



[LE RIVISTE](#)[NEWSLETTER](#)[NETWORK](#)[CHI SIAMO](#)

[Cerca](#) [Abbonamenti](#) [Accedi](#)

[f](#) [X](#) [in](#) [Instagram](#) [Telegram](#) [YouTube](#) [Pinterest](#) [RSS](#)

Sezioni

Tendenze

[Le novità del vino](#) [Gestione](#) [Le Opinioni](#) [Più Letti](#) [Top news](#)

WINE

[f](#)
[X](#)
[in](#)
[ig](#)
[v](#)
[yt](#)
[p](#)
[rss](#)

iHexagon®

Qualità eccellente
in tempi record.

rational-online.com

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza

Mercoledì 25 Febbraio 2026 | aggiornato alle 11:55 | 117624 articoli pubblicati



RATIONAL

CHECK-IN

APP DOWNLOAD




Feudo Arancio

Vini di Sicilia



#SICILIANAMENTE

Artimino, 16mila ulivi nel Barco Reale: l’olio toscano che nasce nella riserva dei Medici

Tenuta di Artimino a Carmignano coniuga storia, paesaggio e olivicoltura secolare: tra uliveti storici, raccolta manuale e spremitura a freddo, gli oli esprimono il territorio e la tradizione Medici in ogni bottiglia

21 febbraio 2026 | 16:35



Nel cuore della Toscana, terra di paesaggi armoniosi e cultura agroalimentare riconosciuta a livello internazionale, la **Tenuta di Artimino** a Carmignano (Pt) porta avanti una tradizione olivicola centenaria. La produzione di oli extra vergine di oliva si affianca alla storica vocazione vitivinicola, valorizzando un patrimonio agricolo e culturale unico. All'interno del **Barco Reale**, oltre 700 ettari originariamente voluti dai Medici come riserva di caccia, sono oggi il contesto in cui si sviluppano i 16.000 ulivi della tenuta.



Alcuni oli di Tenuta Artimino

La gestione degli uliveti segue principi di sostenibilità e tutela della biodiversità, con interventi mirati che rispettano il ciclo vegetativo e l'equilibrio dell'ecosistema locale. «Il desiderio è che Artimino cresca insieme al suo territorio», spiega **Annabella Pascale**, ceo della Tenuta. «La tradizione olivicola qui è antichissima, più di quella vitivinicola, e vogliamo trasferire questo patrimonio a chi apprezza la qualità di questi prodotti».

Raccolta e trasformazione delle olive

La raccolta delle olive rappresenta un momento strategico per garantire qualità e tipicità. Le olive vengono selezionate al momento ottimale di invaiatura, raccolte esclusivamente a mano e portate rapidamente al frantoio. La spremitura avviene a freddo, preservando aromi, note varietali e proprietà nutrizionali dell'olio.



Annabella Pascale, ceo di Tenuta di Artimino

Gli oli prodotti dalla tenuta si distinguono per varietà e caratteristiche: predominano **Moraiolo** e **Frantoio**, con presenza di **Leccino**, dando vita a oli verdi con riflessi dorati, profumi di mandorla fresca, foglia di olivo ed erba tagliata, e un gusto armonico, fruttato con note di amaro e piccante tipiche degli oli di alta collina toscani.

Oli storici e di eccellenza

L'**Olio Igp** della Villa dei Cento Camini è un olio raro, ottenuto da Frantoio, Moraiolo e Leccino raccolti a mano negli uliveti storici. Al naso emergono sentori di carciofo, erba fresca e mandorla, simbolo autentico della tradizione toscana. L'**Olio Cento Olivi** ha origine nel 1911, dalle 318 piante centenarie di varietà Mignola tra Poggilarca e Poggio alla Malva. Le olive vengono spremute a freddo e l'olio si distingue per intensi sentori erbacei e note di carciofo, con equilibrio armonico tra amaro e piccante, e finale elegante e persistente.

Esperienze sensoriali e culturali



Articoli più letti



1. Influencer contro catena di ristoranti: chiusi 100 locali e Pechino usa la censura
2. Sol Expo 2026: a Verona la filiera dell'olio evo tra mercato, export e consumi
3. Perché la fascia media dei ristoranti sta saltando (e non è colpa del cliente)

[CLICCA PER I PRIMI DIECI](#)



Ultimi articoli

Per chi desidera approfondire la conoscenza degli oli, la Tenuta di Artimino organizza degustazioni nella **Villa Medicea La Ferdinanda**, patrimonio Unesco. L’esperienza sensoriale è accompagnata da un calice di vino a scelta tra **Artumes**, **Vin Ruspo**, **Ser Biagio** o **Chianti Montalbano**, prodotti dai circa 80 ettari vitati della tenuta, coltivati a **Carmignano Docge Chianti Docg**. Gli oli della tenuta non sono soltanto eccellenze agricole, ma autentiche espressioni culturali di un territorio unico, frutto di una tradizione secolare reinterpretata con attenzione contemporanea.

