# Olio, è toscano il miglior extravergine biologico Igp d’Italia

written by Marco Salvaterra | 31 marzo 2021
E’ “V” della Fattoria di Volmiano di Firenze

La “Guida Oli d’Italia 2021” del Gambero Rosso assegna il massimo riconoscimento



Fattoria di Volmiano

Firenze, 31 marzo 2021 – **È fiorentino il miglior olio Igp d’Italia. La Guida Oli d’Italia del Gambero Rosso 2021, giunta alla sua undicesima edizione, ha assegnato le Tre Foglie e il premio speciale, ovvero il massimo riconoscimento, a “V”, extravergine biologico prodotto per la prima volta, con il nuovo frantoio TEM, nel 2020 dalla storica Fattoria di Volmiano, situata su versante nord di Monte Morello a Calenzano, proprietà dei Marchesi Gondi.**

“V” – Igp Toscano Colline di Firenze nasce in oliveti situati tra i 300 e i 600 metri di altitudine: 80 ettari specializzati nei quali vengono coltivate, secondo i protocolli dell’agricoltura biologica, 22.000 piante di ulivo.
La sua composizione prevede 70% di varietà Frantoio, 10% Moraiolo, 10% Leccino e 10% di altre varietà toscane. **Il risultato è un extravergine d’oliva biologico, estratto a freddo con la tecnica della depressione di ossigeno, per questo ad alto tenore di polifenoli, con note aromatiche e sapori unici,** che molto devono alle caratteristiche del territorio in cui nasce e a quelle di un’annata particolarmente propizia.
**“I profumi eleganti di oliva fresca e lattuga raccontano l’equilibrio della primavera 2020 – spiega Lapo Gondi della Fattoria di Volmiano,** mentre gli amari di cardo e cicoria ben rappresentano la grande escursione termica tra la notte e il giorno che abbiamo visto durante l’ultima estate e ci ricordano il ’verde’, che curiamo con rispetto e attenzione. Le note speziate di maggiorana, che si chiudono con un piccante piacevole e pulito, rinfrescano la bocca e raccontano l’autunno 2020, andamento stagionale perfetto per l’olivicoltura. **La nostra è**

**eroica – conclude Gondi – a Volmiano, abbiamo deciso di sacrificare la quantità a favore di una qualità unica, che renda ogni olio qui prodotto unico ed inimitabile. Come il nostro "V" che oggi viene premiato con questo ambito riconoscimento del Gambero Rosso".**

La Fattoria di Volmiano è una delle proprietà dei marchesi Gondi, antica famiglia fiorentina di cui si ha notizia fin dai tempi di Carlo Magno.
La tenuta si sviluppa su 550 ettari di terreni ad alta pendenza: altipiani rocciosi, circondati da boschi cedui ed ad alto fusto che vanno dai 250 ai 1000 metri, arrivano fino a una delle tre punte di Monte Morello, per poi scendere su valli fresche.
Un contesto paesaggistico di pregio, con una lunga storia alle spalle (vedo scheda allegata), in un territorio noto fin dal Medioevo per la produzione dell'olio e in buona parte SIC, sito di interesse comunitario.

**Scheda di approfondimento**
LA STORIA DI VOLMIAMO
La Villa di Volmiano era – intorno all'anno Mille – una torre militare di guardia ed insieme la torre di Sorbetole, sempre nella proprietà, costituivano parte del sistema difensivo dei possedimenti dei Conti Conti Guidi, una famiglia feudale, nota soprattutto per aver
ospitato Dante Alighieri negli anni di suo esilio.
Volmiano fu ampliata nel Quattrocento dai Cerretani e si arricchì di un oratorio, tutt'ora esistente, decorato da affreschi attribuiti alla Scuola di Ridolfo del Ghirlandaio. Sorbetole fu ampliata dai Martelli poi fu annessa a Cafaggiolo da Lorenzo il Magnifico dopo la congiura dei Pazzi.La storia di Volmiano e quella della vicina Sorbetole si sono sempre intrecciate nel corso dei secoli, passando di proprietario in proprietario: dai Cerretani ai Gondi, dai Martelli ai Medici, per poi tornare di nuovo tutto ai Gondi nel secolo scorso. Dai primi del '900 la fattoria fu della famiglia Citernesi e si devono ad Alfredo Citernesi e alla sua grande passione per l'olivicoltura i rimpianti degli uliveti che hanno portato a produrre oli di successo.
Oggi l'azienda è condotta da sua figlia, Vittoria e dai nipoti Gerardo e Lapo Gondi.



Lapo Gondi Fattoria di Volmiano