



Le Signore dell'Olio

ECCCELLENZE DI MAREMMA



www.lesignoredelloio.it
info@lesignoredelloio.it

www.lesignoredelloio.it

*Un'idea nata
spontaneamente*



Anna



Francesca



Elena

*A natural
born idea*



Il brand **Le Signore dell'Olio** nasce durante una fiera enogastronomica, quando noi tre Signore **Francesca, Elena e Anna** ci troviamo con gli stand affiancati e cominciamo a raccontarci le nostre storie. In comune avevamo la scelta, dopo esperienze di vario tipo, di dedicarsi totalmente alla propria terra e coltivare gli olivi.

La simpatia è stata immediatamente reciproca e l'energia che sprizzava dai nostri occhi ci ha fatto riconoscere come possibili partner in una nuova avventura. Tanta energia è stata quindi concretizzata nei fatti e abbiamo dato vita a una rete d'impresе che commercializza i nostri oli in **un'unica confezione**, per dare l'opportunità al consumatore di assaggiare facilmente una **varietà di oli** dal profumo e dalla consistenza diversi.

*The **Le Signore dell'Olio** brand was born during a wine and food fair when we three ladies, **Francesca, Elena e Anna** were standing alongside a stand and telling our stories. What we had in common was having decided, after experiences of various sorts, to devote all our energies to our land and olive growing. We bonded immediately and the buzz of energy it sent through all of us was a clear sign that we could potentially join forces in this new adventure. All this energy then immediately came to fruition and led to a business network selling all our oils **in a single package** to give consumers the chance to try out a **range of oils** with varied aromas and consistencies easily.*

Francesca Quiriconi



“ **Prato al Pozzo è la storia di cerchi che si incontrano.**

Il primo è il sogno di Francesca e Fabio: produrre vini e olio propri e ritornare a un modello di vita più vicino alla natura.

Il secondo è caratterizzato dalle influenze che il nostro progetto ha avuto grazie alle amicizie e alla rete di conoscenze di persone come Olle e Ulla (i nostri amici designers svedesi che ci hanno aiutato nella parte grafica), Fiorenzo e Massimiliano (gli amici architetti che ci hanno seguito nella ristrutturazione del casale e nella nuova cantina) e non ultime Anna ed Elena (imprenditrici agricole che osano... come me!) con cui abbiamo dato vita a una rete d'impresa per commercializzare le nostre eccellenti produzioni olearie.”

“ **Prato al Pozzo and the story of circles that meet up.**

The first is Francesca and Fabio's dream - making their own wines and oils and returning to a lifestyle model which is closer to nature.

The second is a matter of the influences on our project thanks to friendships and personal contact networks with people like Olle and Ulla (our Swedish designer friends who helped us with the graphics part), Fiorenzo and Massimiliano (our architect friends who helped us to renovate our farmhouse and new cellars) and last but not least Anna and Elena (farming businesswomen with courage... like me!) with whom we breathed life into a business network to sell our excellent oils.”



Elena Neri

“ **È stato mio nonno Alfredo a iniziare la tradizione di famiglia,** coltivando gli ulivi e curando la produzione di olio di oliva con grande passione. Era il 1934 e il frantoio che usava per produrre l'olio funzionava solo grazie all'energia generata da una cascata su un piccolo fiume vicino. Anno dopo anno, i miei genitori hanno cominciato ad aiutare mio nonno fino a sostituirlo quando si è fatto troppo vecchio per lavorare. È grazie a questo amore tramandato di generazione in generazione e alla passione per l'agricoltura e la vita agreste, che ha sempre fatto parte della mia famiglia, che ho deciso di diventare agronomo fino alla qualifica di "Assaggiatore Professionale di Olio" dando anima e corpo alla produzione di Olio Extravergine di Oliva di qualità superiore. Ancora oggi gli ulivi della mia terra sono quelli piantati dai miei avi e il profumo forte che posso sentire mentre spremiamo le olive mi riporta alla mia infanzia e a un tempo che cerco di trattenere nelle gocce dorate del mio unguento di felicità. ”

