



# Federico Minghi

alla scoperta della Toscana con il vignaiolo creativo del Chianti

[Home](#) [Shop](#) [Chi sono](#) [Toscana](#) [Vino Toscana](#) [Cucina Toscana](#) [Sigaro Toscano](#) [Toscana Wiki](#) [Blog](#) [Contatti](#)

[Home](#) / [Chianti](#) / Oro verde. I fratelli Pruneti: «Nel nostro olio tutto il gusto di un'emozione vera»

## Oro verde. I fratelli Pruneti: «Nel nostro olio tutto il gusto di un'emozione vera»

Pubblicato il 27 ottobre 2016 da Federico Minghi in Chianti con 0 Commenti



L'azienda agricola Pruneti e Frantoio Pruneti, **Paolo e Gianni**, sono la quarta generazione di un'azienda dell'Ottocento, nel cuore del Chianti, che da sempre è un'eccellenza per olio, iris e zafferano che punta sul far vivere un'extra ordinary experience.

**L'olio Pruneti è uno dei più conosciuti ed apprezzati del Chianti e viene da lontano questa tradizione, chi ha iniziato e come vi siete appassionati a questo oro liquido preziosissimo?**

«Il nonno ci portava nei campi e ci ha insegnato, ma soprattutto ci ha trasmesso, la passione e l'arte, con i gesti, il suo modo di fare, gli sguardi, l'attenzione che metteva nelle cose quotidiane, da potare un olivo fino a portarci nel frantoio,

che per noi bambini aveva un fascino irresistibile».

**Quanto è difficile per due giovani come voi riuscire a fare business su un prodotto così ballerino? Ogni anno varia la qualità delle olive e la quantità in base alla stagione e ad altri agenti esterni, un mondo romantico ma difficile?**

«Un mondo complicatissimo, infatti tutti stanno abbandonando gli olivi, noi invece da venti anni cerchiamo l'equilibrio più giusto da tenere in agricoltura, per avere costanza di produzione di alta qualità, che sembra facile farlo, ma è estremamente complicato. Noi ad oggi siamo una delle poche aziende che continua ad incrementare la superficie olivicola gestita direttamente in tutta le sue parti, per avere un'intera filiera in azienda. Ad oggi siamo molto vicini alle 30.000 piante gestite direttamente in tutta la sua filiera. Noi vogliamo fare azienda con il concetto che ci ha trasmesso il nonno ovvero seguire tutta la filiera e in più abbiamo imparato a fare commercializzazione, formazione su questo oro liquido, e promuoverlo nel mondo».

### Perché vi siete specializzati nei monocultivar?

«Premetto che la nostra volontà è quella di caratterizzare al massimo il prodotto con il territorio e questo è sempre stata la nostra filosofia. Il monocultivar è la massima esaltazione della caratterizzazione e di un prodotto unico, in ogni singola bottiglia respiri il singolo appezzamento, dei profumi unici».

### Per voi un olio per essere "buono" che caratteristiche deve avere? Quando vi ritenete davvero soddisfatti?

«Quando vediamo il sorriso di chi assaggia il nostro olio, la soddisfazione è quella di ricevere persone che dopo aver assaggiato i nostri prodotti ci ringraziano per avergli fatto assaggiare un olio che non avevano mai assaggiato prima, in grado di avergli regalato un'emozione».



### Quali riconoscimenti avete avuto di cui andate fieri?

«Di riconoscimenti ne abbiamo avuti tanti, anche l'ultimo anno è stato di grandi soddisfazioni, su tutti la guida Flos Olei che è la più completa guida internazionale di oli, selezionando 500 aziende in tutto il mondo, dove la nostra azienda ha ricevuto il massimo punteggio».

### Dove sta andando il mondo dell'olio?

«Fortunatamente stiamo vedendo un'attenzione del consumatore finale verso questo prodotto e questo ci fa ben sperare per continuare il nostro percorso di massima valorizzazione e ci fa superare tutte le difficoltà giornaliere per un


prodotto che ancora ha necessità di essere conosciuto e capito perchè non può costare come un comune olio».



5/5 (100%)  
based on 1 rating

 Mi piace

18

 Condividi

 Tweet

 G+

0

 Pin it