



# catalogo 2023

ANTICO FRANTOIO  
• DEL •  
**PARCO**  
— MAREMMA-TOSCANA —  
ITALIA

# antico che si rinnova

La natura scandisce il suo passo al ritmo ciclico degli anni, delle stagioni, dei giorni. Il nostro lavoro è accompagnarla, portare l'uomo nel cerchio, ripetendo i gesti di una cultura millenaria. Un rito antico che si rinnova ogni anno.



la Maremma Toscana

*"L'animo si aggira in Maremma pago"*  
*Leopoldo II, Granduca di Toscana*  
 (1797 - 1870)

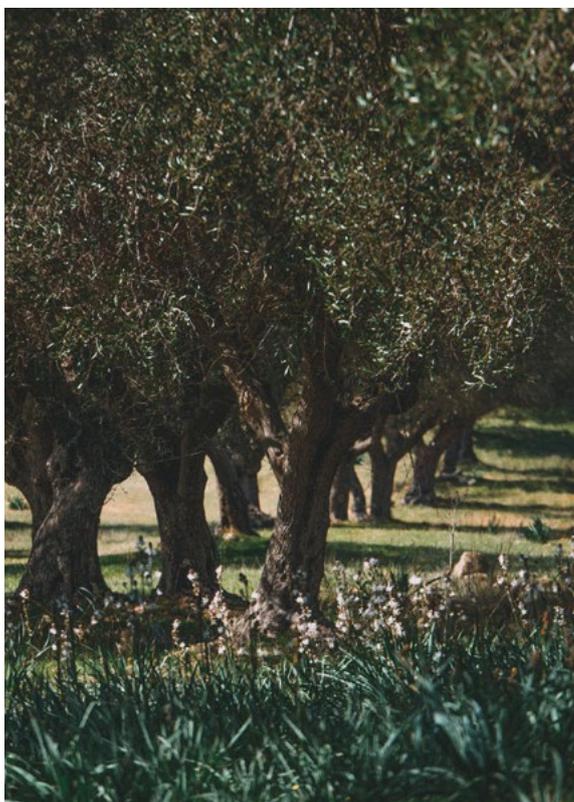
Le nostre radici affondano in Toscana, e più precisamente in Maremma, una terra ricca e incontaminata, che dalle colline della provincia di Grosseto si stende fino al Mar Tirreno, di una bellezza forte e dolce allo stesso tempo.

Qui nel 2016 l'Ente Terre Regionali Toscane ci ha affidato in concessione un antico uliveto e un frantoio, con l'obiettivo di recuperare il terreno e riattivare l'intera struttura produttiva.





*la concessione di Collelungo*



*agricoltura e biodiversità*

La proprietà si estende per 228 ettari, per la gran parte incastonata fra le colline del Parco Regionale della Maremma, una vasta riserva naturale fra la foce del fiume Ombrone e Talamone. Fra i boschi di lecci e le pinete che lambiscono il mare, custodiamo i nostri ulivi, circa trentamila piante secolari che con sapienza e dedizione tornano a essere produttive.

Ad oggi il lavoro di recupero ha interessato circa ventimila piante ed è stato possibile riaprire il frantoio del Parco, dove le olive vengono lavorate utilizzando tecniche avanzate, producendo un olio biologico di elevata qualità organolettica.



*un ulivo al confine della concessione di Collelungo*

Le olive maggiormente presenti nel Parco sono le classiche varietà Leccino, Frantoio, Pendolino e Moraiolo. A queste si aggiunge il nostro tesoro, la varietà Maurino, una cultivar rara e di grande qualità che abbiamo trovato nella contrada Vergheria.

I nostri ulivi crescono in totale armonia con l'ambiente del Parco, fondendosi quasi con il panorama circostante e contribuendo alla grande biodiversità delle colline che li ospitano.