“ **It was my grandfather Alfredo who launched the family tradition,** growing olives and looking after oil production with great passion. It was 1934 and the oil press he used to make his olives functioned solely thanks to the energy generated by a waterfall on a nearby river. Year after year my parents began helping my grandfather until they took over when he got too old to work. It is thanks to this love passed down from generation to generation together with a passion for agriculture and the rural life which has always been part of my family that I decided to take specific training courses and became a professional olive oil taster, giving all my heart and soul to top quality extra virgin olive oil making. The olives on my land are still those planted by my ancestors and the strong aroma produced when we press the olives takes me back to my childhood and a time which I do my utmost to preserve in the golden drops of my wonderful nectar. ”

Anna Barberini



“ Il mio olio è frutto dell’Amore per la memoria e la tradizione.

È il risultato della mia scelta di lasciare la città e tutti i suoi privilegi, per riportare alla vita un antico uliveto abbandonato da oltre 30 anni e disteso su una collina da sempre appartenuta alla mia Famiglia, che sale aspra fino a 150 metri sul livello del vicino mare.

Ho scelto di lasciare agli ulivi la decisione di produrre quando e quanto hanno voglia e ho pulito loro solo il terreno intorno e dato forza ai rami. Così, quando le olive vincono sulle forze naturali sfavorevoli, mi regalano un oro liquido assolutamente biologico. ”

“ My oil is the fruit of my love for history and tradition.

It is the result of my decision to leave city life and all that it entails behind to breathe new life into an ancient olive grove abandoned more than 30 years ago on a hill which had long been my family's property, a hillside rising sharply to 150 metres above sea level. I chose to leave it to the olives to decide how much oil to produce and when and simply cleared the land around them and reinforced the branches. Thus when the olives won out against the natural forces working against them the oil they produced for me was totally organic. ”

*Le Signore raccontano
The Ladies tell*

La nostra filosofia...

Crediamo che produrre un vino o un olio di forte personalità sia un'alchimia. Elementi oggettivi come la competenza, un terroir eccellente e l'attenzione alla sperimentazione si uniscono a elementi più soggettivi come la continua curiosità, il "non prendersi troppo sul serio", e l'arte.

Our philosophy...

We believe that making wines or oils with a strong personality is a question of alchemy, of objective elements like expertise, an excellent terroir and attention to experimentation combined with more subjective elements like shared curiosity, not taking oneself too seriously and art.

...i nostri valori

- △ La sperimentazione.
- △ La conoscenza approfondita della materia come elemento base di tutti i processi produttivi.
- △ Il tempo come elemento indispensabile per ottenere un risultato finale eccellente.
- △ Credere nella piccola dimensione come filosofia per curare nel dettaglio qualsiasi processo.
- △ La propensione al "sociale".
- △ L'aspetto ludico come ingrediente fondamentale da associare al lavoro.

Tutto questo si riassume in prodotti dal carattere ricercato perché c'è la libertà di osare, di portare sul mercato un progetto nuovo.

...our values

- △ *Experimentation.*
- △ *In-depth knowledge of materials as the base element in all production processes.*
- △ *Time as an indispensable element with which to obtain excellent end results.*
- △ *Belief in the small-scale dimension as a philosophy for attention to detail in every process.*
- △ *A 'social' orientation.*
- △ *Enjoying life as a fundamental ingredient in work too.*

All this makes itself felt in fine products because the courage to take risks and take a new project to the marketplace is there.



Azienda Agraria
Villino e Tesorino
di Elena Neri

L'azienda si trova nel comune di **Massa Marittima**, ha una superficie di 60 ettari ed è dedicata prevalentemente alla produzione dell'olio extravergine di oliva con 4.500 piante. Si aggiungono la vigna di 1,2 ettari e l'agriturismo con 7 appartamenti. L'inizio dell'attività risale al 1982, data in cui l'attuale titolare ha preso in carico l'attività di famiglia che si trova ora alla terza generazione.

www.agriturismotesorino.it



Azienda Agricola
Prato al Pozzo
di Francesca Quiriconi

L'azienda agricola Prato al Pozzo si trova a **Cinigiano**, nella Maremma Toscana, alle pendici del monte Amiata sulla collina a sud di Montalcino, nel cuore della denominazione Montecucco.

