



Camera di Commercio
Pisa



L'agroalimentare · Food & Wine

Pisani... con Gusto *Pisa... with Taste*

L'agroalimentare
Food & Wine

EDIZIONE 2011



Pisani... con Gusto
Pisa... with Taste

L'agroalimentare
Food & Wine



Comunicare il territorio valorizzandone le tradizioni, la cultura e le tipicità, differenziarlo nel continuo processo di omologazione di stili e prodotti a cui il progresso economico ci sta sempre più assuefacendo: è questo uno dei principali obiettivi che la Camera di Commercio di Pisa si è preposta per sostenere la competitività delle imprese del territorio sui mercati locali ed internazionali. Questa nuova edizione di *“Pisani... con gusto”* rappresenta il rinnovato impegno della Camera per la promozione del settore agroalimentare pisano. Grazie al successo riscosso lo scorso anno, l'edizione 2011 si presenta arricchita di prodotti e di nuove aziende, che hanno colto l'opportunità di usufruire di una vetrina nella quale esporre non solo le proprie produzioni, ma anche il loro carattere e la loro storia, che spesso racconta di intraprendenza e di sfide nei confronti di un mercato sempre più aggressivo e competitivo. Le aziende presentate in questa pubblicazione sono soprattutto aziende di micro o piccole dimensioni, per lo più a conduzione familiare, ma con tutte le caratteristiche per poter crescere e raggiungere ambiziosi traguardi, anche a livello internazionale.

Con l'auspicio di essere riusciti nell'intento di fornire un valido volano promozionale alle imprese che hanno creduto in questa iniziativa, e con un ringraziamento particolare ai collaboratori del Servizio Promozione della Camera di Commercio di Pisa, desidero riaffermare il principio con il quale presentai la scorsa edizione di *“Pisani... con gusto”*: *«il rispetto della terra e delle sue leggi è garanzia di futuro: vivere in salute significa mangiare alimenti sani»*.
Buona lettura.

Pierfrancesco Pacini
Presidente della Camera di Commercio di Pisa



Promoting the region through its traditions, culture, and features, apart from the permanent standardization process of styles and products: these are some of the goals that Pisa Chamber of Commerce has set itself in order to support the competitiveness of the region's enterprises on local and international markets. This new edition of *“Pisa... with taste”* represents the Chamber of Commerce's renewed commitment to promote Pisa's food sector. Following the success enjoyed last year, the 2011 edition is enriched with products and new companies that have seized the opportunity to exploit this shop window to display not only their products, but also their character and history, often marked by resourcefulness and challenges in tackling a market ever more aggressive and competitive. The companies in this publication are above all micro and small enterprises, mostly family-run, but able to grow and reach ambitious targets, even at an international level.

We hope that we have succeeded in our aim to provide a valuable promotional booster to the companies that have believed in this initiative and we would like to extend a particular thanks to our cooperators at the Pisa Chamber of Commerce Promotional Service. I also wish to reconfirm the words used to introduce the previous edition: *«the respect of the land and its laws is a guarantee for the future: living healthily means eating healthy food»*.
Enjoy your reading.

Pierfrancesco Pacini
Chairman of the Pisa Chamber of Commerce





Camera di Commercio I.A.A. di Pisa
Pisa Chamber of Commerce
Piazza V. Emanuele II, 5
56125 PISA

Servizio Promozione e Sviluppo delle Imprese
Promotion and Enterprises Development Unit
Tel. +39 050 512280 / 229 / 296 / 248
Fax +39 050 512263
e-mail: promozione@pi.camcom.it
PEC: cameracommercio@pi.legalmail.camcom.it



Camera di Commercio
Pisa





-  Borghi e Città d'Arte
Villages and Cities of Art
-  Enogastronomia
Food & Wine
-  Natura
Nature
-  Terme & Benessere
Spa & Wellness
-  Golf
-  Mare
Seaside

-  Parco
Park
-  Provincia limitrofe
Neighbouring provinces
-  Centro abitato
Town
-  Autostrade
Motorways
-  Strade di grande comunicazione
Major roads
-  Strade di importanza nazionale
Trunk roads
-  Strade di importanza regionale
Regional roads
-  Altre strade
Other roads
-  Confine provinciale
Provincial border
-  Aeroporti
Airports
-  Linee di navigazione
Sea routes
-  Torre pendente
Leaning tower









PASTA E CEREALI
PASTA AND CEREALS

SALSE
SAUCES

TARTUFI
TRUFFLE

FORMAGGI
CHEESE

SALUMI
CURED MEATS

OLIO
OLIVE OIL

BISCOTTI
BISCUITS

CIOCOLATO E CAFFÈ
CHOCOLATE AND COFFEE

LIQUORI
SPIRITS

VINI
WINE

Indice / Index

- PASTA E CEREALI**
PASTA AND CEREALS
- 1 Antico Pastificio Morelli 1860 Srl
 - 2 Azienda Agricola Tiziano e Riccardo Busti
 - 3 Pastificio Caponi Snc dei F.lli Tagliagambe Andrea e Alessandro
 - 4 Pastificio tradizionale Famiglia Martelli

- SALSE**
SAUCES
- 5 Boutique DueMila
 - 6 Crema Lombardi Snc
 - 7 Ditta Ilaria Belli
 - 8 RDA Srl

- TARTUFI**
TRUFFLE
- 9 Commercio Tartufi Nacci
 - 10 Savini Tartufi Srl

- FORMAGGI**
CHEESE
- 11 Agriturismo Caseificio Fattoria Lischeto
 - 12 Caseificio Busti
 - 13 Caseificio Fruzzetti
 - 14 Caseificio G. Pinzani Srl

- SALUMI**
CURED MEATS
- 15 Arte Salumi Srl
 - 16 La Cinta di Guido

- OLIO**
OLIVE OIL
- 17 Antica Frantoio Toscano del Rio Grifone
 - 18 Azienda Agricola Biologica "L'Oro del Colonnello"
 - 19 Azienda Agricola La Ghiraia
 - 20 Azienda Agricola Le Serre s.s.
 - 21 Azienda Agricola Podere de' Pardi
 - 22 Consorzio Produttori Olio delle Colline di Pisa
 - 23 Fattoria di Monti
 - 24 Le Fraine sul Lago
 - 25 Novo Frantoio & Agriturismo Le Valli
 - 26 Soc. Agr. Il Frantoio di Vicopisano

- BISCOTTI**
BISCUITS
- 27 Artigiana Dolci
 - 28 Fattoria Casanova Srl
 - 29 Il Forno del Moro
 - 30 Lorian Paolini Srl

- CIOCCOLATO E CAFFÈ**
CHOCOLATE AND COFFEE
- 31 Amedei Srl
 - 32 De Bondt Cioccolato
 - 33 Toscaffè Snc
 - 34 Trinci - Torrefazione Artigiana di Caffè e Cacao

- LIQUORI**
SPIRITS
- 35 Ditta Taccola di Taccola Vinicio
 - 36 Liquorificio Morelli e figlio Snc Antica Grapperia Toscana

- VINI**
WINE
- 37 Agriturismo - Azienda Agricola "Podere Marcampo"
 - 38 Azienda Agricola Bocelli
 - 39 Azienda Agricola San Gervasio
 - 40 Azienda Agricola Sorbaiano
 - 41 Azienda Agricola Sorelle Palazzi

- 42 Badia di Morrone
- 43 Caiarossa Srl Soc. Agr.
- 44 Cantina delle Colline Pisane Soc. Coop. Agr. a r.l.
- 45 Castellani
- 46 Fattoria Fibbiano
- 47 Fattoria Santa Lucia
- 48 Fattoria Uccelliera
- 49 Fattoria Varramista Spa
- 50 Fattoria Villa Saletta Srl
- 51 Fattorie Dei Dolfi
- 52 Fattorie Toscane
- 53 Ferrari Iris e Figli
- 54 I Giusti & Zanza Vigneti
- 55 Pieve de' Pitti
- 56 Podere La Chiesa
- 57 Sator
- 58 Società Agricola Castaldi
- 59 Società Agricola Fondi Rustici Montefoscoli Srl
- 60 Società Agricola Morazzano
- 61 Società Agricola Podere La Regola s.s.
- 62 Società Agricola Usiglian del Vescovo
- 63 Tenuta di Ghizzano
- 64 Torre a Cenaia TenutaAgricola

Antico Pastificio Morelli 1860 srl



Via San Francesco 8, località San Romano · 56020 Montopoli in Val D'Arno (Pi)

Tel. +39 0571 459032 · Fax +39 0571 450556

www.pastamorelli.it · morelli@pastamorelli.it

Prodotto/Production: pasta artigianale con il germe di grano · Referente/Contact: Antonio Morelli

L'antico Pastificio Morelli 1860 da cinque generazioni produce con tecniche tutte artigianali pasta secca sia classica che particolare, ma, l'ingrediente che lo rende unico fra tutti i pastifici, è il germe di grano, ricco di sapore e principi nutritivi, che viene reinserito nell'impasto ottenendo così una pasta diversa, buona anche aggiungendo un solo filo d'olio.

La produzione è veramente ampia: dalla pasta di semola di grano duro alla pasta con il germe di grano, all'uovo, alle paste biologiche particolari, ai prodotti tipici come i pici, le pappardelle, alle paste aromatizzate, agli articoli regalo.

The ancient Morelli Factory was founded in 1860 and is a family run enterprise: the fifth generation of the Morelli Family continues to run the company today preserving its tradition. Our pasta is unique, the secret being an ingredient that is not found in most common types of pasta, which is the wheat germ, the heart of the grain itself, rich in flavour and nourishing active ingredients. Through artisanal techniques, we add the fresh wheat germ into the mixture, obtaining a different pasta, that tastes good even when served with just a trickle of oil. We produce classic pasta with wheat germ, spaghetti, pappardelle, pici... as well as naturally flavoured one with garlic and basil, truffles, lemon and pepper, squid ink, green olives... and organic pasta with wheat germ, kamut, corn, quinoa, spelt... in packages for restaurant and shops.



Azienda Agricola



Tiziano e Riccardo Busti

Via dei Vignacci 9 · 56040 Orciano Pisano (Pi)

Tel. +39 050 683081 · Fax +39 050 683081 · Mobile +39 347 3360349

www.bustiagricoltura.it · info@bustiagricoltura.it

Prodotti/Production: cereali, farine e zuppe miste · Referente/Contact: Tiziano Busti

“Di generazione in generazione al servizio della qualità e della genuinità del prodotto”.

È questa la nostra sfida: continuare l'operato delle persone che ci hanno preceduto e hanno creduto nella bontà della terra e dei suoi frutti. Il rispetto della terra e delle sue leggi è garanzia di futuro. L'azienda Busti nasce negli anni '50 quando nonno Martino fonda sulle Colline pisane un insediamento agricolo con vasti appezzamenti di terreno adatti per l'allevamento di bestiame e le culture cerealicole. Noi abbiamo raccolto i sapienti insegnamenti e consigli, e deciso di far crescere l'azienda raggiungendo il considerevole traguardo di essere una delle maggiori aziende produttrici di cereali della zona. I nostri prodotti sono *“esclusivi”* per le persone che di cose buone se ne intendono!

“Improving product quality and authenticity from generation to generation”.

This is our challenge: to carry on the work of our predecessors who believed in the quality of the earth and its products. Future is guaranteed if we respect the earth and follow its laws. Busti's Farm was born during the 50's, when grandfather Martino founded an agricultural settlement with wide fields for breeding and cereal cultivation, on the hills around Pisa. We learned his precious secrets and took his advices, and so we decided to increase our production in order to be one of the leading cereal producer in the area. We only have *“exclusive”* products, for good food lovers!





Pastificio Caponi Snc dei F.lli Tagliagambe Andrea e Alessandro

Via Della Virgola 14/16/18 · 56025 Pontedera (Pi)
Tel. +39 0587 52532 · Fax +39 0587 52532 · Mobile +39 328 7046162
www.pastacaponi.it · info@pastacaponi.it

Prodotto/Production: pasta all'uovo · Referente/Contact: Alessandro Tagliagambe

Il Pastificio Caponi è un pastificio artigianale toscano, guidato da due fratelli, Andrea e Alessandro Tagliagambe. L'azienda produce pasta all'uovo essiccata, tramite la ricerca di materie prime di elevata qualità. Per produrre la pasta vengono utilizzate solo semola di grano duro canadese, la migliore grazie al suo elevato apporto di proteine, e uova fresche, aperte a mano e controllate una per una da un'apposita operatrice.

L'essiccazione – che necessita 70-80 ore a temperatura ambiente – è la fase più importante del processo produttivo ed è l'aspetto che distingue il Pastificio Caponi dalle altre realtà. Questa particolare lavorazione permette di non alterare le proprietà organolettiche delle materie prime.

Pastificio Caponi is a Tuscan pasta factory headed by two brothers, Andrea and Alessandro Tagliagambe. The company produces dried egg pasta, with high quality raw materials. They only use Canadian durum wheat, that contains high proteins and it's the best flour to make pasta, and fresh eggs split by hand and selected by a special operator.

The drying up at room temperature takes 70-80 hours. This is the most important phase of the production process: it doesn't alter the organoleptic properties of the dough and really distinguishes Pastificio Caponi from the other pasta factories.



Pastificio tradizionale Famiglia Martelli



Via San Martino 1 · 56035 Lari (Pi)

Tel. +39 0587 684238 · Fax +39 0587 684384 · www.martelli.info · past@martelli.info

Prodotto/Production: pasta di semola di grano duro

Referenti/Contacts: Dino e Luca Martelli

Nel Pastificio, fondato nel 1926, vi lavorano solamente i componenti della Famiglia Martelli. Questa caratteristica evidenzia la passione per il proprio lavoro e la fedeltà alla tradizione. I formati, di semola di grano duro, sono gli Spaghetti, le Penne Classiche, gli Spaghettoni e i Maccheroni di Toscana. Le peculiarità sono il buon profumo di grano e l'ottimo assorbimento dei condimenti.

In virtù di questa passione e per il rispetto della tradizione il 24 aprile 2010, a Bologna, il Pastificio tradizionale Famiglia Martelli è stato insignito del premio Pasta Trend-Il Golosario, come miglior pastificio artigianale per la valorizzazione del prodotto italiano.

The Pasta Factory was founded in 1926 by the Martelli family, and it is only a family business. We work with passion and we're devoted to the Italian tradition of making pasta. Our "Spaghetti", "Penne classiche", "Spaghettoni" and "Maccheroni di Toscana" are made from the best durum wheats. They have a great wheat smell and they perfectly absorb the dressings.

Thanks to this passion and devotion the Pastificio Famiglia Martelli won the Italian famous award "Pasta Trend-Il Golosario" on April 24th 2010 in Bologna, as the best artisan pasta factory for enhancing the Italian production.