Facciamo uso di metodi di coltivazione esclusivamente biologici, intervenendo quanto basta per permettere alla pianta di esprimere il proprio potenziale naturale. Raccogliamo le olive con sistemi manuali, e l'olio viene estratto a freddo con tecniche avanzate di ciclo continuo entro le sei ore dalla raccolta.

Il nostro è un Olio Extravergine di Oliva Biologico di qualità superiore, che conserva tutte le identità organolettiche espresse da un terroir unico.



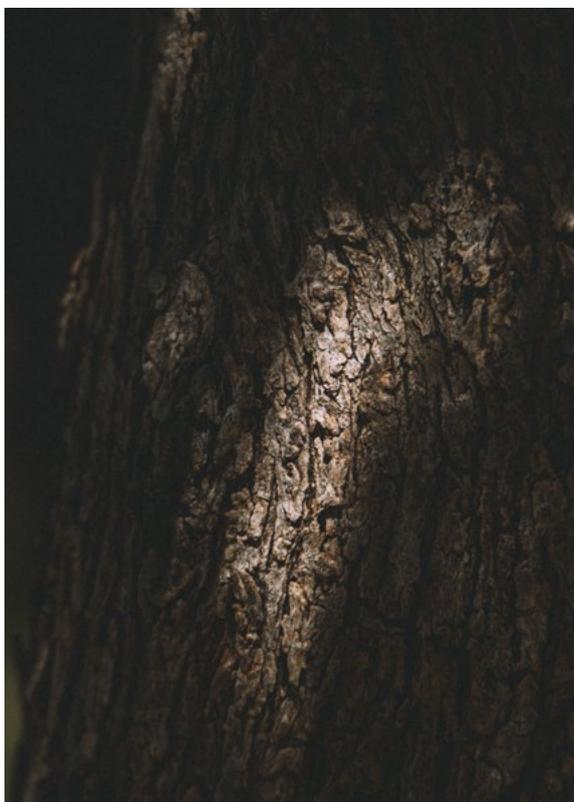
*i nostri olivi secolari*



*l'ingresso della Villa Granducale, residenza di Leopoldo II, Granduca di Toscana*



*la raccolta*



*i segni del tempo*

Conoscenza, educazione e partecipazione: portiamo valore ambientale e sociale, recuperando terreno dimenticato, formando nuove figure professionali e impiegando persone con diverse fragilità nelle varie fasi produttive.

Siamo un ente non profit e collaboriamo a stretto contatto con enti e realtà locali, promuovendo visite, laboratori, incontri.

# Biologico

Biologico

Leccino, Frantoio, Pendolino, Moraiolo

Un blend di diverse cultivar tipicamente toscane: leccino, frantoio, pendolino e moraiolo, che danno all'olio un gusto intenso e corposo

note olfattive

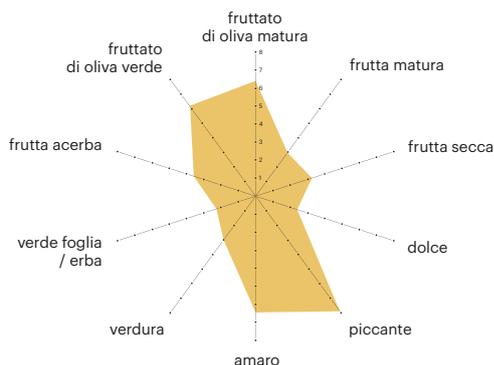
Offre sensazioni di fruttato di olive colte completamente verdi, con interessanti rimandi a sentori di frutta esotica (banana) ed altra frutta fresca. Ricche le sfumature vegetali percepite, con pomodoro, mandorla fresca e carciofo.

note gustative

Sorprende l'armonia che esprime in bocca, grazie alle equilibrate note di dolce, amaro e piccante. Nel finale, si fa apprezzare per la percezione godibile e la piacevolezza della forte impronta di radicchio, noce fresca e pepe rosa, in perfetta fusione con le note amare di cicoria e carciofo.

abbinamenti

L'impiego consigliato è per tutte le minestre, in special modo quelle tipiche toscane come la ribollita o la minestra di cavolo nero, carni e verdure grigliate. Ottimo anche su piatti di pesce più elaborati e dal gusto intenso come il cacciucco.



