

Elenco espositori:
Produttori di olio extravergine d'oliva

Azienda Agricola CasalBrandi s.s. di Piccioli Reggello
Tel. 055860172 - Fax 055860172
e-mail: azienda@casalbrandi.it

Azienda Agricola I Sergenti di Lisa Ricci Reggello
Tel. 055/869145 - Fax 055/869145
e-mail: lisa@isergenti.com

Azienda Molino Vecchio di Carraia
di Sabine Kloss - Reggello
Cell. 3388108334 - e-mail: carraia@tiscali.it

Fattoria Altomena s.r.l. - Soc. Agricola
Pelago
Tel. 055/8301001 - fax 055/8301231
email: info@altomena.it

Fattoria di Mandri Sas di Giovanni Pratesi Reggello
Tel. 055/868895 - Fax 055/8667486
e-mail: fattoriemandri@gmail.com

Fattoria I Bonsi - Soc. Agricola La Fiorentina S.r.l. -
Reggello
Tel. 055/8652118 - Fax 055/8652956
e-mail: info@agriturismoibonsi.it

Fattoria La Torre di Gagliardo Gagliardi Reggello
Tel. 055/869106 - Fax 055/869106
e-mail: info@fattorialatorre.com

Fattoria Montalbano di Luciano Nustrini Reggello
Tel. 055/8652158 - Fax 055/8652285
e-mail: info@montalbano.it

Frantoio di Santa Tea - Azienda Agricola Gonnelli 1585
s.r.l. - Reggello
Tel. 055/869140-868117 - Fax 055/869142
e-mail: info@gonnelli1585.it

Frantoio Pasquini Attilio & C. S.n.c. di Antonio Pasquini
e C. - Reggello
Tel. 055/869260 - Fax 055/8696020
e-mail: info@frantoiopasquini.it

Terre di San Gorgone - di Cristina Fornaciaci Reggello
Tel. 055/860110 - Fax 055/860110
e-mail: info@terredisangorgone.com



La Rassegna dell'olio di Reggello ritorna ad essere protagonista e a segnare l'inizio dell'annata olearia dopo la nefasta annata 2014 in cui è andata distrutta larghissima parte della produzione dell'intera nazione italiana.

L'olio è per noi il prodotto d'eccellenza che la nostra terra produce, è per noi un simbolo della nostra comunità, come lo sono gli olivi che, con il loro colore verdastro, rendono bellissime le nostre colline. Parlando del nostro olio però, il termine eccellenza deve essere coniugato al termine "perfezione" perché le caratteristiche chimiche ed organolettiche che lo contraddistinguono, lo rendono uno tra i migliori in assoluto nel panorama nazionale.

L'olivicultura è per noi frutto del lavoro di intere generazioni che, da tempo immemore, coltivano l'olivo con sapienza e impegno e lo fanno anche oggi tra mille difficoltà. A loro dobbiamo il mantenimento del nostro paesaggio e della sua unicità.

Venire a Reggello ad assaggiare l'olio nuovo, sarà quindi il miglior veicolo per trasmettere, attraverso il suo gusto e la sua bontà, la bellezza di un territorio multiforme ed interessante, laddove dietro al nome Reggello si legge agricoltura d'eccellenza, ma anche arte, cultura, storia, ospitalità, coniugata alla saggezza di un popolo che ancora sa privilegiare la qualità, il gusto del buono, il piacere del bello.

Il Sindaco
Dott. Cristiano Benucci

XLII Rassegna del'Olivo Extravergine di Oliva di Reggello



Partecipano i produttori di Reggello
e dell'Unione dei Comuni

Valdarno e Valdisieve

Reggello - Piazza Aldo Moro
30-31 Ottobre e 1° Novembre 2015
dalle ore 10.00 alle ore 21.00



Comune di Reggello
FI

