



Comune di Castagneto Carducci

Provincia di Livorno



Castagneto Carducci, 25 ottobre 2017

COMUNICATO STAMPA

PASSEGGIATA TRA GLI OLIVI A CASTAGNETO CARDUCCI

Domenica 29 ottobre 2017

L'Associazione per Castagneto ONLUS presenta la prima iniziativa della rassegna "Sapori d'Autunno"

Degustazioni, luoghi e percorsi con il paesaggio e l'olio d'oliva sono i protagonisti della Passeggiata tra gli olivi in programma domenica 29 ottobre a Castagneto Carducci. Visita guidata tra gli oliveti con degustazioni presso il frantoio Fonte di Foiano e l'Antico Frantoio di Segalari di Serni Attilio e Figlio.

Ritrovo ore 9.00 loc. La Croce (Le Pianacce) via Bolgherese. Il percorso sarà inferiore a 10 km per la durata di circa 3 ore.

Per informazioni ed iscrizioni contattare il Consorzio della Strada del Vino e dell'Olio Costa degli Etruschi, fino a sabato dalle ore 10.00 alle ore 17.00 al numero 0565/749768.

La Passeggiata tra gli Olivi è il primo appuntamento di una serie di iniziative promosse dall'Associazione per Castagneto ONLUS con il Patrocinio del Comune di Castagneto Carducci e dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio denominate "Sapori d'Autunno" che oltre alla Passeggiata comprendono la Festa dell'Olio Novo in programma domenica 5 novembre a Castagneto Carducci e la Festa delle Castagne e del vino Novello domenica 12 novembre sempre a Castagneto Carducci.

La Passeggiata tra gli Olivi, è un'occasione per ristabilire un legame tra i cittadini e la propria terra, un modo per far conoscere il paesaggio di una grande civiltà millenaria e per far scoprire ai tanti appassionati della cultura enogastronomica del nostro paese i territori di origine del prodotto attraverso gli alberi di olivo e gli uomini che lo custodiscono.

L'ambiente rurale che contraddistingue la coltivazione dell'olivo ha caratteristiche comuni ma al contempo diverse a seconda della regione di appartenenza. L'iniziativa è quindi anche un modo attuale di promuovere il turismo dell'olio puntando sul patrimonio indissolubile dei nostri territori, un valore che dovrà costituire ricchezza per le future generazioni, proprio nell'anno, il 2017, che l'ONU ha dichiarato *Anno Internazionale del Turismo Sostenibile*.

Alcune informazioni sui Frantoi Fonte di Foiano e Antico Frantoio di Segalari

FRANTOIO FONTE DI FOIANO

Fonte di Foiano nasce alla fine degli anni 70 da un progetto di Michele e Marina che dopo molti anni dedicati al loro salone di Bellezza nella città di Milano decidono di trasferirsi in Toscana per dare vita al loro sogno di sempre: la creazione di una Azienda Agricola. Dopo aver girato molti luoghi della penisola, la scelta cade nella zona di Castagneto Carducci -

Patrizia Toninelli

Ufficio Comunicazione, Promozione del Territorio e Sport
Via Marconi n. 4 - 57022 Castagneto Carducci - Tel 0565 778420 Cell 348 7618932
e-mail p.toninelli@comune.castagneto-carducci.li.it
pec mail@comune.castagneto.legalmailpa.it



Comune di Castagneto Carducci

Provincia di Livorno



Bolgheri sulla collina del Segalari dove è possibile ammirare una stupenda vista sul mare e sulle isole. Scelta che si rivelerà vincente nel corso degli anni quando Bolgheri diventerà famosa per i suoi prodotti e il suo territorio.

Viene ripristinata una prima oliveta secolare e nel corso degli anni ne vengono recuperate altre; tutte di varietà Moraiolo, Frantoio, Gremignolo, Leccino.

Nasce l'esigenza nel frattempo di sperimentare e innovare e viene impiantata una nuova oliveta nel 1986 e successivamente un'altra nel 1990 con varietà Toscane ma non presenti in zona come il Pendolino, Il Maurino, Il Leccio del Corno, La Santa Caterina e altre non Toscane come La Coratina, L'Ascolana e la Picholine, scelta fondamentale per poter dare al prodotto caratteristiche sia territoriali che innovative.

Verso la fine degli anni 80 si fa sempre più forte l'esigenza di poter frangere in proprio le olive in modo da dare una vera impronta personale al prodotto e così nel 1990 viene costruito il primo frantoio Aziendale.

Per maggiori info visitate il sito: www.fonedifoiano.it

FRANTOIO DI SEGALARI DI SERNI ATTILIO E FIGLIO

Il Frantoio di Segalari nasce nel '37 tra le dolci colline di Castagneto Carducci in prossimità dell'omonimo borgo e del suggestivo Castello di Bolgheri (un paesaggio toscano 'da cartolina' incorniciato dal mare) reso famoso dal poeta Giosuè Carducci. La Proprietà è sempre della Famiglia Serni, che lo conduce con passione e competenza, a partire da Attilio, per proseguire con il figlio Fabrizio e il nipote Marco. Ha inaugurato di recente un impianto tra i più ecologicamente avanzati della Toscana coniugando il meglio della tradizione con la modernità. La materia prima è fornita da 4000 olivi, tra piante secolari e giovani, nella varietà: Frantoio, Moraiolo e Leccino, il cui mix con l'aiuto di un Terroir eccezionale, regala un olio extravergine di oliva dallo standard qualitativo elevatissimo.

La Raccolta, rigorosamente manuale e la spremitura "a Freddo" preservano le qualità organolettiche del prodotto, straordinario per la scarsa acidità e la ricchezza di polifenoli, nonché per il gusto pieno e deciso, perfetto come condimento e per una cucina sana e gustosa.

Il periodo della raccolta va da ottobre a novembre e l'olio prodotto viene stoccato in cisterne inox in attesa della commercializzazione.

La famiglia Serni vi aspetta in frantoio per una visita con degustazione in qualunque periodo dell'anno, compreso quello della raccolta e della frangitura.

Per maggiori info visitate il sito: www.olioserni.com

La Responsabile Ufficio Stampa
Patrizia Toninelli

Patrizia Toninelli

Ufficio Comunicazione, Promozione del Territorio e Sport
Via Marconi n. 4 - 57022 Castagneto Carducci - Tel 0565 778420 Cell 348 7618932
e-mail p.toninelli@comune.castagneto-carducci.li.it
pec mail@comune.castagneto.legalmailpa.it



Comune di Castagneto Carducci

Provincia di Livorno



Patrizia Toninelli

Ufficio Comunicazione, Promozione del Territorio e Sport
Via Marconi n. 4 - 57022 Castagneto Carducci - Tel 0565 778420 Cell 348 7618932
e-mail p.toninelli@comune.castagneto-carducci.li.it
pec mail@comune.castagneto.legalmailpa.it