## origine

Toscana, Italia

## zona di produzione

Parco Naturale della Maremma

## altitudine

10 - 50 m s.l.m.

## varietà di olive utilizzate

Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino

## periodo di raccolta

ottobre

## metodo di raccolta

manuale con l'ausilio di agevolati meccanici (abbacchiatura)

## tipo di estrazione

ciclo continuo (estratto a freddo)

## frangitura

entro le 6 ore successive alla raccolta

## dati tecnici

### confezione

vetro / latta

### formati disponibili

bottiglia: 750 - 500 - 250 - 100 ml  
latta: 3 l / 5 l

### conservazione minima

18 mesi dal confezionamento

### modalità di conservazione

conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di luce e calore.

### informazioni nutrizionali per 100 ml

energia 824 Kcal / grassi 91,6 g di cui acidi grassi saturi 14,0 g / carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g / proteine 0 g / sale 0 g



# Villa Granducale

Toscana IGP Biologico

Leccino, Frantoio, Pendolino, Moraiolo

Dagli ulivi presenti in uno degli angoli più suggestivi della Maremma: la collina su cui sorge la storica Villa Granducale, antica residenza del Granduca di Toscana



note olfattive

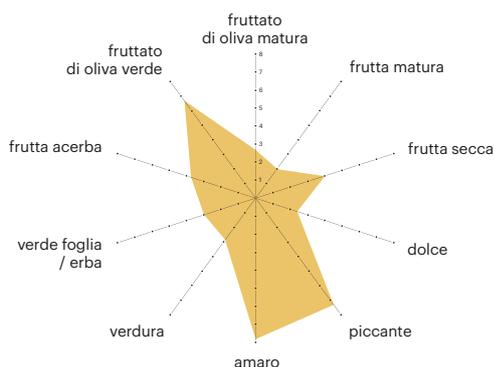
Si apre al naso con sentori marcati di fruttato di oliva di drupe colte completamente verdi. Gradevoli sentori di mela golden, erba tagliata e pomodoro, subito esaltate dalle percezioni persistenti di lattuga.

note gustative

Al palato è fluido con piacevoli toni dolci della mandorla, in armonia con le note dell'amaro di cicoria. Interessante la nota di piccante dell'olio, che ricorda il pepe nero. Nel finale, generose percezioni retroolfattive di verdure, alle quali si aggiungono sensazioni nette di noce fresca, appagante.

abbinamenti

In cucina arricchisce la panzanella maremmana e grigliate miste di carne, verdure fresche ed al vapore, stufato di cinghiale. Esalta pesce bianco bollito, insalate ricche e pesci di mare in guazzetto.



**origine**

Toscana, Italia

**zona di produzione**

Parco Naturale della Maremma

**altitudine**

10 – 50 m s.l.m.

**varietà di olive utilizzate**

Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino

**periodo di raccolta**

ottobre

**metodo di raccolta**

manuale con l'ausilio di agevolati meccanici (abbacchiatura)

**tipo di estrazione**

ciclo continuo (estratto a freddo)

**frangitura**

entro le 6 ore successive alla raccolta

## dati tecnici

**confezione**  
vetro

**formati disponibili**  
bottiglia 500 ml

**conservazione minima**  
18 mesi dal confezionamento

**modalità di conservazione**  
conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di luce e calore.

**informazioni nutrizionali per 100 ml**  
energia 824 Kcal / grassi 91,6 g di cui acidi grassi saturi 14,0 g / carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g / proteine 0 g / sale 0 g

