

# Frantoio Pruneti, eccellenza nel Chianti

*Siamo andati a San Polo a visitare una delle più importanti aziende olearie della Toscana. E per farci spiegare i segreti della degustazione*

di GIUSEPPE CALABRESE



Lo leggo dopo

26 ottobre 2016

6



*Jonni (a sinistra) e Paolo Pruneti*

Salendo da Firenze, appena arrivati a San Polo si svolta a destra e si entra nel mondo del Frantoio Pruneti. No, dimenticate l'immagine romantica della vecchia macina in pietra e pensate, piuttosto, a un'azienda moderna, con macchinari all'avanguardia, e una smisurata passione. "Senza la passione non andremmo da nessuna parte - dice Paolo Pruneti - Questo non è certo un lavoro che si fa per soldi". Il frantoio gira a pieno regime, in questo periodo le macchine non si

fermano mai. Oltre alle olive dell'azienda di famiglia, tutte provenienti da coltivazione biologica, si frangono anche quelle dei poderi vicini.

## Intervista a Giogni Pruneti

6



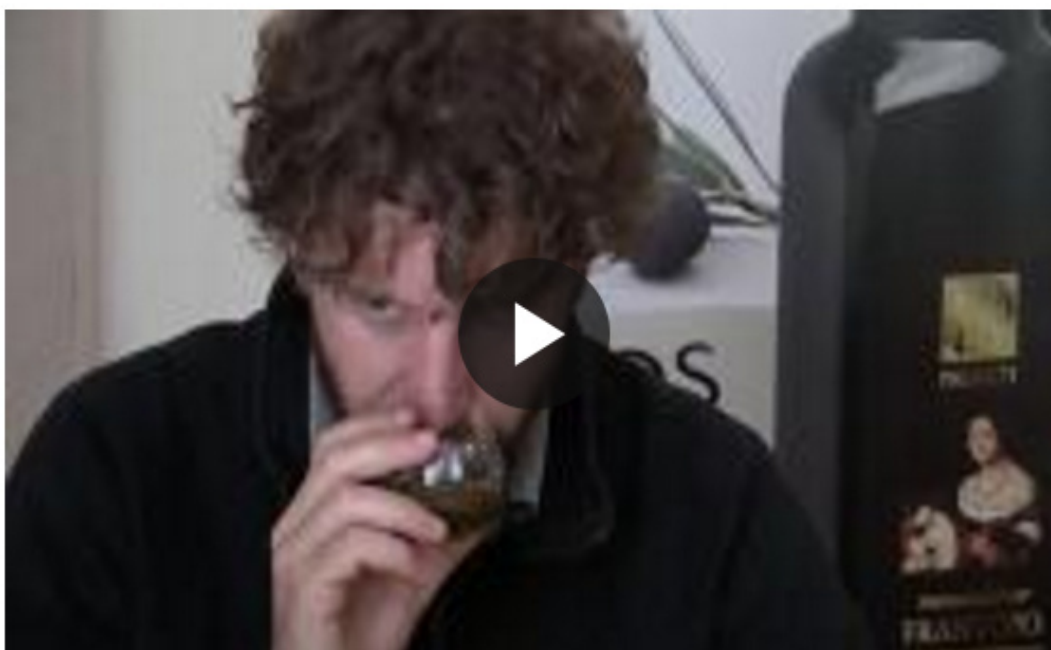
 Condividi


Fare cultura, ecco il punto. Ed è quello che Giogni e Paolo Pruneti provano a fare con le degustazioni al frantoio. Cultura dell'olio, quella che manca in Italia. Non è un caso, infatti, che la maggior parte della produzione venga venduta all'estero. "E' proprio per questo che abbiamo deciso di dedicare un piano del nostro frantoio alle degustazioni - spiega ancora Paolo - Ci siamo accorti che la maggior parte delle persone non sa niente di olio e quando vanno via da qui ci ringraziano".

6




## La degustazione



 Condividi

La strada da percorrere, però, è ancora lunga. Manca una vera politica di divulgazione, e mancano anche le conoscenze. Soprattutto in Italia, malgrado il nostro Paese sia uno dei maggiori produttori al mondo. E, forse, mancano anche luoghi dedicati alla cultura dell'olio. Nella grande distribuzione le bottiglie sono ammassate tutte insieme sugli scaffali, senza distinzione. Se non quella del prezzo. "Bisognerebbe spiegare alle persone perché quell'olio costa quel determinato prezzo - continua Paolo - e perché tra un olio e l'altro c'è così tanta differenza. La qualità costa, ed è quello che cerchiamo di spiegare a chi ci viene a trovare.

---

 [Frantoio Pruneti olio Toscana](#)  [Gianni Pruneti](#) [Paolo Pruneti](#)

---