Boutique Mila Sas



Via P. Togliatti 45, Orentano · 56020 Castelfranco di Sotto (Pi)
Tel. e Fax +39 0583 228865 · Fax +39 0583 238882
boutiqueduemila@libero.it

Prodotti/Production: salse e salumi di cacciagione · Referenti/Contacts: Fernando e Mila Segnalini

La Boutique della Carne e della Selvaggina “Mila” è una vera e propria “Boutique Gastronomica” dislocata nella bella zona collinare delle Cerbaie, nel cuore della Toscana. Mila e Fernando iniziarono circa 30 anni fa la lavorazione e la cottura delle carni di cacciagione. Nel tempo hanno affinato il gusto dei loro prodotti per dare ai clienti i veri sapori della selvaggina non di allevamento, proveniente dai parchi nazionali e dalle tenute italiane, trasferendo nei prodotti i sapori della cultura culinaria toscana. La lavorazione di carni fresche di cinghiale, daino, cervo, capriolo, lepore, germano, fagiano, pernice, colombaccio, è finalizzata alla produzione di salse, spezzatini, paté e salumi. La qualità e genuinità delle materie prime unite all'esperienza di Mila e di Fernando fanno poi la differenza.

The “Boutique della Carne e della Selvaggina – Mila” is a proper “Gourmet Boutique” located on the beautiful hills of Cerbaie, in the heart of Tuscany. Mila and Fernando began to process and cook game meat about 30 years ago. The taste of their products has been refined over the years, so that customers can appreciate the real flavour of wild game meat, coming from the Italian national parks and estates, and the typical flavours of Tuscan culinary culture. Fresh meat of wild boar, deer, stag, roe, hare, duck, pheasant, partridge and pigeon are processed in order to produce sauces, stews, pates and cold cuts. The quality and authenticity of the raw materials together with the great experience of Mila and Fernando then make the difference.





Crema Lombardi Snc

Via del Beccaccino 4, località Nodica · 56019 Vecchiano (Pi)
Tel. +39 050 808829 · Fax +39 050 808690
www.casalombardi.it · info@casalombardi.it

Prodotti/Production: sughi e condimenti freschi · Referenti/Contacts: Francesco e Lorenzo Lombardi

“Crema Lombardi”, realtà familiare che da più di quarant’anni opera nel settore alimentare, nasce a Filettole, piccolo paese alle pendici delle colline pisane con pochi abitanti, gente semplice, legata alle tradizioni della propria terra. Anni di impegno per la realizzazione di una struttura di produzione all’avanguardia nel pieno rispetto delle più ferree norme di igiene internazionali e costante impegno nella ricerca del buon gusto e della qualità come requisito essenziale per la realizzazione dei prodotti, sono le caratteristiche principali della “Crema Lombardi”. Ogni giorno Francesco e Lorenzo Lombardi producono sughi, condimenti per pasta e gastronomia che ricalcano la tradizione toscana e italiana con metodi prettamente artigianali e tradizionali allo scopo di proporre prodotti genuini e di alto livello qualitativo.

“Crema Lombardi” is run by the members of the Lombardi family, operating in the food sector since more than forty years. It was born in Filettole, a small village sparsely populated with genuine people who are very tied to the tradition of their land, located on the slopes of the hills around Pisa. We spent many years to build an advanced manufacturing facility according to the strictest international standard for hygiene, and to produce items of good taste and quality. These are the main peculiarities of “Crema Lombardi”. Every day Francesco and Lorenzo Lombardi produce artisan sauces, and pasta and gourmet dressings following the Tuscan and Italian tradition, in order to offer a genuine and high quality production.





Ditta Ilaria Belli

Via Poggio Pallone 9 · 56043 Fauglia (Pi)
Tel. +39 0586 077063 · Fax +39 0586 077063 · Mobile: +39 347 7732486
www.salsebelli.com · salsebelli@tiscali.it

Prodotti/Production: salse per condimenti, fresche e a lunga conservazione · Referente/Contact: Ilaria Belli

L'azienda Belli propone di creare un'educazione al gusto, mirata alla riscoperta e al recupero del Made in Italy, al fine di riappropriarsi della nostra memoria gastronomica, della cultura originaria e del legame con il territorio in cui vive. Nasce così un'ampia gamma di inimitabili delizie in perfetto equilibrio tra tradizione ed innovazione.

Questo è reso possibile da un'accurata scelta di ingredienti e da una meticolosa preparazione, unita ad una prevenzione e controllo prima, durante e dopo la fase di lavorazione.

Selezionare, trasformare, conservare una tradizione che diventa arte; l'arte di creare salse d'autore.

The Belli company has the aim to give a proper "education in taste" to the consumer, who can rediscover and recover the memory of our original "made in Italy" gastronomic culture that is strictly connected to the territory. The result is a wide range of unique delights perfectly balanced between tradition and innovation.

The ingredients are carefully selected and meticulously prepared, and always controlled before, during and after the processing phases.

We select, process and preserve a tradition that becomes art: the art of creating high quality sauces.





RDA srl

Via Emilia 15/D, località Le Badie · 56040 Castellina Marittima (Pi)

Tel. +39 050 699814 · Fax +39 050 699739 · www.toscanaintavola.com · info@toscanaintavola.com

Prodotti/Production: salse per pasta e per crostini o bruschette, ragù, minestre, legumi, anche bio

Referente/Contact: Luigi Iasilli

RDA srl è una realtà produttiva affermata da diversi anni sul territorio nazionale nella produzione, anche biologica, di salse e sughi pronti in barattolo di vetro a temperatura ambiente, oltre che minestre e legumi. Il marchio "TOSCANA IN TAVOLA" evidenzia la peculiarità dell'azienda caratterizzata dalla volontà di portare sulla tavola degli italiani la migliore tradizione toscana.

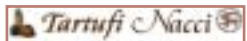
In produzione si utilizzano moderni macchinari; tuttavia, al momento della cottura del prodotto, gli ingredienti (in massima parte freschi) sono sapientemente selezionati e preparati da cuochi di alto livello, che presiedono alla produzione e che rappresentano il reale valore aggiunto della nostra lavorazione.

RDA srl has been producing glass jars of dressings and ready sauces at room temperature, including organic sauces, and also soups and legumes, for several years in Italy. As the "TOSCANA IN TAVOLA" trademark says, the company works in order to bring the best products of the Tuscan tradition on the table of the Italian consumers.

We use modern machinery; but the ingredients (mostly fresh) are carefully selected and cooked by high-level chefs, who follow the whole production and represent its real added value.



Commercio Tartufi Nacci



Via Zara 110, località Corozzano · 56028 San Miniato (Pi)
Tel. e fax 0571 462846 · Mobile +39 338 8967807
www.tartufi-nacci.com · info@tartufi-nacci.com

Prodotto/Production: tartufi freschi e conservati · Referenti/Contacts: Monica Nacci, Riccardo Cei

L'Azienda si occupa della raccolta, commercializzazione e trasformazione di tutte le varietà di tartufo che crescono nel territorio toscano, in particolare nella colline di San Miniato, che vengono raccolte grazie all'aiuto di cani appositamente addestrati. Da generazioni la famiglia Nacci si preoccupa di trovare e quindi di offrire i migliori tartufi freschi e conservati e di farli arrivare sulle tavole dei buongustai al massimo del profumo e della qualità. I prodotti dell'Azienda sono la sintesi del perfetto equilibrio fra natura, tradizione, passione e giuste tecniche di lavorazione e innovazione; sono pertanto prodotti unici, di altissima qualità e con le radici ben piantate nel territorio toscano.

The Company works in order to collect, process and sell all the different kinds of truffles that grow in Tuscany, especially around the hills of San Miniato. Truffles are mainly found by trained dogs. The Nacci family has been working for generations in order to find and offer the best quality fresh truffles, so that food lovers can appreciate their full scent and taste them ready on the table. The Company's production provides the perfect balance between nature, tradition and passion using right techniques and innovation; for this reason our production is unique and of highest quality, and firmly planted within the Tuscan territory.



Savini Tartufi Srl

SAVINI TARTUFI

Tuscany

Piazza C. D'Ascanio, località Montanelli-Forcoli · 56036 Palaia
Tel. +39 0587 628037 / 629339 · Fax +39 0587 628833
www.savinitartufi.it · info@savinitartufi.it

Prodotto/Production: tartufo fresco e conservato, prodotti a base di tartufo · Referente/Contact: Cristiano Savini

La famiglia Savini si occupa di tartufi sin dal lontano 1920. In Toscana, in particolare sulle Colline Sanminiatesi, è possibile trovare tartufi tutto l'anno: dal tartufo nero pregiato al tartufo scorzone, dal tartufo bianchetto al tartufo bianco per eccellenza, il "Tuber magnatum Pico".

Grazie a questo e al ciclo completo di lavorazione, i prodotti della Savini Tartufi, freschi e conservati, si distinguono per l'elevata qualità e la sicura provenienza. Nel 2007 è stata realizzata un'impresa che rimarrà nella storia e cioè il ritrovamento, e conseguente Record Mondiale, del Tartufo Bianco più Grande della Storia: 1,497 Kg. È stato così battuto un altro Record: il prezzo più alto mai pagato per un Tartufo Bianco, ben 330.000 Dollari.

The Savini family has been dealing with truffles since 1920. You can find truffles during the whole year in Tuscany, especially around the hills of San Miniato: from the precious black truffles to the "scorzone" truffles, from the "bianchetti" truffles to the great white truffles (the "Tuber magnatum Pico").

So the origin and the complete cycle of processing of Savini Tartufi's fresh and preserved high quality production is well guaranteed. In 2007 a truly historic event happened: they found the Largest White Truffle in History (1,497 kg) and subsequently won the World Record. And another world record has been then beaten: the highest price ever paid for a white truffle, about \$ 330,000.



Agriturismo Caseificio Fattoria Lischeto

Località San Giusto · 56048 Volterra (Pi) · Tel. e fax +39 0588 30403 · Tel. +39 0588 30414 · Mobile +39 348 3327570
 www.agrilischeto.com · commerciale@agrilischeto.com
 Prodotti/Production: formaggi Bio, olio extravergine di oliva Bio, cosmetica Bio, BioAgriturismo
 Referente/Contact: Giovanni Cannas, Lara Ciardelli

La Fattoria Lischeto di Giovanni Cannas è ubicata nell'Alta Val di Cecina a circa 5 km da Volterra. Gode di uno spettacolare panorama delle balze volterrane e dei calanchi, fenomeni naturali di erosione unici al mondo. La produzione di pecorino di varia stagionatura, ricotta, raviggiolo, tomini e baccellone, è assicurata dal latte delle 1000 pecore di razza sarda che pascolano libere sui 250 ettari di terreno dell'azienda. Nel 1990 l'azienda avvia la produzione di formaggio e olio biologici e diviene leader di settore esportando il prodotto in tutto il mondo. L'azienda agricola Lischeto mette a disposizione i suoi locali per la degustazione dei prodotti a tutti gli ospiti dell'Agriturismo, situato anch'esso all'interno dell'azienda.

Farm Lischeto belongs to Giovanni Cannas and it is located in the Alta Val di Cecina about 5 km from Volterra. You can enjoy a spectacular view of gently rolling hills and badlands around Volterra, that are natural erosion phenomena unique in the world. The cheese (maturing cheese, ricotta, raviggiolo, tomini and baccellone) is produced from the milk of a thousand Sardinian breed sheep that graze freely on 250 hectares of land that is property of the Company. In 1990 the Company started the production of organic cheese and olive oil, becoming a leading worldwide exporter. Our delightful products are offered for tasting to all the guests of the Agritourism, which is also located in Farm Lischeto.



Caseificio Busti

Via G. Marconi 10 – Acciaiole • 56043 Fauglia (Pi)

Tel. +39 050 650565 • Fax +39 050 659057 • www.caseificiobusti.it • info@caseificiobusti.it

Prodotti/Production: caciotte miste, pecorini freschi e stagionati, produzioni a latte crudo

Referenti/Contacts: Stefano, Massimiliano e Marco Busti

Da mezzo secolo la Famiglia Busti produce formaggio nel rispetto delle origini pastorizie e porta sulle tavole italiane prodotti che rappresentano continuità tra il passato e il presente. La produzione spazia da pecorini freschi a stagionati sia su assi di legno, nelle celle adiacenti al caseificio, sia in condizioni privilegiate come antiche cantine, grotte tufacee settecentesche ed ex granai sotterranei. Uno di questi, il Pecorino Metello, stagionato nell'Alta Garfagnana, ha appena ricevuto il primo premio al trofeo San Lucio 2010 nella categoria Stagionati.

Per chi desidera acquistare i formaggi della Famiglia Busti è disponibile al pubblico, presso il Caseificio, lo Spaccio Aziendale.

The Busti family has been producing cheese for nearly fifty years respecting traditional farming methods. Our products represent the continuity between past and present on the Italian tables. The production ranges from fresh pecorino cheese to pecorino matured either on wooden boards, in the cells next to the dairy, or in favoured conditions as old cellars, 18th century tuff caves and old underground barns. One of these, the Pecorino Metello, matured in Alta Garfagnana, has just won the San Lucio 2010 trophy for the category "Seasoned Products". You can buy Family Busti's cheeses in our farm shop, which is open to public near the Dairy.





Caseificio Fruzzetti

Via San Lorenzo 83, frazione San Lorenzo a Pagnatico · 56021 Cascina (Pi)

Tel. +39 050 744237 – 740341 · Fax +39 050 744236 · www.caseificiofruzzetti.it · fruzzetti.catia@alice.it

Prodotto/Production: derivati del latte (formaggi duri e semiduri di latte principalmente ovino e ricotta)

Referente/Contact: Domenico Fruzzetti

Il caseificio Fruzzetti è una piccola azienda familiare situata nella provincia pisana. Nasce nel 1970 quando Renzo e Mafalda Fruzzetti decidono di trasformare il latte della propria azienda, composta da circa 450 ovini di razza massese, in formaggi e ricotta da vendere a privati e piccoli negozi. La svolta nel 1981 quando Domenico Fruzzetti insieme ai fratelli Giovanni e Daniela decidono di avviare una vera e propria attività di trasformazione del latte a livello artigianale. Grazie all'attività svolta nel 1989 viene inaugurata la nuova sede aziendale e si registra il raddoppio della produzione. Oggi il latte, essenzialmente ovino, viene raccolto in varie zone della Toscana e trasformato quotidianamente con metodi ancora tradizionali.

Caseificio Fruzzetti is a small family dairy located in the province of Pisa. It was born in 1970 when Renzo and Mafalda Fruzzetti decided to make cheese and ricotta from the milk produced by their Company, that owned about 450 Massa breed sheep, and to sell the production to individuals and small shops. The turning point in 1981, when Domenico Fruzzetti together with his brother Giovanni and sister Daniela decided to start a proper artisanal business of milk processing. Thanks to the work done, in 1989 the Company could inaugurate its new headquarters doubling the production amounts. Today the sheep milk is collected from different areas in Tuscany, and it is still daily processed with traditional methods.



Caseificio G. Pinzani Srl



Strada Provinciale 52 per Casole d'Elsa · 56048 Volterra (Pi)

Tel. +39 0588 35044 · Fax +39 0588 35036

www.caseificiopinzani.com · info@caseificiopinzani.com

Prodotto/Production: pecorini a latte crudo · Referenti/Contacts: Guido e Giulia Pinzani

Nato nel 1969 il Caseificio Pinzani rappresenta oggi l'unica azienda in Italia a produrre pecorino a latte crudo in modo strutturato. Questo caseificio lavora esclusivamente "latte crudo", ossia non sottoposto ad alcun trattamento termico ma semplicemente riscaldato fra 30-36 °C in modo da consentire la caseificazione di differenti tipi di pecorino. A queste temperature la flora batterica nativa, acquisita nei pascoli di origine delle Balze Volterrane e delle Crete Senesi, non è alterata e i sapori delle erbe, di cui la pecora si è nutrita, passano attraverso il latte e riemergeranno nei profumi e nei sapori del formaggio attraverso la stagionatura su tavole di legno di abete.