# Varietà Maurino

Toscana IGP Biologico

Maurino

Nella contrada di Vergheria abbiamo trovato un tesoro: gli alberi della varietà Maurino, una cultivar rara e di grande qualità

note olfattive

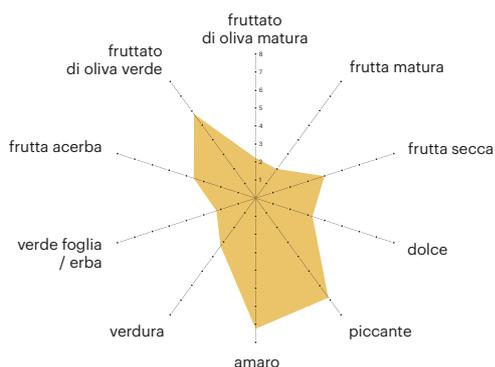
Si racconta attraverso il suo fresco fruttato di olive colte ancora verdi, cui si aggiungono le moderate percezioni di erbe aromatiche e le abbondanti fragranze vegetali di foglia di pomodoro e the verde. Ricca la percezione di mela acerba, con freschi aromi floreali nel finale.

note gustative

In bocca è pulito e fluido, piacevole, con nette sensazioni pungenti di peperoncino in equilibrio con le note amare di mandorla e carciofo, stemperate dalla calibrata dolcezza. In chiusura sensazioni retro-olfattive che rimandano alla frutta in guscio (noce).

abbinamenti

Si abbina a carni bianche al forno, insalata e carpaccio di mare, anguilla sfumata, pesce al vapore, primi piatti con crostacei, molluschi gratinati. Esalta la freschezza di piatti quali i picci all'aglione e la pappa al pomodoro.



origine

Toscana, Italia

zona di produzione

Parco Naturale della Maremma

altitudine

10 – 50 m s.l.m.

varietà di olive utilizzate

Maurino

periodo di raccolta

novembre

metodo di raccolta

manuale con l'ausilio di agevolati meccanici (abbacchiatura)

tipo di estrazione

ciclo continuo (estratto a freddo)

frangitura

entro le 6 ore successive alla raccolta

## dati tecnici

confezione  
vetro

formati disponibili  
bottiglia: 500 ml

conservazione minima  
18 mesi dal confezionamento

modalità di conservazione

conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di luce e calore.

informazioni nutrizionali per 100 ml

energia 824 Kcal / grassi 91,6 g di cui acidi grassi saturi 14,0 g / carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g / proteine 0 g / sale 0 g

# Canto XIII

Toscana IGP Biologico

Leccino, Frantoio, Pendolino, Moraiolo

Un blend eccezionale che omaggia gli olivi secolari della selva oscura del XIII canto dell'Inferno di Dante Alighieri



note olfattive

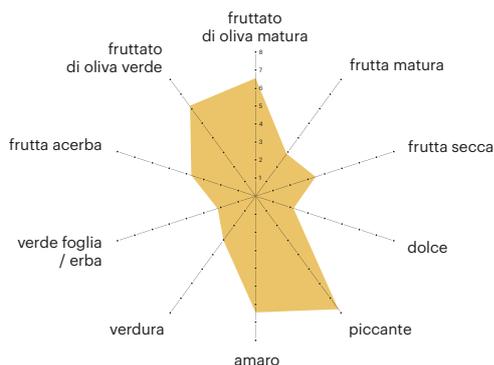
Nette percezioni di fruttato che ricorda le olive colte al giusto momento di maturazione. Poderosa l'impronta vegetale e floreale al naso, con erba falciata e pomodoro verde, con impressioni di mela, banana e note balsamiche.

note gustative

Al palato è molto fluido, pieno, con un'elevata gradevolezza e con piacevoli sensazioni di pepe rosso, in perfetta armonia con le note amare persistenti di cicoria e rucola. Concludono apprezzabili sensazioni di noce fresca e frutta in guscio, associate ad una buona trama fruttata.

abbinamenti

In cucina è il perfetto abbinamento a verdure cotte dal gusto deciso e stracotti e legumi. Arricchisce bistecca alla fiorentina e carni rosse alla griglia, esalta il polpo ubriaco. Consigliabile con stoccafisso e baccalà in umido e minestre di verdura.