© Riproduzione riservata

STAMPA

HOME » ALIMENTI e BEVANDE » OLIO

» Artimino, 16mila ulivi nel Barco Reale: l’olio toscano che nasce nella riserva dei Medici - Italia a Tavola



- TENUTA DI ARTIMINO
- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
- OLIO
- EVO
- TOSCANA
- CARMIGNANO
- OLIO CENTO OLIVI
- VILLA MEDICEA LA FERDINANDA
- OLIVICOLTURA
- MORAIOLO
- FRANTOIO
- LECCINO
- ANNABELLA PASCALE

FLASH NEWS

11:30

LA FARETRA ACQUISISCE QUERCE BETTINA: NUOVA OPERAZIONE A MONTALCINO

La cantina Querce Bettina di Montalcino entra nel gruppo La Faretra guidato da Massimo Guerclena. Micro-realtà da 15mila bottiglie, con forte export, rafforza il posizionamento del gruppo nel Brunello di fascia alta [...]

11:24

LA FINANZA SCOMMETTE SUGLI SNACK SALUTARI: IL CONTROLLO DI NOBERASCO PASSA A FÜRSTENBERG

Il fondo Fürstenberg acquisisce la maggioranza di Noberasco. L’operazione sostiene il percorso di rilancio avviato nel 2024 e punta a rafforzare presenza nella Gdo, sviluppo nel fuori casa ed espansione internazionale [...]

19:29

TRA LANGHE E COLLI TORTONESI: BAROLO E DERTHONA VANNO IN SCENA A MILANO

Il 22 marzo 2026 Milano ospita «Il Barolo e il Dertthona vanno in scena» a Palazzo Bovara: un percorso tra Langhe e Colli Tortonesi con degustazioni di Barolo Docg e Timorasso Dertthona Doc, masterclass e produttori presenti [...]

17:52

ITALIA PROTAGONISTA: SETTE LOCALITÀ NELLA TOP 20 DELLE METE EUROPEE PIÙ DESIDERATE

L’Italia torna in classifica con sette mete tra le 20 più desiderate d’Europa nel 2026, da Verona (quarta assoluta) a Taormina, secondo il sondaggio European Best Destinations: Madrid al primo posto [...]

16:53

TURISMO, VERONA CRESCE ANCORA: SFIORATA QUOTA 20 MILIONI DI PRESENZE NEL 2025

Incremento dell’1,9% rispetto al 2024, con oltre 15,7 milioni di arrivi dall’estero (+2,2%) che hanno spinto i flussi complessivi e portato la componente internazionale a pesare per quasi l’80% del totale [...]

16:10

AVOLTA SBARCA NELL’AREA FOOD DELL’AEROPORTO DI FIRENZE CON ALL’ANTICO VINAIO E PURO GUSTO

Avolta debutta nel food & beverage all’aeroporto di Firenze Amerigo Vespucci di Firenze con due nuovi format: All’Antico Vinaio, con le note schiacciate di Tommaso Mazzanti, e Puro Gusto (coffee, bakery & fine food shop) [...]

15:05

OLIMPIADI: DA WINE SPECTATOR LA MEDAGLIA D’ORO ALLA CARTA DEI VINI DI CASA ITALIA

Per 17 giorni, 26 etichette hanno raccontato territori, denominazioni e identità produttive davanti a delegazioni e buyer internazionali, trasformando il calice in uno strumento di rappresentanza culturale [...]

13:13

AR.PA LIEVITI MIGLIORA LA LINEA PRODUTTIVA CON LA NUOVA CONFEZIONATRICE VERTICALE

Ar.pa Lieviti potenzia la produzione con la confezionatrice verticale Opem F220. Più precisione, sicurezza e flessibilità nei formati, da 65 g a 6 kg, per servire consumo domestico e professionale con maggiore efficienza [...]

IERI

AGRICOLTURA, IN LOMBARDIA POCO RICAMBIO GENERAZIONALE: OGGI C’È INTERESSE SOLO IN 7 PROVINCE

Cinque province non registrano nuovi insediamenti under 41, mentre i fondi regionali si concentrano in poche aree, evidenziando uno sviluppo territoriale disomogeneo e ancora lontano da un equilibrio strutturale [...]

IERI

A ROMA APRE IN ANTEPRIMA L’ARIA PALACE, NUOVO PROGETTO DI OMNIA HOTELS

La struttura è stata ricavata dalla riqualificazione dell’ex Hotel Mondial, a pochi passi dal Teatro dell’Opera nella Capitale: 90 camere, spazi ispirati alla lirica, rooftop con piscina e ristorante panoramico [...]

SCRIVI UN COMMENTO

Resta Connesso

Iscriviti alle newsletter settimanali >

Abbonati alla rivista cartacea >

Iscriviti alla newsletter su WhatsApp >

Ricevi le principali news su Telegram >

“Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un’informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell’enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l’utilizzo dei diversi media disponibili”

Alberto Lupini



La Faretra acquisisce Querce Bettina: nuova operazione a Montalcino

La finanza scommette sugli snack salutari: il controllo di Noberasco passa a Fürstenberg

Latte crudo, burocrazia e promozione: i consorzi dei formaggi di montagna fanno rete

Perché gli hotel di lusso diventano hub culturali durante i grandi eventi