Caseificio Pinzani was born in 1969 and it's now the only company in Italy that produces structured raw milk cheese. We exclusively use "raw milk", that is milk not subjected to any heat treatment but only heated between 30-36 °C, in order to make different kinds of pecorino. The native bacterial flora of the sheeps breeding around the areas of Balze Volterrane and Crete Senesi can't be altered by these temperatures; the flavours of the herbs that fed the sheeps can pass through the milk and re-emerge in the scents and flavours of cheese matured on wooden fir planks.



Arte salumi

Arte Salumi Srl

Via Nencini 21, località Orentano · 56020 Castelfranco Di Sotto (Pi)
 Tel. +39 0583 23188 · Fax +39 0583 23281 · Mobile +39 338 3583723
 www.artesalumi.com · info@artesalumi.it

Prodotti/Production: salumi tipici toscani stagionati e arrosto · Referente/Contact: Simona Panattoni

La Ditta Arte Salumi Srl, costituita nel 1996, rappresenta un esempio di azienda giovane, dinamica e scrupolosa nel coniugare in modo ottimale i valori della tradizione artigiana del territorio uniti ad un attento e progressivo adeguamento tecnologico, garantendo così la qualità e la genuinità dei prodotti. L'esperienza e la particolare attenzione dedicata da sempre ai prodotti tipici toscani ha portato l'azienda a produrre una selezione di specialità di salumi stagionati come la pancetta, il capocollo, il lonzino, il guanciale e il lardo e di prodotti cotti e arrosto come la tipica soprassata o coppa di testa, la porchetta, il prosciutto arrosto e l'arista, nonché il tacchino arrosto e il roastbeef.

Founded in 1996, the company Arte Salumi Srl is a prime example of a young, dynamic business that is scrupulous in perfectly uniting the values of the region's artisan tradition with thorough, progressive technological adaptation, thus guaranteeing the quality and authenticity of the products. The experience and particular attention that has always been dedicated to the typical Tuscan products has enabled the company to produce a selection of seasoned salami specialities, such as *pancetta* (bacon), *capocollo* (pork salami), *lonzino* (cured pork loin), *guanciale* (cured pork jowls), and lard, and cooked and roasted products like the traditional *soprassata* (cured dry salami) or *coppa di testa* (head cheese), *porchetta* (roast pork), *prosciutto arrosto* (roasted ham) and *arista* (roast pork loin), in addition to cold cuts of roast turkey and beef.





La Cinta di Guido

S.P. Montevaso 11 · 56034 Chianni (Pi)

Tel. +39 0587 648132 · Fax +39 0587 648133 · Mobile +39 328 5413114

www.lacintasene.com · info@lacintasene.com

Prodotti/Production: insaccati di suino Cinto Toscano DOP · Referente/Contact: Guido Nenna

L'azienda Agricola Il Ruscello alleva la 'Cinta', suini di pura razza Cinta Senese, dal 1994. Tutti gli animali vengono tenuti al pascolo per il loro benessere che si traduce nel successo del prodotto finito: salume e carne fresca. La materia prima, di assoluta eccellenza, viene affidata alla lavorazione dei migliori laboratori di norcineria toscana e i salumi che ne risultano hanno un gusto "naturalmente" dolce. Le carni sono caratterizzate da una sapidità e da una succulenza tale da non necessitare di alterazioni aromatiche per apparire gradevoli: prova ne è la loro facile digeribilità (lardo compreso!). L'azienda aderisce al Consorzio di Tutela del suino Cinto Toscano DOP, unica via che permette una sicura tracciabilità del prodotto finito.

The agricultural business Il Ruscello has been rearing *Cinta*, pure-breed Cinta Senese pigs, since 1994. All the animals are kept out to pasture, giving them a well-being which contributes to the success of the finished products, i.e. salami and fresh meat. The processing of the top quality raw material is entrusted to leading Tuscan butchery laboratories and the resulting salamis have a "naturally" sweet flavour. The meat is characterised by its supreme tastiness and succulence, meaning it does not require any aromatic alterations to make it palatable. Proof lies in how easy it is to digest (including the lard!). The firm adheres to the Consortium to Protect Tuscan Cinto Pork DOP, the only way to enable sure traceability of the finished products.



Antico Frantoio Toscano del Rio Grifone



Località Palazzetto 4 · 56010 Vicopisano (PI)

Tel. +39 050 798870 - +39 050 796005 · Fax +39 050 796707

Mobile +39 335 6979305 (Simona Bovoli) · www.vicopisanolio.it · info@vicopisanolio.it

Prodotti/Production: olio ed altri prodotti biologici · Referenti/Contacts: Nicola Bovoli, Simona Bovoli

L'Antico Frantoio Toscano del Rio Grifone produce un olio extravergine d'oliva "Rio Grifone" realizzato con la collaborazione dei migliori olivicoltori del Monte Pisano mediante il sistema di frangitura in continuo, a freddo, sotto i 27° di temperatura. L'olio extravergine del Rio Grifone viene filtrato e conservato sotto azoto in contenitori da 1.000 litri di acciaio inox sistemati nel coppaio a temperatura costante di 16/18° e si presenta con un bel colore verde-dorato. Al palato è fruttato ed equilibrato con gusto amaro-gnolo/piccante e sentori di erba e carciofo. È commercializzato in diverse tipologie: Rio Grifone classico, Rio Grifone Biologico e Rio Grifone IGP Toscano (Monti Pisani).

Antico Frantoio Toscano del Rio Grifone produces an extra-virgin olive oil called "Rio Grifone" in co-operation with the best olive growers in the Monte Pisano region through a perpetual crushing system that operates at cold temperatures, below 27°C. Boasting a lovely golden-green colour, the "Rio Grifone" extra-virgin olive oil is filtered and preserved under nitrogen in stainless steel containers with a capacity of 1,000 litres placed in the cellar at constant temperatures of 16/18°C. It is fruity and even on the palate with a slightly bitter/spicy flavour and hints of herbs and artichokes. There are three different kinds of oil marketed: "Rio Grifone Classico", "Rio Grifone Biologico", and "Rio Grifone IGP Toscano (Monti Pisani)".





Azienda Agricola Biologica

L'Oro del Colonnello

Via Statale Abetone 136, località Molina di Quosa · 56012 San Giuliano Terme
 Tel. e fax +39 050 850356 – 864902 · Mobile +39 347 1072938 (spagnolo) +39 349 7844740 (inglese)
www.lorodelcolonnello.com · info@lorodelcolonnello.com

Prodotto/Production: olio extravergine di oliva IGP Toscano dei Monti Pisani · Referente/Contact: Serena Nizzoli

L'Azienda Agricola Biologica "L'Oro del Colonnello" è nata dal recupero di oliveti abbandonati che si trovano tra le Province di Pisa e Lucca, nei Comuni di San Giuliano Terme, Calci, Vicopisano. Gli olivi, delle varietà Frantoio, Leccino e Moraiolo, sono posti su terrazzamenti in gran parte sostenuti da "muretti a secco", risalenti al 1700. L'olio extravergine IGP Toscano dei Monti Pisani prodotto, oltre ad accompagnare i piatti dei migliori ristoranti, è diventato l'ingrediente principe di due linee d'eccellenza: la cioccolata artigianale (prodotta da ottobre ad aprile) e i cosmetici Bio-Ecologici "Domus Olea", questi ultimi formulati anche con il miele di spiaggia e la cera d'api del Parco di San Rossore.

The Azienda Agricola Biologica "L'Oro del Colonnello" was born from the remnants of abandoned groves located between the Provinces of Pisa and Lucca, in the Municipalities of San Giuliano Terme, Calci and Vicopisano. The Frantoio, Leccino and Moraiolo olive trees grow on terraces mostly supported by 18th century dry-stone walls. The Tuscan extra virgin olive oil IGP (Protected Geographical Indication) from Monti Pisani usually accompanies dishes of the finest restaurants, and has also become the main ingredient in two excellent productions: the artisan chocolate (made from October to April) and the organic/ecological cosmetics Domus Olea, that are also made with honey and beeswax from Parco di San Rossore.



Azienda Agricola

La Ghiraia

Via di Franata 18 – Pastina · 56040 Santa Luce (Pi)
 Tel. +39 050 685652 · Fax +39 050 685652 · Mobile +39 333 4840568
 www.laghiraia.it · info@laghiraia.it

Prodotto/Production: olio extravergine di oliva · Referente/Contact: Giuseppe Bertoli

La filosofia produttiva dell'Azienda Agricola La Ghiraia si basa sulla convinzione comprovata e consolidata che l'olio extravergine di oliva debba essere l'espressione più autentica del territorio di origine, sano e incontaminato. Clima e stagioni imprimono al nostro olio quel carattere particolare: un alimento unico, inimitabile, localizzato nel cuore della Toscana. L'olio extravergine di oliva La Ghiraia proviene da olive sane, fresche, raccolte al punto di maturazione calcolato per conferire al prodotto determinati caratteri e sapori. È un olio assolutamente puro che privilegia una filosofia di qualità. Le caratteristiche organolettiche e le componenti nutrizionali ne consigliano l'impiego nelle diete e nell'alimentazione dei bambini e per la prevenzione di malattie.

The production philosophy of Azienda Agricola La Ghiraia is based on the proved fact that extra virgin olive oil should be the most authentic expression of its healthy and unpolluted environment of origin. Our unique and inimitable oil, from the heart of Tuscany, has typical peculiarities thanks to our particular climate and seasons. The extra virgin olive oil La Ghiraia is made from healthy and fresh olives, that are collected in a particular and calculated moment in order to give certain characteristics and flavours to the production. This oil is absolutely pure, and follows the philosophy of quality. For its organoleptic characteristics and nutritional components it is recommended for children's diet and nutrition, and for the prevention of diseases.



Le Serre

azienda agricola biologica

Azienda Agricola

Le Serre s.s.

Località Le Serre 72 · 56046 Riparbella (Pi)
Tel. +39 0586 699100 · Fax +39 0586 699100
www.leserrebio.it · mail@leserrebio.it

Prodotto/Production: olio extravergine di oliva biologico IGP · Referenti/Contacts: Enrico Rampilli, Luisiana Ronchi

Azienda biologica a conduzione familiare, produce frutta, ortaggi e olio extravergine di oliva bio IGP con olive di varietà frantoio, leccino, moraiolo e lazzero, raccolte a mano al momento dell'invaia-tura. Si estende per oltre 30 ettari in collina tra olivi e prati, dove pascolano capre e asini amiatini, in una posizione incantevole e tranquilla. Circondata da bosco ceduo e macchia mediterranea, ha una bella vista della Valdicecina e del mare che dista solo 10 km. Offre ospitalità in piccoli alloggi autonomi ed indipendenti durante tutto l'anno. Ottima base di partenza per escursioni alle città d'arte come Volterra, Pisa, Siena e Firenze oppure ai numerosi borghi medievali della zona e per semplici passeggiate nella campagna toscana.

Our Organic Farm is a family business. We produce fruit, vegetables and organic extra virgin olive oil IGP (Protected Geographical Indication) using Frantoio, Leccino, Moraiolo and Lazzero olives, that are handpicked around the time of veraison. It extends over 30 hectares on the hills among olive groves and meadows, where goats and donkeys of Mt. Amiata graze in a charming and quiet environment. The farm is surrounded by copse trees and Mediterranean maquis, it has a beautiful view of Valdicecina and the sea, that is only 10 km far away. It has small and independent accommodations available during the whole year. It is a great base for visiting art cities like Volterra, Pisa, Siena and Florence, or the many medieval villages of the area, and for simply walking along the Tuscan countryside.





Azienda Agricola

Podere de' Pardi

Località Capitano · 56010 Vicopisano (Pi)
 Fax +39 050 3835006 · Mobile +39 347 0168210
 www.oliodepardi.com · info@oliodepardi.com

Prodotto/Production: olio extravergine di oliva – agriturismo · Referente/Contact: Tommaso Pardi

Il Podere de' Pardi è un'azienda agricola che produce olio extravergine di oliva per un consumatore che esige l'eccellenza e la genuinità. L'Olio de' Pardi rappresenta la sintesi della coltivazione, dell'ambiente di produzione, dei metodi di raccolta e molitura delle olive. Gli olivi sono tutti coltivati sui "terrazzamenti a secco" del 1700, sistemazione agraria tipica dei Monti Pisani. Nel cuore dell'azienda, in posizione panoramica sul borgo medievale di Vicopisano, si trova l'Agriturismo, incantevole casolare arredato secondo le tradizioni toscane, combinazione di architettura contadina e confortevole modernità immerso tra le "terrazze" degli olivi secolari.

Dietro il Podere de' Pardi c'è una storia di persone con l'ambizioso progetto di produrre con questi semplici ingredienti: territorio, qualità, tradizione e innovazione.

Podere de' Pardi is a farm that produces extra virgin olive oil for a consumer demanding excellence and authenticity. Olio de' Pardi is the perfect result of cultivation, production environment, collecting and olive pressing methods. All the trees grow on 18th century dry-stone terraces, that are typical of the Monti Pisani. The Agriturismo stands in the heart of the farm, with a panoramic view on the medieval village of Vicopisano. It's a charming cottage with traditional Tuscan furnitures and a combination between rustic and comfortable modern architectural styles, set among the "terrazes" of ancient olive trees. The history of Podere de' Pardi is strictly connected to the ambitious project of the owners who wanted to produce using simple ingredients: land, quality, tradition and innovation.





Consorzio Produttori Olio delle *Colline di Pisa*

Piazza Brunner 2, località Forcoli · 56036 Palaia (Pi)
Tel. +39 0587 628275 · Fax +39 0587 628275 · Mobile +39 327 9511858
www.olioprivilegio.com · info@olioprivilegio.com

Prodotto/Production: olio extravergine di oliva IGP Toscano · Referenti/Contacts: Fabio Galardi, Giulio Galardi

Il Consorzio raggruppa 8 aziende agricole e frantoi dei territori collinari della Provincia, promuove e commercializza con l'etichetta PRIVILEGIO una selezione di oli di qualità certificati IGP Toscano, in grado di offrire le massime garanzie in tema di qualità e tracciabilità. PRIVILEGIO è offerto in 5 varietà ed etichette: base (verde), Fruttato delicato (giallo), Fruttato intenso (rosso), Monovarietale (viola), Bio (bianco). Pur essendo in commercio solo dal 2008, ha già ottenuto vari riconoscimenti: 1° Premio "PisaUnicaTerra Olio 2009" fruttati leggeri, tra i primi 10 classificati a "OlioCapitale" Trieste 2009 fruttati medi, 1° Premio ex aequo a Liscio come l'Olio Volterra 2010 fruttati intensi. Il Consorzio esporta già in Finlandia, Belgio, Repubblica Ceca.