origine

Toscana, Italia

zona di produzione

Parco Naturale della Maremma

altitudine

10 – 50 m s.l.m.

varietà di olive utilizzate

Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino

periodo di raccolta

ottobre / novembre

metodo di raccolta

manuale con l'ausilio di agevolati meccanici (abbacchiatura)

tipo di estrazione

ciclo continuo (estratto a freddo)

frangitura

entro le 6 ore successive alla raccolta

## dati tecnici

confezione  
vetro

formati disponibili  
bottiglia: 500 ml

conservazione minima  
18 mesi dal confezionamento

modalità di conservazione  
conservare in luogo fresco ed asciutto,  
lontano da fonti di luce e calore.

informazioni nutrizionali per 100 ml  
energia 824 Kcal / grassi 91,6 g di cui acidi  
grassi saturi 14,0 g / carboidrati 0 g di cui  
zuccheri 0 g / proteine 0 g / sale 0 g

# Aromatizzati

rosmarino

Biologico

Olio biologico impreziosito da aroma naturale di rosmarino. Un sapore che sa di Toscana, nota aromatica che arricchisce il piatto e dona un tocco in più.

note degustative

Offre gradevoli percezioni di erbe aromatiche e frutto di olivo, in equilibrio con la sapiente lavorazione del rosmarino aggiunto a questo condimento. Elevata fluidità accompagnata da un'armonia e persistenza medio alta. A completarne il profilo le note di frutta in guscio, amaro e piccante, stemperato dalla fresca dolcezza di quest'olio aromatizzato al rosmarino.

abbinamenti

Consigliato a crudo su carne o verdure alla piastra.

**origine**

Toscana, Italia

**zona di produzione**

Parco Naturale della Maremma

**altitudine**

10 – 50 m s.l.m.

**varietà di olive utilizzate**

Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino

**periodo di raccolta**

ottobre / novembre

**metodo di raccolta**

manuale con l'ausilio di agevolati meccanici (abbacchiatura)

**tipo di estrazione**

ciclo continuo (estratto a freddo)

**frangitura**

entro le 6 ore successive alla raccolta



## dati tecnici

**confezione**  
vetro

**formati disponibili**  
bottiglia: 250 ml

**conservazione minima**  
18 mesi dal confezionamento

**modalità di conservazione**  
conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di luce e calore.

**informazioni nutrizionali per 100 ml**  
energia 824 Kcal / grassi 91,6 g di cui acidi grassi saturi 14,0 g / carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g / proteine 0 g / sale 0 g

# Aromatizzati peperoncino

Biologico

L'aroma penetrante del peperoncino incontra il nostro olio extra vergine di oliva biologico in un condimento dal gusto piccante, il suo tocco deciso esalta ortaggi, legumi e sughi decisi.

note  
degustative

Offre gradevoli percezioni di spezie e frutto di olivo, in equilibrio con la sapiente lavorazione del peperoncino aggiunto a questo condimento. Elevata fluidità accompagnata da un'armonia e persistenza medio alta. A completarne il profilo le note di frutta in guscio, pepe verde e rosa.

abbinamenti

Consigliato su ortaggi, legumi e sughi decisi.

**origine**

Toscana, Italia

**zona di produzione**

Parco Naturale della Maremma

**altitudine**

10 – 50 m s.l.m.

