

N°5 - MAGGIO 2015

# LA CUCINA ITALIANA

Dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione

90

NUOVE  
RICETTE

**IN CUCINA CON  
LA MAMMA**

SCALOPPINE:  
RIVISITIAMO  
UN CLASSICO

**È BUONO TUTTO:  
VERDURE  
SENZA SPRECHI**

IN VIAGGIO:  
LA TOSCANA

**ROTOLO  
SAPORITO**

di fiori  
di zucca e feta  
con aceto  
balsamico

## FRESCHI *dall'*ORTO

NUOVE IDEE CON LE PRIMIZIE DI STAGIONE

# 5 Artigiani DEL CIBO

Amici, fratelli, intere famiglie. Uniti per fare **PICCOLA IMPRESA**.  
E creare buoni prodotti che è bello conoscere

TESTO SIMONA PARINI



*"È stato un grande nonno  
a trasmetterci l'amore per l'agricoltura  
e il rispetto per le cose semplici".*

Gianni e Paolo PRUNETI

## 1/ L'olio del Chianti

**OTTANTA ETTARI** di oliveti a San Polo nel cuore del Chianti, con venticinquemila piante coltivate a metodo biologico, fra le quali predominano gli olivi Leccino, Moraiolo e Frantoio, tipici del territorio. Questo il patrimonio dell'azienda agricola Pruneti, che da oltre **CENTO ANNI** produce olio extravergine di oliva. Oggi a condurre l'attività sono i giovani fratelli Gianni e Paolo Pruneti, quarta generazione, che hanno deciso di puntare tutto sulla qualità dei nove tipi di olio, tre monocultivar (le bottiglie nella foto) e sei blend, prodotti nel moderno frantoio dell'azienda.

### DOVE TROVARE L'OLIO PRUNETI

Frantoio Pruneti, via dell'Oliveto 24  
San Polo in Chianti (FI)  
tel. 0558555091, [www.pruneti.it](http://www.pruneti.it)



LE OLIVE  
VENGONO  
RACCOLTE  
STACCANDO  
DAI RAMI  
E LAVORATE A  
FREDDO ENTRO  
4 ORE