The consortium includes 8 farms and mills located around the hills of the Province of Pisa, in order to promote on the market a selection of high quality Tuscan olive oils IGP (Protected Geographical Indication) with the highest standards of quality and traceability, under the label PRIVILEGIO. PRIVILEGIO has five varieties and labels: base (green), delicate fruity (yellow), intense fruity (red), mono-variety (purple), organic (white). Even if it was founded only in 2008, it has already received several awards: the delicate fruity variety won the 1st Prize of "PisaUnicaTerra Olio 2009" trophy, medium fruity variety was among the top 10 in "Olio-Capitale" Trieste 2009 competition and intense fruity variety won 1st Prize ex aequo in the "Liscio come l'Olio Volterra 2010" trophy. Olive oils of the consortium are already exported to Finland, Belgium and Czech Republic.





Fattoria di Monti

Az. Agr. Giovanni Querci

Via di Monti 73, località Ghizzano · 56037 Peccioli
 Tel. +39 0587 630057 · Fax + 39 0587 630057 · Mobile +39 339 3907008
www.fattoriadimonti.it · vicky@fattoriadimonti.it

Prodotto/Production: olio extra vergine di oliva · Referente/Contact: Ludovica Burgisser Querci

La Fattoria di Monti, adagiata sulle colline pisane, beneficia di un clima mite e le brezze marine la proteggono dalle gelate primaverili. Il mare che in ere passate ricopriva il territorio ha lasciato zone ricche di sabbia e di minerali: qui vengono coltivati, sin dal tempo dei Medici, 1000 olivi secolari potati a vaso alla roventina, le cui olive vengono raccolte a mano e frante entro due ore nel piccolo frantoio di ultima generazione allestito nelle vecchie stanze che ospitavano le macine. Il clima, la terra e la passione della famiglia nel seguire tutto il ciclo produttivo danno vita ad un olio pregiato, dai profumi intensi e gusto marcato, vincitore di premi e riconoscimenti.

Fattoria di Monti, lying on Pisan hills, benefits from a mild climate and sea breezes which protect it from the spring frosts. As the sea covered the region in past eras, it left the area rich in sand and minerals. Ever since the time of the Medics, in this area has been cultivated 1.000 century-old olive trees, pruned using the *vaso alla roventina* method (open-centre V-shaped). The olives are harvested by hand and crushed within two hours in the small latest-generation oil mill set up in the old rooms which used to house the millstones. The climate and earth together with the family's passion for following the entire production cycle give life to a fine oil, with an intense aroma and distinctive flavour, the winner of many awards and acknowledgements.





Le Fraine sul Lago

Via San Martino 3 · 56040 Santa Luce (Pi)
Tel. e fax +39 050 685791 · Mobile +39 347 4746881
www.lefraine.it · info@lefraine.it

Prodotti/Production: olio, pasta, vino, grappa · Referente/Contact: Stefano Scardigli

L'azienda agricola "Le Fraine sul Lago" è un'azienda giovane e appassionata, che crede profondamente e fortemente che per vivere in salute si debba mangiare alimenti sani e quindi produrre cibo attraverso i metodi biologico e bio-dinamico, rispettando la natura.

L'azienda - che si estende su 80 ettari - coltiva grano duro per produrre pasta, grano tenero per il pane, piante di olivo per la produzione di olio extravergine, viti per il vino, rosso e bianco.

L'azienda è certificata Bio.

Farm "Le Fraine sul Lago" is a young company that works with passion, and deeply and strongly believes that we must eat healthy food to live healthy. That's why we produce food with organic and biodynamic methods in respect of nature.

The company - that extends over 80 hectares - cultivates hard wheat to produce pasta, soft wheat for bread, olive trees to produce extra virgin olive oil, grapes for red and white wine.

It is an organic certified company.



Novo Frantoio & Agriturismo Le Valli



Sede Novo Frantoio: S.P. Montevaso 11 - Km 2,5 da Casciana Terme direz. Chianni · 56030 Chianni (Pi)
 Sede Agriturismo Le Valli: Via Comunale di Terricciola 18, località Collemontanino · 56034 Casciana Terme (Pi)
 Tel. +39 0587 648132 · Fax +39 0587 648133 · Mobile +39 339 3469829 · www.oroditoscana.com · www.agriturismolevalli.com
 info@oroditoscana.com · sabinan@tiscali.it · Prodotto/Production: olio extravergine di oliva · Referente/Contact: Sabina Nenna

Non tutti sanno che l'olio extravergine nostrano è il succo di un frutto, l'oliva, e niente altro. 100% natura e vero e proprio 'elisir' di lunga vita. Le tecniche di raccolta, lavorazione e conservazione di Novo Frantoio sono il frutto dell'esperienza tramandata dai frantoiani di Chianni e delle nuove tecnologie utilizzate, garanzia di qualità del prodotto.

Novo Frantoio è un'azienda familiare. Oro di Toscana è il marchio con il quale la famiglia Nenna, da 10 anni, commercializza l'olio ritirato durante la stagione di molitura da circa 140 piccoli olivicoltori dei Comuni delle Colline Pisane. Il frantoio è aperto tutto l'anno per degustazioni e visite.

Not everyone knows that our extra-virgin olive oil is a fruit juice, i.e. olive juice, and only that. It is 100% natural and an authentic "elixir" of long life. Novo Frantoio's harvesting, processing, and preservation techniques come from the experience handed down by the Chianni oil-press operators united with the new technologies used, guaranteeing a high-quality product.

Novo Frantoio is a family-run business. "Oro di Toscana" is the brand name which has been used by the Nenna family for the past ten years to market the oil collected during the crushing season from approximately 140 small olive growers from the municipalities of the Colline Pisane region. The oil mill is open all year round for tastings and visits.



Soc. Agr. Il Frantoio di Vicopisano



Località Palazzetto 3 · 56010 Vicopisano (Pi)
Tel. +39 050 796005 · Fax +39 050 796707

Mobile +39 335 6979305 (Simona Bovoli) · www.vicopisanolio.it · info@vicopisanolio.it
Prodotti/Production: olio, vino e prodotti biologici · Referenti/Contacts: Nicola e Simona Bovoli

Alle pendici del Monte Pisano, nel cuore della campagna Toscana sorge l'Azienda Agricola Il Frantoio di Vicopisano. Le olive, coltivate con metodo biologico, sono frante a poche ore dalla raccolta nell'Antico Frantoio del Rio Grifone: il più antico e moderno frantoio dei Monti Pisani di proprietà della stessa famiglia Bovoli.

Nasce così l'olio extravergine Vicopisanolio – IGP Toscano Bio. Chi vuole assaggiarlo all'interno del suggestivo contesto naturale dove ha origine, può recarsi alla tenuta, dove si producono anche vino, confetture, liquori e altri prodotti biologici dei Monti Pisani. L'Azienda è citata da molte guide e riviste gastronomiche e "Vicopisanolio" ha ricevuto numerosi riconoscimenti.

On the slopes of Monte Pisano, in the heart of the tuscan countryside you can find the location of the farm "Il Frantoio di Vicopisano". Cultivated with biological methods, the olives are crushed within just a few hours of harvesting in the Antico Frantoio del Rio Grifone: the most ancient and modern oil mill of the Monte Pisano area owned by the same Bovoli family. That's the birth of the "Vicopisanolio - IGP Toscano Bio" extra-virgin olive oil. If you want to taste it in its evocative natural environment of origin, come and visit the farm, which also produces wine, jams, liqueurs, and other biological products of Monte Pisano. The firm is cited in many gastronomic guides and magazines and "Vicopisanolio" has received a lot of awards.





Artigiana Dolci

Via V. Veneto 114, località Pontasserchio · 56017 San Giuliano Terme (Pi)
Tel. +39 050 860707 · Fax + 39 050 9912345
www.artigianadolci.it · info@artigianadolci.it

Prodotti/Production: pasticceria fresca e secca, Torta co' Bischeri · Referenti/Contacts: Roberta Bacci, Leonardo Bacci

La Pasticceria Artigiana Dolci, come dice il nome, è un'azienda artigianale a conduzione familiare situata nel borgo storico del paese di Pontasserchio, da sempre attenta a mantenere nel tempo i valori e la genuinità delle tradizioni locali. Qui potete trovare la tipica "Torta co' Bischeri", il famoso dolce che più di ogni altro rappresenta la tradizione pasticceria del territorio pisano, oltre ai magnifici dolci con foto e disegni personalizzati e tutto ciò che la pasticceria può offrire per le vostre occasioni speciali come compleanni, matrimoni e feste. A completare la produzione non mancano poi gli squisiti panettoni artigianali e il magnifico panforte, oltre alle colombe pasquali e alla pasticceria fresca e secca. Un locale dove poter gustare uno spicchio di genuina tradizione, immersi in un'atmosfera familiare.

The confectioner's Artigiana Dolci is a family-run artisan company located in the historical village of Pontasserchio that has always been very vigilant in maintaining the values and authenticity of local traditions over time. Here you can find the characteristic *Torta co' Bischeri*, the famous cake which is most representative of the Pisa region, in addition to the magnificent desserts topped with photos and customised designs and everything that a confectioner's shop can offer for all special occasions, such as birthdays, weddings, and parties. The product range is completed by exquisite handmade *panettoni* and the wonderful *panforte*, in addition to Easter *colombe* cakes and fresh and dry pastries. A cake shop where you can taste a slice of natural tradition, immersed in a homely atmosphere.





Fattoria Casanova Srl

Via Palagetto 80, località La Scala - 56028 San Miniato (Pi) - Tel. +39 0571 400117 - Fax +39 0571 400117

Mobile +39 349 0961331 - www.fattoriacasanova.it - info@fattoriacasanova.it

Prodotti/Production: biscotti, pasticcini, panettoni, pandori, torrone, panforte prodotti come se fossero fatti in casa
Referenti/Contacts: Niccolina, Giovanna e Serena Puggioni

Fattoria Casanova è una piccola azienda artigianale che, nel cuore della Toscana, lavora per far ritrovare a tutti i sapori di una volta, i profumi, aromi e colori di quelle cose che sono nella nostra memoria, ma che credevamo perse per sempre. I punti fermi del processo produttivo sono la lavorazione artigianale, l'altissima qualità delle materie prime, la lentezza e naturalezza della lavorazione, in cui si trova tutto l'amore delle cose fatte a mano, ed ovviamente un controllo della qualità continuo ed attento. Grazie a questo metodo, i prodotti sono esportati in Germania, Spagna, Belgio, Lussemburgo, Olanda, Svizzera, in alcune città degli USA ed Australia. Nel 2002 l'azienda ha ricevuto un riconoscimento dalla Camera di Commercio per l'internazionalizzazione e nel 2009 dalla CNA come impresa eccellente.

Fattoria Casanova is a small company located in the heart of Tuscany, that works in order to rediscover all the flavours, scents, aromas of the past, and the colors of those things that we keep in our memories but we thought they were lost forever. These are the main phases of the production process: artisan workmanship, highest quality of raw materials, natural and slow processing which is so typical of handmade production, and of course a continuous and careful quality control. Thanks to this method, our products are exported to Germany, Spain, Belgium, Luxembourg, Netherlands, Switzerland, and some cities of USA and Australia. In 2002 the company received an Internationalization award by the Chamber of Commerce, and in 2009 an *Excellent Company award* by CNA (National Confederation of Artisans).





Il Forno del Moro

Via Volterrana 57, località Selvatelle · 56030 Terricciola (Pi) · Fax +39 050 21232
 Mobile +39 347 1609303 - +39 331 3117563 · www.fornodelmoro.it · info@fornodelmoro.it
 Prodotti/Production: cantuccini tradizionali toscani, cantuccini al cacao
 Referenti/Contacts: Francesco Turchi, Riccardo Ribechini

I cantuccini del Moro nascono da una vecchia ricetta tramandata nel tempo. Mia nonna Angiola due secoli fa, nelle feste tradizionali, faceva per la sua famiglia e per gli amici più cari, questi biscottini, fragranti e delicati se assaggiati “asciutti”, morbidi e deliziosi se gustati “inzuppati” nel vin santo come la tradizione vuole. La bontà viene dalle cose naturali e genuine: uova fresche, farina, burro, mandorle, zucchero sono il segreto e mia nonna ha insegnato a mamma Aladina, lei a me e io ai miei figli la lavorazione di questi naturali e delicati biscotti. Non coloranti né conservanti, ma la naturale bontà delle cose genuine, la passione per il lavoro e le nostre esperte mani artigiane delizieranno con questi cantuccini il vostro palato.

Del Moro *cantuccini* biscuits are made from an old recipe handed down over time. Two centuries ago, my grandmother Angiola made biscuits for her family and her dearest friends to celebrate traditional holidays. Sweet and delicate when nibbled “dry”; soft and delicious when “dunked” in *vin santo* as tradition. Their goodness comes from their natural, authentic ingredients. Fresh eggs, flour, butter, almonds, and sugar are the secret. My grandmother taught my mother Aladina how to make these natural, delicate biscuits, then she taught me and I, in turn, taught my children. No colourings or preservatives are added, but using just the natural goodness of simple ingredients and a passion for work, our expert artisan hands will delight your taste-buds with these *cantuccini*.





Loriano Paolini Srl

Via Milano 7 · 56010 Vicopisano (Pi)

Tel. +39 050 796123 · Fax +39 050 796952 · paoliniloriano@interfree.it

Prodotti/Production: biscotti tipici toscani · Referente/Contact: Loriano Paolini

La “Loriano Paolini Srl” è un’impresa toscana che vanta un’ampia esperienza nella produzione di dolci e biscotti di alta qualità. Tutto è nato da una ricotta e da un ragazzo che con la Cinquecento viaggiava da un paese all’altro.

Mantenendo la passione per il commercio decise di produrre, con l’aiuto della moglie, ciò che vendeva e prepararono la prima confezione di biscotti nella propria cucina. Il laboratorio era piccolo ma gli permise di azionare quel processo che ha portato alla creazione di questa nuova azienda trasferitasi in una sede grande e attrezzata.

Un’azienda alimentare consolidata, gestita da Loriano Paolini, che tutt’oggi distribuisce prodotti tipici toscani su larga scala.

“Loriano Paolini Srl” is a Tuscan company with great experience in producing high quality cakes and biscuits. It all started thanks to ricotta cheese, and a boy travelling among the villages on a Fiat 500 car.

He had passion for business and decided to produce what he was selling, with the help of his wife, so they prepared the first packet of biscuits in their kitchen. The lab was small but allowed him to activate the process that led to the birth of this new company, that moved then to a bigger and equipped headquarters.

It is a steady food company, run by Loriano Paolini, who still sells typical Tuscan products on large scale.