**varietà di olive utilizzate**

Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino

**periodo di raccolta**

ottobre / novembre

**metodo di raccolta**

manuale con l'ausilio di agevolati meccanici (abbacchiatura)

**tipo di estrazione**

ciclo continuo (estratto a freddo)

**frangitura**

entro le 6 ore successive alla raccolta



## dati tecnici

**confezione**  
vetro

**formati disponibili**  
bottiglia: 250 ml

**conservazione minima**  
18 mesi dal confezionamento

**modalità di conservazione**  
conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di luce e calore.

**informazioni nutrizionali per 100 ml**  
energia 824 Kcal / grassi 91,6 g di cui acidi grassi saturi 14,0 g / carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g / proteine 0 g / sale 0 g

# Aromatizzati limone

Biologico

Olio extravergine d'oliva biologico aromatizzato al limone: equilibrato, versatile e aromatico, dona ai piatti una sorprendente nota di freschezza

note degustative

I profumi degli oli essenziali sprigionati dagli zest di limone conferiscono all'olio la caratteristica nota agrumata e aspra al contempo, tipica dei limoni invernali. Il risultato è un condimento dal sapore raffinato, con profumo vivace e dal gusto piacevolmente fresco e unico.

abbinamenti

Pesce, crudi di carne e pesce, preparazioni di pasticceria.

**origine**

Toscana, Italia

**zona di produzione**

Parco Naturale della Maremma

**altitudine**

10 – 50 m s.l.m.

**varietà di olive utilizzate**

Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino

**periodo di raccolta**

ottobre / novembre

**metodo di raccolta**

manuale con l'ausilio di agevolati meccanici (abbacchiatura)

**tipo di estrazione**

ciclo continuo (estratto a freddo)

**frangitura**

entro le 6 ore successive alla raccolta



## dati tecnici

**confezione**  
vetro

**formati disponibili**  
bottiglia: 250 ml

**conservazione minima**  
18 mesi dal confezionamento

**modalità di conservazione**  
conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di luce e calore.

**informazioni nutrizionali per 100 ml**  
energia 824 Kcal / grassi 91,6 g di cui acidi grassi saturi 14,0 g / carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g / proteine 0 g / sale 0 g

# le confezioni

Da millenni l'olivo porta con sé significati di forza, speranza e amore, e donarne i frutti è un gesto significativo e ben augurale.

Le nostre confezioni custodiscono il nostro olio e lo rendono una preziosa idea regalo.

# Astuccio Le Selezioni

Villa Granducale, Varietà Maurino, Canto XIII

Le nostre selezioni IGP diventano il perfetto regalo per qualsiasi occasione.

**l'olio** Ogni bottiglia della linea Le Selezioni è il risultato della scelta delle migliori olive, raccolte a mano e lavorate con cura e attenzione nel nostro frantoio e si fregia della certificazione Olio Toscano IGP che ne garantisce la tracciabilità e l'autenticità.

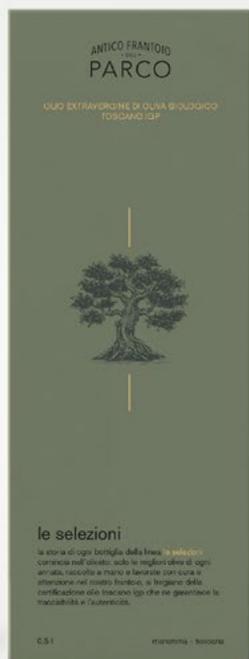
**l'astuccio** L'elegante astuccio in cartone, ricoperto da una carta di pura cellulosa certificata FSC con stampa in lamina oro a caldo, contiene una bottiglia in formato 500 ml.

## dati tecnici

**dimensioni scatola**  
8,9 cm x 8,9 cm x 22,3 cm

**contenuto**  
1 bottiglia da 500 ml

**prodotti abbinabili**  
Varietà Maurino 500ml  
Villa Granducale 500 ml  
Canto XIII 500 ml



# Astuccio 250 ml

Aromatizzato Bio Rosmarino, Aromatizzato Bio Limone, Aromatizzato Bio Peperoncino, Biologico

I nostro blend EVO Biologico e gli Aromatizzati per un prezioso omaggio personalizzabile

- l'olio** Il nostro Biologico, un blend di diverse cultivar tipicamente toscane dal gusto intenso e corposo, incontra le più pregiate essenze mediterranee.
- l'astuccio** Box in cartone con finestra. Sleever opzionale personalizzabile per eventi o regalistica aziendale.