Dal 2003 è di proprietà di Francesca Quiriconi ed è composta da 11 ettari di cui 1,5 piantati a vigneto che produce vini bianchi e rossi di qualità, i restanti sono occupati da un oliveto di 500 piante e seminativi. L'azienda propone attività di agricoltura sociale.

www.pratoalpozzo.it



Azienda Agricola
La Forcola
di Anna Barberini

L'azienda, sempre appartenuta alla famiglia Barberini, ma abbandonata per circa trent'anni, è stata presa in carico da Anna Barberini nel 2007 per riportarne alla luce l'antico prestigio. Il territorio di 15 ettari si estende su una collina privata che guarda il mare nel comune di **Scarlino**. L'attività produttiva si concentra nell'olio d'oliva biologico, ed è affiancata dall'attività turistica che propone accoglienza di altissima qualità con tre strutture Relais, Lodges e B&B.

www.relaisvedetta.eu



Elena Neri's
Azienda Agraria
Villino e Tesorino

*This 60 hectare estate is in **Massa Marittima** and focuses mainly on extra virgin olive oil production with 4500 trees. It also has a 1.2 hectare vineyard and a farm holiday building with seven apartments.*

The company was set up in 1982, the date on which the current owner took over the family business which is now on its third generation.

www.agriturismotesorino.it



Francesca Quiriconi
Azienda Agricola
Prato al Pozzo

*Azienda Agricola Prato al Pozzo is in **Cinigiano** in the Tuscan Maremma on the slopes of Mt. Amiata on the hills to the south of Montalcino in the heart of the Montecucco area. It has been owned by Francesca Quiriconi since 2003 and is made up of 11 hectares of which 1.5 are planted to vines making top quality white and red wines and the rest cultivated to a 500 tree olive grove and crops. The estate offers social agriculture activities.*

www.pratoalpozzo.it



Anna Barberini's
Azienda Agricola
La Forcola

*The company has always belonged to the Barberini family but was abandoned for thirty years and taken over by Anna Barberini in 2007 to return it to former glories. Its 15 hectares are located on a private hill overlooking the sea in **Scarlino** town area. Production focuses on organic olive oil and takes place alongside tourist activities offering absolutely top quality accommodation in three buildings: Relais, Lodges and B&B.*

www.relaisvedetta.eu



Tipologie di
Olio prodotto

*Types of oil
produced*

BIOLOGICO
ORGANIC

di *Anna*

FRUTTATO
FRUITY

di *Elena*

GRAN CRU

di *Francesca*

Le 3 aziende agricole hanno la caratteristica di essere distribuite su tutto il **territorio maremmano**, distanti tra loro e in zone dalle caratteristiche orografiche differenti. La tipologia della produzione è quindi diversificata e rappresenta una **accurata selezione** delle varietà di **olio EVO** prodotte nell'area.

I nostri oliveti si estendono in territori diversi della Maremma Toscana quindi i nostri oli sono il risultato di blend di **olive Moraiolo, Leccino, Frantoio e Olivastra**. La composizione chimica di suoli diversificati, la posizione più o meno collinare e la vicinanza con il mare, favorisce caratteristiche organolettiche diverse e sapori adatti a diversi tipi di pietanze.

These 3 farming companies are spread out across the whole of the large **Maremma area** in zones with varied soil and climate characteristics. The oils are thus different from one another and represent a **cross section of the extra virgin olive oils** produced in the area.

Our olive groves are in different parts of the Tuscan Maremma and thus our oils are a blend of **Moraiolo, Leccino, Frantoio and Olivastra olives**. The chemical compositions of different soils and more or less hilly positions and closeness to the sea lead to different aromas and flavours suitable for a wide range of dishes.

