

CHIANTI

Biodiversità, scommessa vincente Pruneti: «Così esportiamo il meglio»

GREVE *Tracciata la mappa di luoghi e tipicità enogastronomiche*

SANGIOVESE che cambia in base al territorio dove nasce e vini diversi da zona a zona dello stesso Comune. Lo stesso vale per l'olio e per gli altri prodotti legati alla terra. Per questo Greve in Chianti scommette sulla biodiversità e la valorizza, dalla coltivazione del prodotto all'evento di promozione. Tanto da aver tracciato una mappa dei luoghi e delle relative *tipicità enogastronomiche*: dal giaggiolo alla pasta e al pane artigianale, dalla frittella alla castagna. Oltre ovviamente al vino. Come spiega l'assessore Gianni Pruneti.

Come nasce l'idea di una mappatura dei prodotti?

LE ECCELLENZE

Pasta e pane coi grani antichi il giaggiolo, la castagna e poi la tradizionale frittella di riso

«Il territorio di Greve non è omogeneo, si caratterizza per vastità ed estensione, è connotata da sette frazioni confinanti con tre diverse aree, Firenze, Siena, Valdarno. Ha caratteristiche geografiche molto diverse da San Polo a Lucolena.

Avete caratterizzato un prodotto per ogni zona del territorio?

«Ogni frazione del nostro territorio ha una tipicità locale che la identifica sul piano paesaggistico ed enogastronomico».

Obiettivo di questa ricerca?

«Il nostro lavoro è teso ad esportare le produzioni migliori non solo per mantenere vivo il patrimonio di culture e tradizioni che rendono unico il Chianti, ma per incentiva-

re l'appeal turistico e produrre una ricaduta economica sul tessuto ricettivo, agricolo e legato alla ristorazione».

E quali sono i prodotti che caratterizzano Greve?

«Si inizia dalla pasta e dal pane, con l'utilizzo dei grani antichi, in particolare il grano Senatore Cappelli, a Strada in Chianti con il pastificio Fabbri. C'è il giaggiolo a San Polo, con i molteplici impieghi, dal settore cosmetico al terapeutico, dall'alimentare all'artistico. E la castagna, prodotto principe della montagna chiantigiana, che cresce copiosa tra i boschi di Lucolena oltre alla frittella di riso che si lega a Montefioralle, borgo medievale tra i più pregiati d'Italia, prepa-

rata secondo un'antica ricetta e una tradizione paesana che si coltiva da cinquant'anni».

In mezzo a tutto questo, il vino

«Il vino si fa in quattro è un nostro claim che mira a promuovere la produzione vitivinicola di Greve, Panzano, Lamole e Montefioralle»

Tutto questo serve per riscoprire una identità territoriale?

«Puntiamo a riscoprire l'identità rurale del territorio attraverso il rilancio di una campagna di promozione e di un cartellone di eventi che mette in vetrina, per un intero anno, la qualità e la tipicità dei prodotti e delle tradizioni locali».

Andrea Settefonti



Vendemmia nel Chianti: il vino resta, con l'olio, al top dei progetti sulle tipicità enogastronomiche della zona

'Promuovere le nostre produzioni'

«Sangiovese che cambia in base al territorio e vini diversi in zone dello stesso Comune: il vino si fa in quattro è il claim che mira a promuovere la produzione di Greve, Panzano, Lamole e Montefioralle»