## dati tecnici

**dimensioni scatola**  
6,6 cm x 6,6 cm x 18,5 cm

**formato bottiglia**  
250 ml

**prodotti abbinabili**  
Biologico 250 ml  
Aromatizzato Bio Rosmarino 250 ml  
Aromatizzato Bio Limone 250 ml  
Aromatizzato Bio Peperoncino 250 ml



# Tris Degustazione

Aromatizzato Bio Rosmarino, Aromatizzato Bio Limone, Aromatizzato Bio Peperoncino, Biologico

Set degustazione di tre olii, scopri il nostro olio biologico e il suo incontro con pregiate essenze

## dati tecnici

**dimensioni scatola**  
28,3 cm x 22,8 cm x 6,5 cm

**formato bottiglia**  
250 ml

**prodotti abbinabili**  
Aromatizzato Rosmarino 250 ml  
Aromatizzato Limone 250 ml  
Aromatizzato Peperoncino 250 ml  
Biologico 250 ml

**l'olio** Il nostro Biologico, un blend di diverse cultivar tipicamente toscane dal gusto intenso e corposo, incontra le più pregiate essenze mediterranee.

**l'astuccio** L'elegante cofanetto con chiusura a fiammifero, racchiude tre bottiglie in formato 250 ml, componibile secondo le proprie preferenze scegliendo tra i prodotti disponibili. Il cofanetto è personalizzabile tramite una fascia che può accogliere una grafica concorde alla comunicazione aziendale



# Astucci Personalizzati

Rendi unico il tuo evento personalizzando le confezioni dei nostri prodotti

Il Tris Degustazione e l'Astuccio 250 ml possono essere personalizzati con l'aggiunta di una guaina o di una fascia in carta. Il cliente potrà scegliere fra una proposta grafica standard con l'aggiunta del proprio logo, o una personalizzazione grafica completa in sintonia per stile, colori e tema con l'immagine coordinata del proprio evento o azienda.

Siamo a vostra disposizione per aiutarvi nella scelta dei prodotti e la realizzazione di grafiche personalizzate.



# I premi

Il nostro olio si contraddistingue per la sua eccellenza ai più prestigiosi concorsi internazionali, che da anni promuovono e valorizzano nel mondo il settore oleario di altissima qualità. Questi riconoscimenti raccontano la dedizione e la passione che dedichiamo ai nostri ulivi.

