

# Bio<sup>o</sup> magazine

IL POTERE  
CURATIVO  
DEL SUONO  
L'ENERGIA DELLA  
VIBRAZIONE PER  
STARE MEGLIO

N.3 MENSILE - GENNAIO 2015 - €2,90

## IL SESTO SENSO

UN VIAGGIO ALLA RISCOPERTA  
DI UNA CAPACITÀ PERDUTA

## *Affrontare l'inverno* le tisane

LE PROFUMATE BEVANDE CALDE  
CHE RAFFORZANO CORPO E SPIRITO

## LA TUA OASI DI PACE

COME TRASFORMARE  
LA CAMERA DA LETTO  
PER UN SONNO DAVVERO  
RIGENERANTE

## CUCINA BIO

I SEMI DEL BENESSERE

Riscopri gli effetti benefici di questo semplice alimento



EDIZIONI TIRRENO





AGENDA L'AZIENDA DEL MESE

# LA SCELTA BIO AZIENDA AGRICOLA PRUNETI

Dall'Ottocento a oggi: Storia di una famiglia

**È** inutile cercare le origini della famiglia Pruneti, così antica da sembrare da sempre presente nella zona di San Polo in Chianti. Si dovrebbero attraversare troppi secoli, troppe battaglie, troppe vicende... A ogni modo, grazie ad alcuni scritti e alla memoria dei vecchi del paese, possiamo tornare indietro fino alla metà dell'Ottocento, quando Antonio di Tanghe - figlio di Pasquale - di cognome Pruneti (almeno per l'anagrafe) decise di lasciare "Valle", località a pochi chilometri da San Polo, per spostarsi e metter su casa a "Rinforzati", alle porte del paese. Quei terreni, sicuramente più adatti alla coltivazione e alla nascita di quella che sarebbe diventata l'Azienda Agricola Pruneti, erano infatti più centrali e serviti da una strada provinciale. Di Del Tanghe, abile mulattiere e boscaiolo, si ritrovano notizie riguardo alla produzione di grano, olio, vino, fichi, ma fu solo con l'aiuto di Girolamo (il quarto dei suoi figli) che, alla fine dell'Ottocento, iniziò la commercializzazione dei prodotti coltivati nell'orto di famiglia. Poco dopo iniziò la lavorazione del Giaggiolo (o Iris), i cui bulbi venivano richiesti dalle più importanti e famose profumerie francesi che lo utilizzavano come base essenziale per i loro profumi. È da qui che si può parlare della nascita dell'Azienda Agricola Pruneti. Dopo la terza generazione Paolo e Jonni Pruneti prendono in mano l'attività di famiglia. I fratelli Pruneti decidono di specializzarsi nella produzione dell'olio con una particolare attenzione per ogni fase produttiva: dal ripristino delle vecchie ulivete alla scelta dei terreni e delle cultivar per le nuove, dalle tecniche di potatura al miglioramento della frangitura delle olive e della conservazione dell'olio. All'inizio degli



**AZIENDA AGRICOLA PRUNETI**  
**VIA DELL'OLIVETO, 24**  
**50022 SAN POLO IN CHIANTI (FI)**  
**WWW.PRUNETI.IT**

Anni Novanta è iniziato il recupero di un altro prodotto da sempre presente nell'orto di casa: lo Zafferano. Nel 2009 nasce il frantoio aziendale, al quale si affianca, l'anno successivo, il "Salone dell'Olio". Attualmente Pruneti produce nove tipi di olio extravergine di oliva che si differenziano tra loro per aromi e sapori, ma tutti accomunati da una qualità altissima, che nasce dall'incontro tra la cultura e l'esperienza familiare, nuovi sistemi di lavorazione e caratteristiche del territorio del Chianti. Ma, cosa ancora più importante, tutte le attività sono praticate in modo esclusivamente

biologico, "facciamo tutto ciò che ci hanno insegnato i nostri nonni - raccontano Jonni e Paolo Pruneti - e quindi la nostra produzione è interamente biologica, per avere un prodotto giusto e genuino". Gli Oli Pruneti hanno ricevuto i più importanti riconoscimenti nazionali e internazionali. Il segreto di questo successo ce lo hanno spiegato i fratelli Pruneti, "per fare un prodotto di alta qualità il primo segreto è quello di essere dei buoni artigiani, che in prima persona mettono anima e corpo nel creare un prodotto. Per questo abbiamo deciso di mantenere interna tutta la filiera produttiva. Partendo dalle origini, dalle nostre ulivete fino ad arrivare al Frantoio e all'imbottigliamento. Questo comporta dei costi più alti per un'azienda ma porta anche il valore aggiunto di un prodotto di altissima qualità". ■