Amedei Srl

Via San Gervasio 29, località La Rotta · 56025 Pontedera (Pi)
Tel. +39 0587 484849 · Fax +39 0587 483208
www.amedei.it · amedei@amedei.it

Prodotti/Production: cioccolato, cioccolatini, praline e simili · Referente/Contact: Cecilia Tessieri

Tutto inizia da un'idea, un seme particolare, una forma, dalla volontà di fare eccellenza. Amedei scopre e valorizza nei luoghi più remoti del pianeta, i semi di cacao più rari, pregiati e profumati per liberarli in preziose creazioni. Dall'intuito alla realizzazione, dalla materia alla forma, ogni singolo momento di preparazione e produzione si ultimano nel Cioccolato Amedei. L'azienda è un luogo incantato, un luogo magico, un laboratorio della felicità nel quale si lavora artigianalmente con sapere antico. Numerosi riconoscimenti assegnati negli anni ai cioccolati Amedei, ultimi nel 2009: Golden Bean per il "9" e Golden Award per il Porcelana e il Toscano Black.

It all starts with an idea, a particular seed, a shape, and the aim to produce excellences. Amedei discovers the most rare, precious and fragrant cocoa beans in the most remote places of the world, and produces precious creations. From intuition to realization, from matter to shape, Cioccolato Amedei deals in every preparation and processing phase. The company is a magic place, a laboratory of happiness where we work by hand with age old methods. The Amedei chocolates have won many awards over the years. The latest in 2009: "9" chocolate won the Golden Bean award, Porcelana chocolate and Toscano Black chocolate won the Golden Award.





De Bondt Cioccolato

Lungarno Pacinotti 5 · 56126 Pisa · Tel. +39 050 779042

Fax +39 050 769764 · Mobile +39 339 4116567

www.debondt.it · debondt@debondt.it

Prodotto/Production: cioccolato · Referente/Contact: Cecilia Iacobelli

De Bondt è un'azienda rigorosamente artigianale che si fonda sulla complementarità di due caratteri, quello di Paul e di Cecilia, che si arricchiscono a vicenda. Tutto nasce in un laboratorio, dove si sperimenta davvero e si crea, dove si riflette e si progetta. Quando la bibbia del cioccolato (la prestigiosa guida The Chocolate Companion di Chantal Coady 1994) li ha collocati tra i migliori cioccolatieri del mondo, hanno trovato conferma della qualità del loro lavoro. Da allora hanno ricevuto tantissimi premi e riconoscimenti e l'attenzione dei mass-media è diventata costante, ma questo non li ha cambiati per nulla. Oggi, come prima, li puoi trovare nel loro laboratorio dove provano, assaggiano e creano, dal cacao e dalla sua possibilità di dare vita a straordinari connubi con prodotti rari e pregiati.

De Bondt is a craft company led by two complementary characters, Paul and Cecilia. Everything comes from a lab, where they experiment, create, reflect and plan. The quality of their work was confirmed when the company was placed among the best chocolatiers in the world by the "bible of chocolate" (the prestigious guide The Chocolate Companion by Chantal Coady, 1994). Since that moment they have received many awards and media attention has become very frequent, but they didn't change at all. Today, as yesterday, you can find them in their lab where they experiment, taste and create sweet delights from cocoa, which is an extraordinary ingredient that can be also combined with rare and precious products.



Toscaffè Snc

Via P. Mascagni 4 · 56022 Castelfranco Di Sotto (Pi)
Tel. +39 0571 480822 · Fax +39 0571 486951
www.toscaffè.it · toscaffè@libero.it

Prodotto/Production: caffè torrefatto in grani, macinato e in cialde · Referente/Contact: Franco Bettalli

La torrefazione Toscaffè nasce nel 1987 dall'esperienza trentennale nel settore del tutt'ora titolare; ogni impegno della Toscaffè è rivolto alla qualità del prodotto importando dai paesi d'origine le partite di caffè più pregiate presenti sul mercato. Le miscele sono: la "Oro" dal gusto raffinato e delicato, la "Argento" dagli aromi soavi e dai profumi inebrianti, la "Rossa" dal gusto corposo e deciso. Toscaffè produce miscele personalizzate per tutte le esigenze, cialde monodose, lattine di caffè macinato confezionate in atmosfera protetta. La gamma dei prodotti comprende capsule monodose e bidose, decaffeinato e orzo in grani e cialde, ginseng, tè e camomilla in filtri, cioccolata e liquori.

Toscaffè was founded in 1987, after thirty years experience, by the man who is still the current owner; Toscaffè is committed to quality, importing the world's finest coffee from their countries of origin. The coffee mixtures are: the refined and delicate "Oro", the "Argento" with its sweet aromas and inebriating scents, and the full-bodied and strong "Rossa". Toscaffè produces custom blends for all needs, single-dose coffee pods, ground coffee cans packed in protected atmosphere. The product range includes single and bidose capsules, decaffeinated coffee and barley beans and pods, ginseng, chamomile and tea bags, chocolate and spirits.



trinciTORREFAZIONE
ARTIGIANA
DI CÀFFÈ E CACAOdi
SIMONA
BARTOLINI*Trinci***Torrefazione Artigiana di Caffè e Cacao**

Via Sarzanese Valdera n° 184, località Cascine di Buti · 56032 Cascine di Buti (Pi)

Tel. +39 0587 722026 · Fax +39 0573 43721 · Mobile +39 335 294199

www.impressioni.it · info@impressioni.it

Prodotti/Production: caffè, cacao e cioccolato · Referenti/Contacts: Andrea Trinci e Simona Bartolini (per l'estero)

Torrefazione Artigiana di caffè e cacao. Laboratorio artigianale di cioccolato. Tostatura a legna di acacia. Caffè: miscele di caffè, caffè biologico, caffè di singole varietà, caffè in cialde e capsule, caffè di Huehuetenango.

Ciocolato: 'barre' di cioccolato con granella di fave di cacao (nibs), cioccolato con miele della spiaggia, cioccolato spalmabile con olio di oliva dei Monti Pisani, cioccolato della Chontalpa (Tabasco-Messico).

Principali paesi d'esportazione: Germania e Svizzera. Azienda citata sui seguenti libri: *Caffè* di Gabriella Baiguera (Giunti ed. 2009) e *Il piacere dell'espresso* di Baiguera/Gioffrè (Giunti ed. 2010).

Coffee and Cocoa Artisan Roasting. Chocolate workshop. Roasting by means of acacia wood.

Coffee: coffee blend, organic coffee, mono variety coffee, coffee pods and capsules, Huehuetenango coffee.

Chocolate: chocolate bars made of crushed cocoa beans (Nibs), beach honey chocolate, spread chocolate made with Monti Pisani olive oil, Chontalpa chocolate (Tabasco, Mexico).

Main export countries: Germany and Switzerland. The Company is well mentioned in the following books: *Caffè* by Gabriella Baiguera (Giunti ed. 2009) and *Il piacere dell'espresso* by Baiguera/Gioffrè (Giunti ed. 2010).



Ditta Taccola

di Taccola Vinicio



Via XX Settembre 94/96, località Uliveto Terme · 56010 Vicopisano (Pi)
Tel. +39 050 788003 · Fax +39 050 798875 · Mobile +39 389 0718816
liquori.taccola@vodafone.it

Prodotto/Production: liquori · Referenti/Contacts: Chiara e Vinicio Taccola

Uliveto Terme – piccola frazione del Comune di Vicopisano – vanta un cognome caratteristico: Taccola. Nel 1868 Carlo Taccola presentò all'Esposizione pisana un Vermouth che ottenne una menzione d'onore, grazie alla quale giunse fino all'Esposizione Universale di Vienna del 1873. Da quella scintilla nacque la Ditta Taccola, azienda dalla lunga tradizione familiare, la cui qualità ha reso possibile toccare tre secoli di storia. L'azienda produce liquori da oltre un secolo, seguendo metodi di produzione artigianale ed utilizzando le migliori materie prime. Il successo dei prodotti è dimostrato dalla fedeltà dei clienti, dalla forte presenza sul territorio pisano e dalla profonda convinzione che la qualità sia un bene prezioso da preservare, un segno distintivo da oltre 100 anni.

Taccola is typical surname in Uliveto Terme – a small fraction of the Municipality of Vicopisano. In 1868 Carlo Taccola presented such a high quality Vermouth during an Exposition in Pisa, that won an honorable mention and that in 1873 was also brought to the Universal Exhibition in Vienna. The Taccola company, that has a long family tradition, was born thanks to that inspiration, and its quality has lasted through three centuries. The company has been producing spirits for more than a century, following traditional production methods and using the best raw materials. Success is demonstrated by customer's high fidelity. We're very much present in Pisa area, and we really care about quality, that we have preserved for over 100 years.

foto Lorenzo Fassone



Liquorificio Morelli e figlio Snc

Antica Grapperia Toscana



Via Meucci 2, località Montanelli Di Palaia-Forcoli - 56036 Palaia (Pi)
 Tel. +39 0587 628707 · Fax +39 0587 629044 · Mobile +39 348 0910345
 www.liquorimorelli.it · info@liquorimorelli.it · marco@liquorimorelli.it
 Prodotti/Production: liquori e distillati · Referente/Contact: Marco Morelli

Il Liquorificio Morelli nasce nel 1911 dalla passione del Cav. Leonello Morelli che, proprietario di un bar, si divertiva a creare liquori e miscele nel retrobottega. I prodotti venivano poi venduti ai clienti riscuotendo successi e consensi anche nei paesi limitrofi. Da quei consensi nacque l'idea di trasformare una passione in una vera e propria professione. Da quella idea si sono avvicendate quattro generazioni di Morelli.

Oggi l'azienda produce prodotti di altissima qualità, è attenta alle esigenze di un pubblico raffinato e ricercato, ed è posizionata in un mercato medio/alto distribuito prevalentemente in Italia tramite agenti e annoverando tra i propri partner distributivi aziende di livello nazionale ed estero.

Liquorificio Morelli was born in 1911 from the passion of Cav. Leonello Morelli, who was the owner of a bar. He liked to make liqueurs and alcoholic mixtures in the back shop, and to sell them to customers. He had great success, with agreements also from the neighbouring towns. So he thought to turn his passion into a real profession. Members of four generations of the Morelli family have worked thanks to that idea. Today the company produces high quality products for sophisticated and demanding customers and is directed towards a medium-high market. The production is primarily distributed in Italy by agents and has national and international distribution partners.



Agriturismo - Azienda Agricola

Podere Marcampo "Podere Marcampo"

Podere Marcampo 30, località San Cipriano · 56048 Volterra (Pi)
 Tel. +39 0588 85393 · Fax +39 0588 794346 · Mobile +39 348 5149782
 www.agriturismo-marcampo.com · info@agriturismo-marcampo.com

Prodotti/Production: vino e olio extravergine di oliva · Referenti/Contacts: Genuino Del Duca, Claudia Del Duca

A soli 3 km da Volterra, nel cuore del Parco Naturale delle Balze e dei Calanchi, sorge l'agriturismo e azienda agricola "Podere Marcampo", in un antico casolare sapientemente ristrutturato da Genuino Del Duca. Duecentocinquanta olivi secolari danno origine all'olio extravergine, mentre dal giovane vigneto di circa due ettari nascono i vini IGT "Marcampo" (Sangiovese e Merlot) e "Giusto alle Balze" (Merlot), presenti fin dal 2010 sulle maggiori guide nazionali, e la grappa di Merlot. Medaglia d'argento al Mondial du Merlot, il Giusto alle Balze è prodotto solo in ottime annate. Camere e appartamenti godono di un panorama mozzafiato, che accompagna gli ospiti in degustazioni guidate.

Located just 3 km from Volterra, in the heart of the national park, Parco Naturale delle Balze e dei Calanchi, lies the agricultural business and holiday farmhouse "Podere Marcampo" in an old cottage expertly restructured by Genuino Del Duca. The 250 hundred-year-old olive trees give origin to the extra-virgin olive oil, while the young vineyard of roughly two hectares gives life to Merlot grapes and the IGT classified wines, "Marcampo" (Sangiovese and Merlot grapes) and "Giusto alle Balze" (Merlot grapes), featured in the top national guides since 2010. A silver medal winner at the Mondial du Merlot, "Giusto alle Balze" is only produced in exceptional years. The farmhouse's rooms and apartments enjoy a breathtaking view which accompanies guests in guided tastings.





Azienda Agricola *Bocelli*

Via Volterrana 37, Località La Sterza · 56037 Lajatico (PI)
Tel. +39 0587 643291 · Fax +39 0587 643027 · Mobile +39 333 4443531
www.aziendabocelli.com · info@aziendabocelli.com

Prodotti/Production: vino, olio extravergine di oliva, miele, grappa · Referente/Contact: Cinzia Guidi Bocelli

L'azienda Bocelli è in vita da tre generazioni. Ha una superficie di circa 120 ettari, in cui vengono coltivati cereali, foraggiere, viti e olivi.

Nel 2000 Alberto, insieme al fratello Andrea, ha pianificato lo sviluppo del settore vitivinicolo: sono stati realizzati nuovi impianti di Sangiovese e di Cabernet Sauvignon, avvalendosi della collaborazione dell'agronomo A. Tocchini e dell'enologo P. Caciorgna. È stata ristrutturata la cantina e dotata di uno spazio per la vendita diretta e degustazione dei prodotti aziendali. Attualmente sono in commercio sette tipologie di vino, distribuite negli USA e in diversi paesi europei. I casali aziendali sono stati recentemente ristrutturati per ospitalità agrituristica.

The Bocelli Farm has existed for three generations. Cereals, fodder, grapevines and olive groves grow on 120 hectares land.

In 2000 Alberto, together with his brother Andrea, planned the development of the wine sector: new facilities for Sangiovese and Cabernet Sauvignon were built, with the help of agronomist A. Tocchini and wine expert P. Caciorgna. The wine cellar was renovated and an area has been opened to the public for tasting and direct sales of the farm production. Seven wine varieties are currently available, and are distributed in the USA and in several European countries. The farmhouses have been recently renovated as agritouristic accommodations.



Azienda Agricola

San Gervasio

Via T. Edison 31 · 56025 Pontedera (Pi)

Tel. +39 0587 483360 · Fax +39 0587 484361

www.sangervasio.com · info@sangervasio.com

Prodotto/Production: vino · Referente/Contact: Luca Tommasini

San Gervasio, una suggestiva frazione del Comune di Palaia, è situato sulle prime colline della Val d'Era. L'azienda conduce le vigne secondo i principi dell'agricoltura biologica ed è certificata dall'organismo Bioagricert. San Gervasio produce vini dal carattere moderno, conseguito con l'uso di varietà tradizionali, nelle quali l'azienda vuole continuare a identificarsi: il *San Gervasio*, vino rosso giovane, *I Renai* e *A Sirio*, entrambi di grande struttura e longevità. Due vini bianchi, il *San Gervasio Bianco*, che si distingue per la grande freschezza, e lo *Chardonnay* prodotto solo in annate ideali, infine il *Recinaio*, un vinsanto a base di uve bianche tradizionali.

San Gervasio is a picturesque village located in the Municipality of Palaia on the hills of Val d'Era. The vineyards that belong to the Company, which is certified by Bioagricert, grow according to organic principles. San Gervasio produces modern wines, and has traditional varieties in which the company identifies itself: the young red *San Gervasio*, the *I Renai* and *A Sirio*, wines of great structure and longevity. Two white wines: the *San Gervasio Bianco*, of great freshness, and the *Chardonnay* that is only produced in ideal vintages, and finally the *Recinaio*, that is a "vinsanto" made with traditional white grapes.





