioni e gli agricoltori a interessarsi e occuparsi di questo progetto per il loro futuro e per il futuro del territorio chiantigiano». A Greve, il distretto biologico è il complemento di scelte di vita portate avanti dall'amministrazione stessa. «Certo, sono scelte precise che portano vantaggi, ma richiedono sacrifici», scelse il cui «baricentro è dato dall'agricoltura con vino e olio, due produzioni tipiche, storiche. Occorre mantenerne, ma anche rinnovare. Il futuro è dentro la carta dei valori del Chianti. C'è la difesa e la tutela dell'ambiente, c'è il nostro impegno contro l'inceneritore, c'è il biodistretto».

Andrea Settefonti



### POVERI MA BUONI

Martedì 19 novembre - dalle ore 19  
**UN GIRO D'OLIO**  
Osteria I Riffaioli Via del Ponte alle Riffe 2-4/r, Firenze  
Aperitivo a base di oli certificati e bruschette "alla moda toscana" servite con un calice di vino. Cena a seguire con prodotti del territorio.  
Aperitivo: 10 euro (3 euro dal secondo) - Cena: 33 euro (incluso aperitivo)  
Info e prenotazioni: 055.5088070 / 392.9797517

Mercoledì 20 novembre e martedì 3 dicembre - ore 20.30  
**IL MUGELLO E L'OLIO NOVO**  
Ristorante La Martinicca Via del Sole 27/r, Firenze  
Una selezione di sapori mugellani, in particolare Marrone IGP e suoi derivati, a fianco di extravergini fiorentini.  
Costo cena: 35 euro - Info e prenotazioni: 055.218928

Giovedì 21 novembre - dalle ore 20  
**IL TRIONFO DELLA CICCIA**  
Giannino in San Lorenzo Borgo San Lorenzo 33, Firenze  
I tagli del quarto anteriore della Chianina IGP protagonisti di un gustoso menu realizzato ad hoc.  
Costo cena: 35 euro - Info e prenotazioni: 055.2399799

### A Tavola con Vetrina Toscana

Un calendario di serate e cene a tema organizzate da alcuni ristoratori del circuito di Vetrina Toscana con protagonisti i "Prodotti Vetrina 2013"

Sabato 23 novembre - dalle ore 20  
**TOSCANA NEL PIATTO: TIPICI E BUONI**  
Rist. Giovanni da Verrazzano P.zza Matteotti 28, Greve in Chianti  
Marrone del Mugello IGP, olio extravergine, Marzolino di Lucardo e Chianina IGP in tavola per una serata all'insegna dell'eccellenza fiorentina.  
Costo cena: 35 euro - Info e prenotazioni: 055.853189

Domenica 24 novembre, domenica 1 e 8 dicembre - dalle ore 19  
**OLIO NOVO E DINTORNI**  
Toscani da Sempre Via Fratelli Manzocchi 13, Pontassieve  
Tre serate per altrettanti incontri dedicati agli extravergini toscani certificati accompagnati da prodotti locali.  
Costo: 10-20 euro (a seconda della serata) - Info: 055.8392952

Mercoledì 27 novembre - ore 20  
**L'OLIO NUOVO, IL PESCE POVERO E LE RICETTE TOSCANE**  
La Trattoria del Pesce Via Cassia 124, Bargino - S. Casciano  
Il pesce povero sposa le specialità di piccoli produttori locali in un susseguirsi di piatti e sapori dall'inconfondibile matrice toscana.  
Costo cena: 50 euro - Info e prenotazioni: 055.8245045

Giovedì 28 novembre - ore 20.30  
**EMOZIONI DAL TERRITORIO**  
Osteria Tripperia Il Magazzino P.zza della Passera 2-3, Firenze  
Quinto quarto, extravergine Colline di Firenze IGP e farina di Marrone si raccontano nelle creazioni dello chef Luca Cai.  
Costo cena: 40 euro - Info e prenotazioni: 055.215969

Martedì 3 dicembre - ore 20  
**LA CHIANINA IGP INCONTRA L'OLIO TOSCANO DOP**  
La Bocca di Leone Via Pisana 39, Firenze  
Un menu speciale sposerà i tagli "poveri" del quarto anteriore di Chianina IGP a una selezione di oli certificati della zona.  
Costo cena: 33 euro (bevande escluse) - Info e prenotazioni: 055.2286572

Giovedì 5 dicembre - ore 20  
**OLIO IN FESTA**  
Osteria La Gramola Via delle Fonti 1, Tavarnelle V.P.  
Tredicesima edizione di un concorso che punta a far conoscere gli oli locali, abbinati in una cena di stampo territoriale.  
Costo cena: 30 euro - Info e prenotazioni: 055.8050321