Villa  
Granducale



2023



2022



2021



silver - p.g.i 2023



gold - p.g.i 2022



3° high polyfenols 2022



2023



2023



2022



Origin 2022  
Ex Albis Ulivis 2022



2022



2022

Canto  
XIII



2023



2022



2021



gold - p.g.i 2023



gold - p.g.i 2022



2023



2023



2022



2022



2022

Varietà  
Maurino



2023



2022

Aromatizzato  
rosmarino



2023



2022

Aromatizzato  
peperoncino



2023



2023

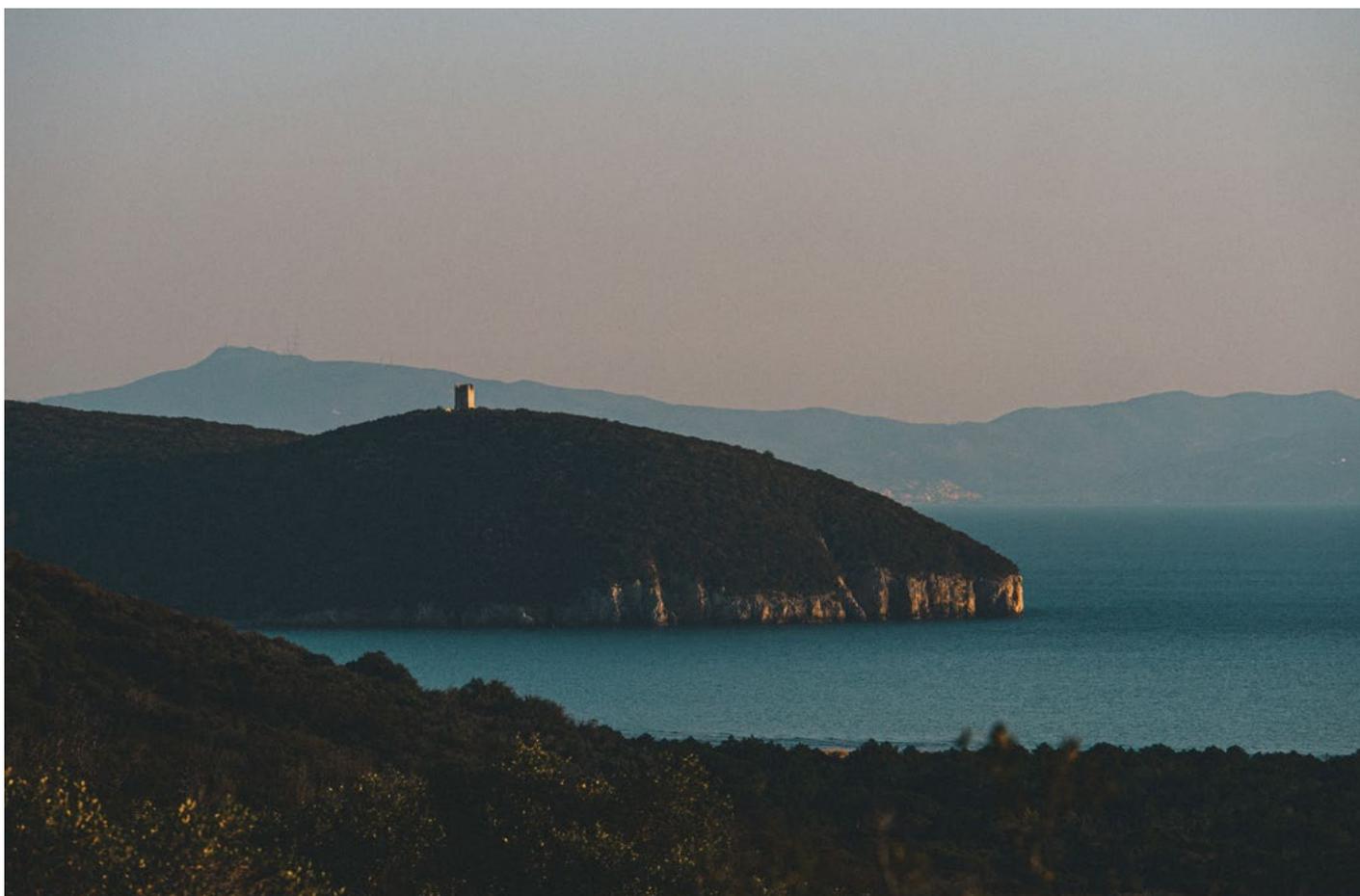
Aromatizzato  
limone



2023



2023



ANTICO FRANTOIO  
• DEL •  
**PARCO**  
— MAREMMA-TOSCANA —  
ITALIA



**PER INFORMAZIONI E ORDINI**

Ufficio commerciale Chico Mendes Altromercato di Milano, Brescia e provincia:

Francesco Serpilli

francesco.serpilli@chicomendes.it - Tel. 333.2125115 - 02.54107745

Mario De Lellis

mario.delellis@chicomendes.it - Tel. 349.5024391 - 02.54107745

Giovanni Hugony

giovanni.hugony@chicomendes.it - Tel. 3428854760 - 02.54107745

Chico Mendes scs, via Piranesi 10, 20137 Milano  
Partita iva, codice fiscale e n° di iscrizione del registro  
delle imprese di Milano 10215700153 • REA MI-1357290  
www.chicomendes.it