Ricette



Recipes

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E POMODORINI

La tagliata è una pietanza preparata con un preciso metodo di cottura (brace, griglia o piastra) e relativo taglio della carne a listarelle; quest'ultima è in genere un controfiletto o entrecôte di manzo (o vitellone), spessa almeno 4-5 cm che deve arrostire non più di 5-6 minuti per lato, in modo da mantenere al suo interno un bel colore rosato e tutti i suoi liquidi.

INGREDIENTI

- ✓ Carne bovina controfiletto o entrecôte di manzo 800 gr
- ✓ Rucola 100 gr
- ✓ Pomodorini ciliegini 100 gr
- ✓ Olio extravergine di oliva Gran Cru q.b.
- ✓ Sale e pepe macinato q.b.

PREPARAZIONE

Per preparare la tagliata iniziate togliendo dal frigorifero il pezzo di carne almeno un'ora prima, in modo che all'atto della cottura non sia più freddo ma a temperatura ambiente.

Scaldate bene una pentola di ghisa, versatevi qualche granello di sale grosso, e adagiatevi la carne, che farete cuocere 5 minuti per lato.

Per la cottura, regolatevi in base allo spessore della carne e al grado di cottura da voi preferito; il migliore risultato è quando la carne all'interno risulta essere rosata ma non troppo cotta e asciutta.

Nel girare la carne, fate attenzione a non pungerla, per evitare di fare fuoriuscire i suoi liquidi. Togliete la carne dal fuoco, fatela "rilassare" qualche istante e poi, con taglio obliquo, riducetela a fettine di circa un paio di cm di spessore.

Disponete le fettine di carne sul lettino di rucola e pomodorini, che avrete tagliato in quarti; se la tagliata è per voi pepate secondo i vostri gusti, aggiustate di sale e irrorate con l'olio extravergine di oliva, altrimenti mettete tutti i condimenti in tavola e lasciate che ogni commensale si serva come meglio crede.

With Francesca's Gran Cru BEEF TAGLIATA WITH ROCKET AND CHERRY TOMATOES

Tagliata is a meat dish cooked in a specific way (on hot coals, grilled or gridled) and made from a specific cut of meat sliced into strips. The latter is generally a beef (or veal) sirloin or entrecôte at least 4-5 cm thick which must be roasted for no longer than 5-6 minutes per side in order to maintain an attractive pinkish colour inside and retain all its liquids.

INGREDIENTS

- ✓ 800 grams of beef sirloin or entrecôte
- ✓ 100 grams rocket
- ✓ 100 grams of cherry tomatoes
- ✓ Gran Cru extra virgin olive oil to taste
- ✓ Ground salt and pepper to taste

METHOD

To make the tagliata start by removing your piece of meat from the fridge at least one hour before so that it is room temperature and not cold when you cook it.

Heat a cast iron pan well, sprinkle in a few grains of coarse salt and place the meat on it, cooking it 5 minutes per side.

Cooking times will depend on the thickness of the meat and whether you like it raw or well cooked. For the best results the meat should be pinkish inside but not over cooked or dry.

When you turn the meat over make sure you don't puncture it or its juices will come out. Remove the meat from the heat, leave it to rest a moment and then cut it diagonally into slices of a thickness of around 2 cm each.

Arrange the slices on a bed of rocket and quartered cherry tomatoes. If the tagliata is peppered sufficiently for you add salt if needed and drizzle with extra virgin olive oil or put all the dressings on the table and leave diners to dress as preferred.

TORTELLI MAREMMANI ALL'EMULSIONE DI OLIO E LIMONE

Difficoltà: media
Preparazione: 30 minuti
Cottura: 5 minuti
Dosi per: 4 persone

INGREDIENTI

✓ Per la pasta

Farina 200 gr
Uova 2
Olio extravergine di oliva 1 cucchiaio da tè

✓ Per il ripieno

Spinaci 200 gr
Ricotta di pecora 200 gr
Uovo 1
Sale, noce moscata
Parmigiano 50 gr

✓ Per condire

Olio extravergine di oliva 4 cucchiaini
Succo 1/2 limone
Pepe
Parmigiano

PREPARAZIONE

Lessate gli spinaci in acqua leggermente salata, quindi scolateli, strizzateli bene dall'acqua in eccesso e sminuzzateli.