Azienda Agricola *Sorbaiano*

Località Sorbaiano 39 · 56040 Montecatini Val di Cecina (Pi)

Tel. +39 0588 30243 · Fax +39 0588 31842

www.fattoriasorbaiano.it · info@fattoriasorbaiano.it

Prodotto/Production: vino rosso e bianco Montescudaio DOC · Referente/Contact: Grazia Picciolini

Fattoria Sorbaiano, antico appoderamento romano e feudo della nobile famiglia volterrana Inghirami, fu acquistata dagli attuali proprietari (Salvadori, Picciolini) alla fine degli anni '50. I campi e le vigne sono coltivati a cereali (160 ha), a bosco (70 ha), a uliveto (15 ha) e a vigneto specializzato (27 ha). L'azienda produce il Montescudaio DOC bianco e rosso, vini perfettamente strutturati, morbidi e saporosi, realizzati secondo una lavorazione estremamente accurata con l'utilizzo delle più moderne tecnologie.

Riconoscimenti 2007 Wine Spectator: Rosso delle Miniere Montescudaio DOC 2004: 92/100; Febo Merlot IGT Toscana 2004: 89/100.

Paesi di esportazione: Inghilterra, Usa, Danimarca, Olanda, Svizzera, Germania, Giappone.

Fattoria Sorbaiano is an ancient Roman farm and feud of the noble Inghirami family of Volterra. It was purchased by the current owners (Salvadori, Picciolini) in the late '50s. The fields and vineyards are cultivated with cereals (160 ha), forest (70 ha), olive groves (15 ha) and specialized vineyard (27 ha). The company produces perfectly structured, soft and tasty red and white Montescudaio DOC (Controlled Designation of Origin), made thanks to extremely careful processes and using modern technologies.

Wine Spectator Awards 2007: Rosso delle Miniere Montescudaio DOC 2004: 92/100; Febo Merlot IGT Toscana 2004: 89/100.

Export countries: England, USA, Denmark, Netherlands, Switzerland, Germany, Japan.





Azienda Agricola
Sorelle Palazzi

Via del Chianti, 34, località Morrone · 56030 Terricciola (Pi)

Tel. +39 0587 654003 · Fax +39 0587 654907 · www.sorellepalazzi.it · info@sorellepalazzi.it

Prodotti/Production: vino Chianti Colline Pisane DOCG, Vinsanto DOC, olio extravergine di oliva

Referenti/Contacts: Paola Palazzi, Guido Beltrami

Nata nel 1973, l'Azienda Agricola Sorelle Palazzi, a conduzione biologica certificata, è situata in località Morrone di Terricciola nel cuore delle colline pisane. L'azienda copre una superficie di 24 ha, undici dei quali destinati a vigneto, nove ad olivo. La superficie vitata, di età media di circa 20 anni, è composta da vitigni autoctoni toscani (Sangiovese, Malvasia nera, Canaiolo, Colorino). Particolare attenzione è riservata al Vinsanto DOC, affinato per almeno quattro anni in caratelli di rovere o castagno mentre il Chianti Riserva DOCG è frutto delle migliori annate e di un'attenta selezione delle uve. Di particolare interesse è il Chianti superiore "La Casina di badia DOCG", ottenuto dalle uve provenienti dall'omonima vigna di Sangiovese dei primi '80.

The organic certified Azienda Agricola Sorelle Palazzi was founded in 1973, and it is located in Morrone di Terricciola, in the heart of the hills around Pisa. The company extends over 24 hectares: 11 hectares are cultivated with vineyards, and 9 with olive groves. Vineyards are more or less 20 years olds, with Tuscan native grapes (Sangiovese, Malvasia nera, Canaiolo, Colorino). Vin Santo DOC (Controlled Designation of Origin) is aged in oak or chestnut barrels for at least four years, while the Chianti Riserva DOCG (Controlled and Guaranteed Designation of Origin) is the result of the best vintages and is made from a careful selection of grapes. Chianti Superiore "La Casina di badia" DOCG is very interesting too: it is obtained from Sangiovese grapes of the early '80s.





Badia di Morrone

Via del Chianti 6, località Terricciola · 56030 Terricciola (Pi)
 Tel. +39 0587 656013 · Fax +39 0587 655162 · Mobile +39 335 7781704
www.badiadimorrone.it · info@badiadimorrone.it

Prodotti/Production: vini a Denominazione e olio extravergine di oliva · Referenti/Contacts: Egidio e Filippo Gaslini Alberti

La Tenuta, attiva dal 1939, copre oggi una superficie complessiva di 500 ettari circa, dei quali quasi 100 sono destinati a vigneto, 30 ad oliveto e la restante parte a seminativo. I nostri vigneti, rinnovati nel corso degli ultimi vent'anni, sono lo specchio più fedele della crescita aziendale e il miglioramento qualitativo è stato anche supportato da una sempre più attenta innovazione tecnologica, mantenendo però ben salde le metodologie di lavorazione tradizionali. I vini sono da anni distribuiti fra gli altri in USA, Giappone, Cina, Olanda, Germania e Canada e l'espansione verso altri mercati è in corso di continuo sviluppo. La gamma aziendale è costantemente selezionata dalle principale Guide di settore italiane.

The company was born in 1939, and now extends over 500 hectares: nearly 100 are cultivated with vineyards, 30 with olive groves and the remaining land is for seed plants. Our vineyards, which have been renewed during the last two decades, represent the truest mirror of the company's growth and quality, that is also supported by an ever more careful technological innovation, even if work is still carried out according to traditional methods. For many years wines have been distributing in the USA, Japan, China, Netherlands, Germany and Canada, and they keep expanding to other markets. The company's production is constantly controlled and selected by the most important Italian specialized guides.





Caiarossa Srl Soc. Agricola

Località Serra all'Olio 59 · 56046 Riparbella (Pi) · Tel. +39 0586 699016 · Fax +39 0586 696749
www.caiarossa.com · info@caiarossa.it

Prodotti/Production: vini IGT Toscana, vino da tavola (Caiarossa, Pergolaia, Caiarossa Bianco, Oro di Caiarossa)
 Referente/Contact: Dominique Génot – Direttore

Caiarossa, nel cuore della Valle di Cecina, esiste dal 1998 e ancora prima esisteva la terra rossa e ghiaiosa che le ha dato il nome. I 16 ettari di vigneti ruotano a ventaglio intorno alla cantina e scendono dolcemente in direzione del mare. L'azienda è condotta secondo i principi dell'agricoltura biodinamica certificato da Demeter ed Ecograppo. L'agricoltura biodinamica è un tentativo di governare la natura attraverso strumenti alternativi (e contemporaneamente molto antichi) generati dai processi di vita della natura stessa. Tutto questo ha creato i presupposti per produrre dei vini di alta qualità fortemente legati con il loro "terroir".

Caiarossa in the heart of Val di Cecina, has existed since 1998 and the clay and gravel from which it took its name existed even before. The 16 hectares of vineyards rotates around the winery gently sloping towards the sea. The company is conducted according to the principles of biodynamic agriculture, which is an attempt to govern the nature through alternative (and at the same time very old) tools generated by the life processes of nature itself. This has created the conditions to produce high quality wines strongly linked with the "terroir".





Cantina delle *Colline Pisane Soc. Coop. Agr. a.r.l.*

Via Prov.le Livornese 30, località Cenaia · 56040 Crespina (Pi) · Tel. +39 050 643996 · Fax +39 050 642747
 www.cantinacollinepisane.it · cantina@cantinacollinepisane.it
 Prodotti/Production: vini, olio, miele, altri prodotti agricoli
 Referenti/Contacts: Pietro Giuntini (presidente), Mario Simonelli (referente commerciale)

Cantina Colline Pisane raggruppa 200 viticoltori che, dal 1964, producono vini in perfetto equilibrio tra tecnologia e tradizione, ottenendo un costante miglioramento dei vini, DOC, DOCG e IGT, con un ottimo rapporto qualità/prezzo e garantiti nel profilo organolettico e chimico/fisico. Da citare il VIGORE Chianti Colline Pisane DOCG, il CAPRICCIO Bianco San Torpè DOC, e gli IGT Bianco e Rosso Toscano disponibili anche nel "bag in box". Attenta ai gusti dei consumatori, ha prodotto un ottimo vinsanto "Desiderio" ed un rosso barricato "Pensiero" per arrivare alla nuova DOC "Terratico di Bibbona" e a vini da agricoltura biologica. È in grado di soddisfare richieste considerevoli, e ha ottenuto numerosi premi e riconoscimenti.

Since 1964, Cantina Colline Pisane includes 200 wine-makers who produce perfectly balanced wine between technology and tradition. DOC, DOCG and IGT (Controlled Designation of Origin; Controlled and Guaranteed Designation of Origin; Typical Geographical Indication) wine quality is always improved, quality/prize are excellent, and guaranteed by the organoleptic and chemical/physical profile. We can mention the VIGORE Chianti Colline Pisane DOCG, the CAPRICCIO Bianco San Torpè DOC, and the red and white wine IGT Toscano, available in the "bag in box". The company cares about customers taste, it has produced an excellent vinsanto called "Desiderio" and a red barricate "Pensiero" to reach the new DOC "Terratico di Bibbona" and wines from organic agriculture. It has won many awards, and can satisfy many requirements.





Castellani

Frazione Santa Lucia 1 · 56025 Pontedera (Pi)
 Tel. +39 0587 292900 · Fax +39 0587 292626
www.castelwine.com
 Referente/Contact: Piergiorgio Castellani

La famiglia Castellani ha formato negli anni una vera e propria costellazione di aziende che, partendo dalle Colline Pisane, lambisce la Maremma per approdare, infine, nel cuore del Classico. Sono quattro i nuclei aziendali per un totale di più di 250 ettari vitati di proprietà, ai quali si aggiungono però quasi 800 ettari affidati ai confettori di uve. Ogni azienda ha una propria cantina di vinificazione e affinamento in modo da preservare il più possibile la freschezza delle uve raccolte e la qualità del prodotto finale.

Vigneti della Famiglia Castellani:

Fattoria di Poggio al Casone - www.poggioalcasone.com
 Tenuta di Burchino - Terricciola - www.burchino.com
 Tenuta di Travalda - Pontedera
 Tenuta di Ceppaiano - Ceppaiano

The Castellani family has founded many companies over the years, from the Colline Pisane to the Maremma and then to the Chianti Classico Area. There are four business centres, and a more than 250 hectares of vineyard property, with also 800 hectares dedicated to grape producers. Each company has its own winery and wine cellar where the grape freshness and the final quality of the production are best preserved.

Vineyards of Castellani family:

Fattoria di Poggio al Casone
www.poggioalcasone.com
 Tenuta di Burchino - Terricciola - www.burchino.com
 Tenuta di Travalda - Pontedera
 Tenuta di Ceppaiano - Ceppaiano





Fattoria Fibbiano

Via Fibbiano 2, Località Terricciola · 56030 Pisa

Tel. +39 0587 635677 · Fax +39 0587 635677

www.fattoria-fibbiano.it · info@fattoria-fibbiano.it

Prodotti/Production: vino e olio extravergine di oliva · Referente/Contact: Matteo Cantoni

Fattoria Fibbiano si trova a Terricciola nel cuore della Toscana, classificata “Città del Vino” ed ex insediamento etrusco. Molte tracce etrusche si trovano tuttora in zona e addirittura nell’Azienda stessa. Fattoria Fibbiano è oggi una moderna azienda agricola di 75 ha che ha tuttavia mantenuto l’antico fascino originale, in perfetta armonia con il paesaggio circostante. Per non interferire con un’armonia che regge da decine di secoli, si lavorano vitigni esclusivamente autoctoni, quali Sangiovese, Canaiolo, Malvasia e Colorino ma, allo stesso tempo, l’azienda è sempre pronta ad aprirsi alle più moderne tecniche agronomiche, così da ottenere raccolti veramente unici. La cornice più adatta e suggestiva per prodotti moderni che affondano le loro radici nel passato.

Fattoria Fibbiano is located in the heart of Tuscany, in Terricciola, that has been classified as “City of Wine” and was an Etruscan settlement. You can still see many Etruscan traces in the area and even in the Farm. Fattoria Fibbiano is now a modern farm of 75 hectares, that has preserved the original charm, in perfect harmony with the surrounding environment. We only cultivate local varieties such as Sangiovese, Canaiolo, Malvasia and Colorino, in order to preserve the harmony of the past centuries, but at the same time the company is always ready to learn the more modern farming techniques, to have the best harvests. The most suitable and attractive frame for modern products that have a great past history.





Fattoria Santa Lucia

Via di San Gervasio 4 · 56025 Pontedera (Pi)
 Tel. +39 0587 52481 · Fax +39 0587 215747 · Mobile +39 335 341369
 www.fattoriasantalucia.it · cantina@fattoriasantalucia.it
 Prodotto/Production: Chianti DOCG – IGT Toscano

Fattoria Santa Lucia occupa una superficie di circa 170 ettari in quella zona della Toscana centrale, dove finisce il Valdarno di Pisa e ha inizio quello fiorentino. Distando dal mare solo 20 km in linea d'aria, è inclusa tra i vini della costa toscana. I vigneti – che occupano un totale di 26 ettari – già dopo l'anno 100 si trovavano sul fertile terreno tra Montopoli e il lato di scirocco di Pontedera. Di recente sono stati rinnovati prendendo le mazze dai vigneti preesistenti la cui qualità nel tempo non si è modificata. Nell'altopiano delle Tagliate sono impiantati 6 ha di Ciliegiole; la restante coltivazione di viti non comprende vitigni forestieri, ma solo qualità autoctone con grande prevalenza di Sangiovese. L'azienda produce 340 ql. di Chianti DOCG all'anno.

Fattoria Santa Lucia extends over 170 hectares in central Tuscany, where the Valdarno of Pisa changes into Valdarno of Florence. It is only 20 km far from the sea, so the wine is considered as one of the Tuscan coast. The vineyards – which extend over 26 hectares – started to grow on the fertile land between Montopoli and the southeast side of Pontedera already after year 100 A.D. They have been recently renewed, from the existing vineyards whose quality has not changed over time. 6 hectares of Ciliegiole have been planted on the Altopiano delle Tagliate; the other cultivated varieties are only local, Sangiovese above all. The company produces 340 quintals of Chianti DOCG (Controlled and Guaranteed Designation of Origin) every year.





Fattoria Uccelliera

Via Pontita 26, Località Fauglia · 56043 Fauglia (Pi)
 Tel. +39 050 662747 · Fax +39 050 662663 · Mobile +39 328 8443301
 www.uccelliera.com · info@uccelliera.com

Prodotti/Production: vino, vinsanto, grappa, brandy e amaro; olio extravergine di oliva · Referente/Contact: Tiziana Sani

Fattoria Uccelliera si estende per 180 ha sulle colline pisane, nel comprensorio di produzione del Chianti DOCG.

Non lontana dal mare, su terreni di medio impasto argilloso, coltiva da quasi 50 anni viti e olivi producendo prodotti di notevole qualità esportati in tutta Europa, in America e in Giappone.

All'attività di agricoltura si integra quella agrituristica con l'offerta di appartamenti per il relax e la vacanza in piena sintonia con la natura.

