

TURISMO

all'aria aperta 348

Anno 32°
Marzo 2026

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MENSILE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

TOSCANA: UNA GIORNATA A SAN GIMIGNANO
A SPASSO PER IL MONTEFELTRO
FRANCONIA: PANORAMI FIABESCHI
BENESSERE: TEMPO DI RINASCITA
GUSTOSI: UN VIAGGIO NEI SAPORI

all'interno la rivista

li itinerari
Gustosi



I GRANDI OLI DELLA TENUTA DI ARTIMINO

Nel cuore della Toscana, terra iconica per i suoi paesaggi armoniosi e per una cultura agroalimentare riconosciuta in tutto il mondo, la Tenuta di Artimino, storica realtà vitivinicola a Carmignano, afferma con crescente autorevolezza anche la propria vocazione olivicola centenaria, attraverso la produzione di oli extra vergine di oliva di altissima qualità.

All'interno del suggestivo Barco Reale, vasta area di oltre 700 ettari voluta dalla Famiglia Medici all'inizio del Seicento come riserva di caccia e oggi patrimonio storico-paesaggistico di straordinario valore, la Tenuta custodisce 16.000 piante di olivo. Un contesto unico, in cui storia, natura e agricoltura dialogano in perfetto equilibrio, dando vita a oli che sono espressione autentica e profonda del loro luogo d'origine.

La gestione degli oliveti segue una filosofia produttiva improntata alla sostenibilità, alla tutela della biodiversità e alla valorizzazione delle speci-

ficità pedoclimatiche locali. Ogni pianta è seguita durante l'intero ciclo vegetativo secondo le migliori pratiche agronomiche, con interventi mirati e non invasivi, finalizzati a preservare l'equilibrio dell'ecosistema, ridurre l'impatto ambientale e favorire una vitale interazione tra suolo, pianta e microclima.

Dalla raccolta delle olive esclusivamente a mano, con estrema attenzione all'integrità del frutto, trasferite in tempi rapidissimi al frantoio, si passa all'estrazione a freddo, scelta fondamentale per preservare le componenti aromatiche, le note varietali e i preziosi benefici nutrizionali dell'olio extra vergine di oliva.

Di grande pregio l'Olio Cento Olivi, già creato nel 1911, quando la contessa Carolina Sommaruga Maraini, allora proprietaria di Artimino, riconobbe il valore straordinario delle 318 piante di olivo della varietà Mignola, disposte ancora oggi tra la località

Poggilarca e il borgo di Poggio alla Malva.

www.artiminowines.com