Setacciate la ricotta, in una ciotola, aggiungete gli spinaci, il formaggio grattugiato, l'uovo e insaporite con sale e noce moscata. Mescolate bene il composto.

Stendete la pasta all'uovo in una sfoglia sottile e rettangolare. Disponete dei cucchiaini di ripieno a intervalli regolari lungo tutta la sfoglia.

Coprite il tutto con un'altra sfoglia.

Tagliate i tortelli, di circa 7 cm di lato, aiutandovi con una rotella taglia pasta dentata.

Preparate un'emulsione con olio e limone mescolando bene e aggiungere il pepe.

Lessate i tortelli in abbondante acqua salata per 5 minuti, scolateli e conditeli con l'emulsione e il parmigiano.

With Elena's Fruity MAREMMA TORTELLI WITH AN OIL AND LEMON EMULSION

Difficulty: medium
Preparation time: 30 minutes
Cooking time: 5 minutes
Quantities for: 4 people

INGREDIENTS

✓ For the pasta

200 grams flour
2 eggs
1 table spoon of extra virgin olive oil

✓ For the filling

200 grams of spinach
200 grams of sheep's milk ricotta
1 egg
Salt, nutmeg
50 grams of Parmesan

✓ For the dressing

4 tablespoons of extra virgin olive oil
Juice of half a lemon
Pepper
Parmesan

METHOD

Cook the spinach in lightly salted water and drain, squeezing out excess water, and chop.

Pass the ricotta through a sieve and add it to a bowl together with the spinach, the grated cheese and the egg and dress with salt and nutmeg. Mix well.

Roll out the egg pasta into thin, rectangular shapes. Put teaspoons of filling at regular intervals all along the sheet. Cover with another sheet.

Cut the tortelli into approx 7 cm squares with the help of a toothed pasta cutter. Mix the oil and lemon together well and add pepper.

Boil the tortelli in plenty of salted water for 5 minutes, drain and dress with the oil and lemon mix and the Parmesan.

QUENELLE DI BACCALÀ

Difficoltà: media
Preparazione: 30 minuti
Cottura: 15 minuti
Dosi per: 4 persone

INGREDIENTI

- ✓ 800 gr di baccalà ammollato
- ✓ Latte
- ✓ Cipolla di Tropea
- ✓ Prezzemolo
- ✓ Polvere di pomodorino essiccato
- ✓ Olio extravergine d'oliva biologico

PREPARAZIONE

Eliminate le lisce dal baccalà con le pinzette, poi tagliatelo a pezzetti e mettete in una casseruola con la cipolla di Tropea e l'olio.

Aggiungete il latte a poco a poco fintanto che la polpa del pesce si sarà sminuzzata fino a trovare una consistenza cremosa.

Lasciate raffreddare, aggiungete prezzemolo tagliato finissimo e olio extravergine d'oliva.

Formate le quenelle aiutandovi con due cucchiari da minestra. Servite su un letto di valeriana e guarnite con polvere di pomodorino essiccato e un filo d'olio.

With Anna's Organic QUENELLE DI BACCALÀ

Difficulty: medium
Preparation time: 30 minutes
Cooking time: 15 minutes
Quantities for: 4 people

INGREDIENTS

- ✓ 800 grams of salt cod
- ✓ Milk
- ✓ Tropea onions
- ✓ Parsley
- ✓ Dried tomato powder
- ✓ Organic extra virgin olive oil

METHOD

Remove the scales from the salt cod with tweezers and then cut it into pieces and put them in a casserole dish with the Tropea onions and the oil.

Add the milk a little at a time until the fish has broken up and you have obtained a creamy consistency. Leave to cool, add finely chopped parsley and olive oil.

Make the quenelle with two soup spoons. Serve on a bed of lambs lettuce and dress with dried tomato powder and a drizzle of oil.