Fattoria Uccelliera extends over 180 ha on the Pisan hills, in the Chianti DOCG production area. It is not far from the sea, and stands on medium clay soils, where vineyards and olive groves have grown for nearly 50 years producing high quality products that are exported to Europe, America and Japan.

The Farm is also an Agritourism, with relaxing accommodations for holidays in complete harmony with nature.





Fattoria Varramista Spa

Via Ricavo, Località Varramista · 56020 Montopoli Val d'Arno (Pi)

Tel. +39 0571 44711 · Fax +39 0571 447216

www.varramista.it · info@varramista.it

Prodotto/Production: vino · Referenti/Contacts: Augusto Monaci, Francesca Frediani

Fattoria Varramista produce a Montopoli Val d'Arno vini rossi di grande qualità da 600 anni. In questa azienda dal 1406 si intrecciano le storie di famiglie nobili fiorentine e moderni imprenditori. Ma è solo negli anni Novanta che, per volere di Giovanni Alberto Agnelli, erede della splendida tenuta del nonno Enrico Piaggio, è iniziata un'opera di riconversione dei vigneti e del sistema produttivo sotto la guida dell'enologo Federico Staderini. Il Syrah è stato eletto il vitigno principe ed è il fondamentale componente del Varramista a cui si affiancano oggi altri importanti vini. Oltre alla pregiata produzione vitivinicola è possibile soggiornare in splendidi appartamenti circondati da boschi e vigneti.

Fattoria Varramista has been producing high quality red wines in Montopoli Val d'Arno for 600 years. Stories about noble Florentine families and modern entrepreneurs interweave in this company since 1406. But only during the nineties, Giovanni Alberto Agnelli, who inherited the beautiful estate that belonged to his grandfather Enrico Piaggio, began to replant the vineyards and renovate the production system with the supervision of winemaker Federico Staderini. Syrah has been elected the main vineyard of Varramista production, with also other important wines. In addition to fine wine production, it is also possible to stay in beautiful apartments surrounded by woods and vineyards.





Fattoria Villa Saletta Srl

Sede Legale: Via Riccardi 3, Località Villa Saletta · Punto Vendita: Via Fermi 14, Località Montanelli · 56036 Palaia (Pisa)
 Tel. +39 0587 628121-763 · Fax +39 0587 629055-069 · Mobile: 3495348257
www.villasaletta.com info@villasaletta.com · Jonathan@villasaletta.com · silvia@villasaletta.com
 Prodotti: Vino Rosso IGT Toscano, Vino Docg Chianti Riserva, Spumante rosato Metodo Classico, Olio Extra Vergine IGP Toscano

Villa Saletta è una magnifica tenuta del rinascimento, situata nella valle dell'Era, il cuore delle colline pisane, tra la città etrusca di Volterra e la valle dell'Arno. Dall'antico borgo, in posizione dominante, si estendono 680 ettari di bosco, seminativi e oliveti. Nel 2002 sono stati recuperati i casolari e impiantati 20 ettari di Sangiovese, Cabernet Sauvignon-Franc e Merlot. Le attente operazioni in campo e in fase di vinificazione hanno l'obiettivo di ottenere un'elevata qualità del prodotto; nascono così dalle partite migliori i *blend* dei nostri vini "Borgo Saletta" e "Saletta", capaci di confrontarsi nello scenario enologico italiano con i migliori "Super Tuscan".

Villa Saletta is a magnificent renaissance estate situated in the Era Valley, the heart of the Colline Pisane region, between the Etruscan city of Volterra and the valley of the Arno. Surrounding the ancient small village, there are 680 hectares of forests, arable land, and olive trees. In 2002 the re-establishment of the estates wine potential saw 20 hectares of Sangiovese, Cabernet Sauvignon-Franc, and Merlot grapes being planted. The purpose of the meticulous work carried out in the fields and in the wine-making stage was to obtain an extremely high quality product. The blends of our "Borgo Saletta" and "Saletta" wines are produced from selected batches and are included among the best "Super Tuscan" wines on the Italian oenological scene.



Fattorie dei Dolfi

Via di Sottobosco 3/5 · 56030 Lari (PI)
 Tel +39 0587 970095 · Fax +39 0587 970096
 www.fattorieideidolfi.it · info@fattorieideidolfi.it



La storia di tre vini che vengono dal passato.

Due vecchie fattorie, la prima del XVII secolo, la seconda del XIX secolo, vocate alla produzione del vino, con le loro vecchie cantine e attrezzature. I vigneti, due oasi circondate da boschi secolari, sono insediati su un terreno rosso, sassoso e leggeremente argilloso, e si estendono su una superficie complessiva di 8,1 ettari. La vinificazione avviene in tini di cemento. Il vino viene affinato per due anni in botticelle e per sei mesi in bottiglia. La produzione della vendemmia 2008, esclusivamente di vino rosso, è stata: 'l Bruno de' Venti - Toscana IGT: 1743 bottiglie. ll'Amor de' Santi - Toscana IGT: 1.801 bottiglie. Imeneus - Toscana IGT 1.419 bottiglie. Tutte le bottiglie sono numerate e certificate da un garante.

The story of three wines that come from the past.

Two old farms, the first one of the XVII century, the second one of the XIX century, dedicated to the production of wine, with their old wine cellars and machinery. The vineyards cover a total area of 8.1 hectares and are two oases in the middle of the forest, on a red, stony and slightly clayey ground. The vinification is made in cement vats, then the wine is aged in barrels for two years and six months in bottle. This is the production of the 2008 harvest, only dry red wine: 'l Bruno de' Venti - Toscana IGT: 1743 bottles. ll'Amor de' Santi - Toscana IGT: 1.801 bottles. Imeneus - Toscana IGT 1.419 bottles. All bottles are numbered and certified by a warrantor.



*Dalla più buia notte dei tempi
 il vino ha sempre sedotto
 anime e corpi,
 uomini e donne.
 Il mistero del vino
 altro non è,
 custodire e nutrire passioni,
 emozioni, sogni,
 amori e speranze.*

*Since the darkest mists of time
 wine has always fascinated
 souls and bodies,
 men and women.
 The mystery of wine
 is other than
 to protect and nourish passions,
 emotions, dreams,
 loves and hopes.*

*Ti sei mai sentito così affascinato quando ti sei trovato davanti a qualcosa o qualcuno di veramente misterioso, unico e raro?
 Have you ever felt fascinated when finding yourself in front of a very mysterious something or someone, unique and rare?*



Fattorie Toscane

Via della Cava 1 · 56025 Pontedera (Pi)
 Tel. +39 0587 52534 · Fax +39 0587 214559 · Mobile +39 335 7884749
 www.tenutericcarditoscaneli.it · info@fattoretoscane.info
 Prodotto/Production: vino · Referente/Contact: Nadia Negro

Le nostre cantine, vecchie di secoli e con capacità di decine di migliaia di ettolitri, sono la testimonianza di un importante passato fatto di vini e vigneti. Il Marchio “Tenute Riccardi Toscanelli” prende il nome dalla villa storica all’interno della tenuta (conosciuta come Tenuta la Cava), nei comuni di Pontedera e Ponsacco. Da circa 40 anni però le colline non erano più ricoperte di vigneti e le cantine giacevano vuote ed improduttive. Con il cambio di proprietà nel 2005 ha inizio la ricostituzione del patrimonio viticolo che conta oggi 15 ettari di impianti fra varietà a bacca rossa (Sangiovese, Canaiolo, Merlot e Syrah) e bianca (Vermentino e Viogner). Dalla vendemmia 2009 l’Azienda è tornata ad imbottigliare i propri vini.

Our century-old wine-cellars with a capacity of tens of thousands of hectolitres are testimony of an important history of wine and vineyards. The “Tenute Riccardi Toscanelli” brand gets its name from the historic villa of the estate (known as Tenuta la Cava), situated between the municipalities of Pontedera and Ponsacco. For the past 40 years, however, the hills have no longer been covered with vines and the wine-vaults have been stocked with empty and unfruitful bottles. With the change in ownership in 2005, renovations began on the wine-producing heritage which now amounts to 15 hectares of crops of different varieties of red (Sangiovese, Canaiolo, Merlot, and Syrah) and white (Vermentino and Viogner) grapes. Since the 2009 harvest, the farm has started bottling its own wines once again.



Ferrari Iris e Figli



Località Santa Perpetua · 56040 Montescudaio (Pi)
Tel. +39 0586 677561 · Fax +39 0586 677544
www.ferrari-iris.it · ferrari.iris@tin.it

Prodotto/Production: vino DOC Montescudaio · Referente/Contact: Massimo Camerini

L'azienda, fondata nel 1976 da Penso Camerini e dalla moglie Iris Ferrari, dispone di 36 ha di terreno coltivati a vigneto specializzato, tra cui Sangiovese, Trebbiano e Vermentino, ripartiti fra le DOC di Montescudaio, Bolgheri e Terratico di Bibbona. Nel 1995 è entrata a far parte della "famiglia" Ferrari la fattoria Santa Perpetua, situata a Montescudaio, zona ad antica vocazione vinicola. Il clima mite e l'influenza del mare, unite alle attente operazioni colturali permettono di ottenere uve di qualità superiore dalle quali si ottengono vini di particolare pregio.

La produzione di vini Montescudaio DOC, Bolgheri DOC, Terratico di Bibbona DOC e IGT Toscano sono il nostro fiore all'occhiello.

The company was founded in 1976 by Penso Camerini and his wife Iris Ferrari. It extends over 36 ha of cultivated land with specialized vineyards, including Sangiovese, Trebbiano and Vermentino, divided between the DOC (Controlled Designation of Origin) Montescudaio, Bolgheri and Terratico Bibbona. Farm Santa Perpetua, located in the Montescudaio area that has an old wine vocation, joined "family" Ferrari in 1995. The mild climate and the sea influence combined with careful cultivations permit to obtain superior quality grapes and particular valuable wines. We're so proud of our wine production: Montescudaio DOC, Bolgheri DOC, Terratico Bibbona DOC and IGT Toscano.



I Giusti & Zanza Vigneti



Via Puntoni 9, località Fauglia · 56043 Fauglia (Pi)

Tel. +39 0585 44354 · Fax +39 0585 489912

www.igiustiezanza.it · info@igiustiezanza.it

Prodotti/ Production: vino di qualità Rosso Toscana IGT e Bianco Toscana IGT · Referenti/Contacts: Paolo Edoardo Giusti (Managing Director)

I Giusti & Zanza Vigneti nasce dalla ristrutturazione di una vecchia cantina che produceva vino dagli inizi del XIX secolo. Il territorio fa parte della Toscana della costa, sulla riva sinistra dell'Arno e ad est della costa tirrenica, dove si risente del benefico influsso del mare.

Il paesaggio è caratterizzato da dolci colline di origine alluvionale e da terreni leggeri e particolarmente drenanti. Il clima mediterraneo, unito all'intensa luminosità dei luoghi, assicura condizioni ideali per la viticoltura. La densità di piantagione dei vigneti varia, a seconda delle varietà coltivate, dai 9.000 ai 10.500 ceppi per ettaro. L'età dei vigneti va dagli 10 ai 50 anni. La conduzione agricola è di tipo organico/biodinamico e in vigna non viene fatto uso di concimazioni chimiche o diserbanti né si ricorre a pratiche di irrigazione artificiale.

I Giusti & Zanza Vigneti was born after the restoration works of an old winery that has been producing wines since the early 19th century. The territory is part of the Tuscan coast, located on the left bank of the Arno and at the east of the Tyrrhenian coast, and is greatly influenced by the sea.

The landscape is characterized by rolling alluvial hills and light and draining soil. There are ideal conditions for viticulture, thanks to the Mediterranean climate and the intense brightness. The vine density depends on the different varieties, from 9000 to 10500 vines per hectare. The age of vines ranges from 10 to 50 years. Farming is organic/biodynamic and we don't use chemical fertilizers and herbicides, or artificial irrigation in the vineyards.





Pieve de' Pitti

Via Pieve de' Pitti 7, località Terricciola · 56030 Terricciola (Pi)

Tel. +39 0587 635724 · Fax +39 0587 635724

www.pievedepitti.it · wine@pievedepitti.it

Prodotti/Production: vino e olio · Referenti/Contacts: Caterina e Sergio Gargari

Sedici ettari di vigneti di Sangiovese, in prevalenza, ma anche Canaiolo, Malvasia bianca e nera, Trebbiano e Vermentino e qualche piccola contaminazione internazionale di Merlot, Syrah e Petit Verdot, abbracciano la collina della Pieve de' Pitti e costituiscono il patrimonio viticolo esclusivo dal quale nascono i nostri vini. I terreni sabbio-argillosi ricchi di fossili e i venti di mare che arrivano tagliando tra le colline di Miemo e Castellina, conferiscono mineralità e sapidità alle nostre uve, coltivate secondo i metodi e i sistemi di allevamento tradizionali, nel rispetto delle tradizioni e dei gusti toscani.

The Pieve de' Pitti hill extends over 16 hectares of mostly Sangiovese vineyards, but also Canaiolo, black and white Malvasia, Trebbiano and Vermentino, with a little contamination of International Merlot, Syrah and Petit Verdot. This is our exclusive vineyard patrimony, from where our wines come from. The sandy-loamy soils are rich in fossils and sea winds from the hills of Miemo and Castellina give minerality and flavour to our grapes, that are grown using traditional farming methods, respecting the traditions and tastes of Tuscany.





Podere La Chiesa

Via Volterrana 467, località La Rosa · 56030 Terricciola (Pi)

Tel. +39 0587 635484 · Fax +39 0587 635484 · Mobile +39 338 5306604 · www.poderelachiesa.it · info@poderelachiesa.it

Prodotti/Production: Le Redole di Casanova IGT Toscana Rosso, Chianti DOCG Terre di Casanova,
Sabiniano di Casanova IGT Toscana Rosso · Referente/Contact: Maurizio Iannantuono

Il Podere La Chiesa è situato sulle colline pisane 30 km a sud-est di Pisa sulla strada per Volterra. Produce vini partendo da un duro e attento lavoro in vigna e avendo sempre come obiettivi la qualità e l'espressione del territorio. Il "Sabiniano di Casanova", cru dell'azienda, è nell'uvaggio un Supertuscan (Sangiovese 60%, Cabernet Sauvignon 25% e Merlot 15%), affinato per 12 mesi in barriques e per successivi 18 mesi in bottiglia, ed ha ricevuto nel tempo molti riconoscimenti e apprezzamenti sia nelle guide italiane che estere. Le "Redole di Casanova", vino base dell'azienda, è prodotto con Sangiovese 80% e Canaiolo 20%, il Chianti DOCG "Terre di Casanova" con 100% Sangiovese.

Podere La Chiesa is located on the hills around Pisa, 30 km southeast of Pisa on the way to Volterra. It produces high quality wines with hard and careful work in the vineyard, which is the expression of the territory. Our masterpiece "Sabiniano di Casanova", a Supertuscan wine (Sangiovese 60%, Cabernet Sauvignon 25% and Merlot 15%), aged for 12 months in oak barrels and bottled after 18 months, has received many awards and is really appreciated according to Italian and foreign guides.

The "Redole di Casanova" is our base wine. It is produced with Sangiovese 80% and Canaiolo 20%, and the Chianti DOCG wine "Terre di Casanova" is made with 100% Sangiovese.



Sator

Unità produttiva: Via Rosignanina, frazione Pomaia · 56040 Santa Luce (Pi)– Sede legale: Via I Maggio 35 · 56021 Cascina (Pi)
 Tel. +39 050 740529 · Fax +39 050 740529 · Mobile +39 347 8609310 · www.satorwines.com · satorcommerciale@libero.it
 Prodotti/Production: Sator DOC Montescudaio Rosso, Sileno varietà Sangiovese, Sileno varietà Merlot, Sileno varietà Ciliegolo
 Referente/Contact: Dr. Gianni Moscardini

L'azienda coltiva ininterrottamente i propri terreni, siti all'estremo nord della Maremma toscana, nel comprensorio della DOC Montescudaio, dagli inizi del Novecento, quando il bisnonno degli attuali conduttori acquistò i primi terreni.

Da allora la coltivazione del vigneto è sempre stata presente. Attualmente l'azienda è gestita da Roberta e Gianni Moscardini e, oltre alla coltura dell'ulivo, coltiva 7 ettari di vigneto dai quali produce il Sator, un DOC Montescudaio ottenuto da un uvaggio di Sangiovese, Cabernet e Merlot, e il Sileno, ottenuto da un monovarietale in tre diverse versioni, un Sangiovese, un Merlot e un Ciliegolo.

The land that belongs to the company, located in the northern end of the Tuscan Maremma, in the DOC Montescudaio area, has been cultivating since the early 20th century, when the grandfather of the current owners bought the first fields. Since then, the vineyard has always been cultivated. Now the company is run by Roberta and Gianni Moscardini. They cultivate olive groves and also 7 hectares of vineyards, producing Sator wine, that is a DOC Montescudaio wine made of a blend of Sangiovese, Cabernet and Merlot, and Sileno wine, a mono variety wine available in three different versions: Sangiovese, Merlot and Ciliegolo.



Società Agricola Castaldi srl



Località Micciano · 56045 Pomarance (Pi)
Tel. +39 0588 61153 · Fax +39 0588 61182

www.agriturismostatiano.com · info@agriturismostatiano.com

Prodotti/Production: vino, olio extravergine di oliva · Referente/Contact: Tina Castaldi

L'azienda si estende per 150 ettari nel territorio del fiume Cecina, a 18 km da Volterra, in una piana fertile sotto l'antico borgo di Micciano. La fattoria appartiene da più di 60 anni alla famiglia Castaldi che, nel corso degli anni, non hai mai cessato di occuparsi di questa azienda. La passione iniziale si è successivamente trasformata in professione concentrandosi sull'esclusiva produzione da vigneti e oliveti aziendali di vino (Sangiovese, Canaiolo e Vermentino), olio extravergine di oliva e legumi. "Fattoria di Statiano" svolge attività agrituristica nella quale potrete trovare anche prodotti della filiera corta volterrana.

The farm covers 150 hectares in the region of the river Cecina, 18 km from Volterra, in a fertile plain under the ancient village of Micciano. For more than 60 years, the farm has belonged to the Castaldi family who never neglected this business over the years. The initial passion was subsequently transformed into professionalism focusing on using the vines and olive trees for the exclusive production of wine (Sangiovese, Canajolo, and Vermentino), extra-virgin olive oil, and pulses.

"Fattoria di Statiano" is also involved in agritourism and here You can also find the typical products of Volterra shor chain.



Società Agricola Fondi Rustici Montefoscoli Srl

Via del Giardino 2, località Montefoscoli · 56036 Palaia (Pi)

Tel. +39 0587 657081 · Fax +39 0587 657235

www.safrmontefoscoli.com · info@safrmontefoscoli.com

Prodotti/Production: vino, olio, seminativi · Referente/Contact: dr. Alberto Mariannelli (Amministratore Unico)

Le prime notizie sulla Tenuta di Montefoscoli sono del 1102, quando la contessa Matilde di Toscana dona a Foscolo Scarpetta il Castello detto "di Montefoscoli" dal nome del suo donatario. Dal 2004, è la Soc. Agr. Fondi Rustici Montefoscoli Srl che gestisce il corpo fondiario della Tenuta, dove si coltivano 36 ettari di vigne nuove. Vitigni coltivati: Sangiovese, Merlot, Syrah, Cabernet S. e Trebbiano T., allevati a cordone speronato. L'Azienda segue metodologie di produzione biologiche certificate. Riconoscimenti: IX Selezione dei Vini di Toscana-Diplomi d'Onore, di Merito, di Menzione Speciale. Decanter World Wine Awards 2011-Medaglia d'Argento. Prodotto anche un ottimo olio extravergine d'oliva.

The first traces of Tenuta di Montefoscoli date back to 1102 when the countess Matilda of Tuscany bequeathed a castle to Foscolo Scarpetta named "di Montefoscoli" from the name of its grantee. Since 2004, the agricultural enterprise, Fondi Rustici Montefoscoli Srl, has been managing the estate's land, where 36 hectares of new vines are cultivated. The types of grapes grown include Sangiovese, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, and Trebbiano T., cultivated by spurred cordon. The company applies certified biological production methods. Its awards include: IX Selection of the Best Wines of Tuscany – Award of Honour, Merit, and Special Mention. Decanter World Wine Awards 2011 – Silver Medal. It also produces excellent extra-virgin olive oil.





Società Agricola Morazzano

Via da Morazzano 5, località Montescudaio · 56040 Montescudaio (Pi)
Tel. +39 030 2592470 · Mobile +39 349 6940931
www.damorazzano.com · morazzano@gmail.com

Prodotto/Production: vino Montescudaio rosso DOC base e barricato · Referente/Contact: Donatella Saiani

La Società Agricola Morazzano – azienda a conduzione familiare – sorge a Montescudaio, piccolo e grazioso paese nel cuore della Toscana ai confini con Bolgheri, lontano dalle grandi strade trafficate dove si respira un'aria pulita, salubre e la natura è ricca di animali selvatici come daini, caprioli e cinghiali. Morazzano fa parte della Strada del Vino Costa degli Etruschi e gode di un terreno misto, ottimo per produrre vino di grande qualità.

I prodotti dell'azienda Morazzano sono due: *Ribuio*, rosso base DOC che prende il nome dal bosco prospiciente le vigne, e *Re Rosso*, un rosso barricato DOC che evoca un sapore pieno, corposo, di grande carattere, come un coraggioso cavaliere medievale in sella alla sua armatura.

Società Agricola Morazzano is a family business, located in Montescudaio, a small and quiet town in the heart of Tuscany near Bolgheri, away from the busy main roads. Here you can breathe healthy clean air, and nature is full of wildlife as deers, roe deers and wild boars. Morazzano is part of the route "Strada del Vino Costa degli Etruschi" and its mixed soil is perfect for producing high quality wine.

Farm Morazzano produces two wines: *Ribuio* is a base red wine DOC named after the woods overlooking the vineyards, and *Re Rosso* which is a red full flavour, full bodied, barricated wine DOC with great character, as a brave medieval knight with his armor.



Società Agricola Podere La Regola s.s.

di Luca e Flavio Nuti



Via A. Gramsci 1 · 56046 Riparbella (Pi)

Tel. +39 0588 81363 · Fax +39 0588 90378 · Mobile +39 348 3389477

www.laregola.com · info@laregola.com

Prodotti/Production: vini · Referenti/Contacts: avv. Flavio Nuti, dott. Luca Nuti

L'Azienda "La Regola" è ubicata a sud della Provincia, nel Comune di Riparbella. Nasce nel 1990 ed è condotta dai fratelli Luca e Flavio Nuti. Nel 1997 inizia la produzione in bottiglia e nel 1998 esce il primo cru dell'azienda "LA REGOLA" in ricordo del bisnonno che agli inizi del 1900 acquistò 2 ettari di terreno in località La Regola, dove impiantò il primo vigneto. L'azienda conta 18 ettari di vigneto, e produce 9 tipologie di vino a base di Sangiovese, Cabernet, Merlot, Syrah, Petit Verdot, e per i vini bianchi, di Vermentino, Chardonnay, Sauvignon e Viognier. Produce inoltre un vino da uve passite, una grappa affinata in legno, e un olio extravergine di oliva a bassissima acidità.

Azienda "La Regola" is located in the south of the Province, in the Municipality of Riparbella. It was born in 1990 and is led by brothers Luca and Flavio Nuti. In 1997 they began to produce bottles of wine and in 1998 they released the first masterpiece "LA REGOLA", in memory of their great-grandfather who bought 2 hectares of land at La Regola where he planted the first vineyard, in the early 1900. The company owns 18 hectares of vineyards and produces 9 varieties of wine made from Sangiovese, Cabernet Merlot, Syrah, Petit Verdot, and Vermentino, Chardonnay, Sauvignon and Viognier for white wines. It also produces wine from dried grapes, a grappa aged in oak, and a low acidity extra virgin olive oil.



Società Agricola Usiglian Del Vescovo Srl



Località Usigliano · 56036 Palaia (Pi)

Tel. +39 0587 622138 · Fax +39 0587 629795 · Mobile +39 366 6270106

www.usigliandelvescovo.it · info@usigliandelvescovo.it

Prodotti/Production: vino e olio · Referente/Contact: Claudio Benvenuti

Situata nel comune di Palaia sulle colline della Valdera in prossimità della costa tirrenica, Usiglian del Vescovo deve il suo nome al fatto di essere stata intorno all'XI secolo un feudo conteso dai vescovi di Lucca e da quelli di San Miniato. Oggi la tenuta occupa una superficie di quasi 160 ettari, di cui 18 ettari di vigneti e 15 di uliveti. Dal 2001 l'azienda è stata al centro di un profondo intervento di ristrutturazione che ha comportato tra l'altro la costruzione di una nuova cantina, la ristrutturazione di quella storica e il rifacimento completo dei vigneti.

Located in the municipality of Palaia and positioned on the hills of Valdera near the Tyrrhenian coast, Usiglian del Vescovo takes its name from the feud disputed by the bishops of Lucca and San Miniato around the 11th century. Today the farm occupies an area of almost 160 hectares, including 18 hectares of vineyards and 15 hectares of olive trees. In 2001, the company carried out in-depth restructuring works which also involved the building of a new cellar while restructuring the previous one, and fully renewing the vineyards.





Tenuta di Ghizzano

Via Della Chiesa 4, località Ghizzano - 56037 Peccioli (Pi) - Tel. +39 0587 630096 - Fax +39 0587 630162

www.tenutadighizzano.com · info@tenutadighizzano.com

Prodotti/Production: vino (Veneroso rosso IGT, Nambrot rosso IGT, Ilghizzano rosso IGT, San Germano vinsanto DOC) e olio extravergine Tenuta di Ghizzano · Referente/Contact: Ginevra Venerosi Pesciolini

Ghizzano è un piccolo borgo collinare, a circa 200 metri di altezza, situato sulla costa Toscana, a 40 km da Livorno e 40 km a sud di Pisa. La cantina e il frantoio si trovano proprio attorno alla torre costruita dalla famiglia Venerosi Pesciolini nel 1370. Siamo nella zona detta delle Colline Pisane che comprende un gruppo di colline a sud-est di Pisa. La Tenuta di Ghizzano conta oggi circa 350 ettari di cui 20 a vigneto, 20 a oliveto, 150 a colture cerealicole e 150 tra boschi. Tutta la nostra Azienda è biologica dal 2003 e seguiamo i principi della biodinamica ormai dal 2006. Il nostro obiettivo è quello di produrre vini di qualità che nel corso degli anni hanno ricevuto numerosi riconoscimenti.

Ghizzano is a small hillside village, approximately 200 metres above sea level, located on the tuscan coast, 40 km from Livorno and 40 km south of Pisa. The winery and oil mill are positioned around the tower built by the Venerosi Pesciolini family in 1370. The farm is located in the area called Colline Pisane which includes a group of hills in the south-east of Pisa. Tenuta di Ghizzano covers approximately 350 hectares, including 20 hectares of vineyards, 20 hectares of olive trees, 150 hectares of cereal crops, and 150 hectares of forests. Our entire establishment has been biological since 2003 and we have been adhering to biodynamic standards since 2006. Our aim is to produce high-quality wines which have received many awards over the years.





TORRE A CENAIA
TENUTA AGRICOLA

Torre a Cenaia Tenuta Agricola

Via delle Colline 63, località Cenaia · 56040 Crespina (Pi)

Tel. +39 050 643739 · Fax +39 050 644077 · Mobile +39 328 2316863 · www.torreacenaia.it · wine@torreacenaia.it

Prodotti/Production: vini e prodotti tipici, tour in carrozza della Tenuta seguiti da degustazioni di prodotti propri ·

Referenti/Contacts: Antonio Terzi, Battista Coppini

La Tenuta Torre a Cenaia è un'antica proprietà della famiglia Pitti situata nel cuore della Toscana. Qui si respira l'atmosfera d'altri tempi e grazie alla sua unicità architettonica e paesaggistica la Tenuta è il naturale e suggestivo scenario in cui si può apprezzare l'essenza della Toscana. L'eredità dei Pitti è stata raccolta dalle famiglie Terzi e Coppini, proprietaria della Tenuta dal 2004, le quali hanno rappresentato per Torre a Cenaia il vero punto di svolta, grazie all'ampliamento della gamma di prodotti. Dal vino, la storica linfa di Torre a Cenaia, a un'ampia gamma di prodotti di filiera con una storia e un saldo legame con la terra d'origine, selezionati per racchiudere il gusto più vero della nostra regione.

Torre a Cenaia is an ancient property of the Pitti family situated in the heart of Tuscany. Here you can feel the atmosphere of past times and, thanks to its unique architecture and landscape, the estate provides natural and evocative scenery where you can appreciate the essence of Tuscany. Pitti's inheritance was obtained by the Terzi Coppini family, the owner of the estate since 2004. This was the real turning point for Torre a Cenaia, thanks to the expansion of the product range. From wine – the historic lifeblood of Torre a Cenaia – to a wide range of related products with history and a close connection to the land of origin, selected to encapsulate the region's truest flavours.



Coordinamento del progetto / Project co-ordination by

Camera di Commercio I.A.A. di Pisa / Pisa Chamber of Commerce

Servizio Promozione e Sviluppo delle Imprese / Promotion and Enterprises Development Unit

Laura Granata - Responsabile

Francesco Soriani - Funzionario

Realizzazione e grafica / Publishing and graphics by

Sagep Editori

Alessandro Avanzino - editor

Paola Bianchi - account

Gabriella Zanobini Ravazzolo, Barbara Ottonello - graphics

Fotografie / Photographs by

APT Pisa

Aziende partecipanti alla pubblicazione / Companies taking part in the publication

Testi a cura di / Text by

Aziende partecipanti alla pubblicazione / Companies taking part in the publication

Traduzioni / Translation by

Langue & parole - Traduzioni e servizi linguistici (Milano)

Stampa / Printed by

Stylgrafica Cascinese di Pier Luigi Maltinti - Cascina (Pisa)

www.stylgrafica.com