

# toscana & chianti

news

food and wine | tourist routes | art  
enogastronomia | itinerari | arte | gastronomie und wein | trips | kunst



FREE MAGAZINE OFFERED BY

Web & Press  
L O G O T I C A

[www.toscanaechiantinews.com](http://www.toscanaechiantinews.com)

APRIL | APRILE | APRIL 2009  
issue numero uscita 2  
year anno jahr XVIII

## *Blossoming Tuscany*

La Toscana in fiore  
Die Toskana in Blüte

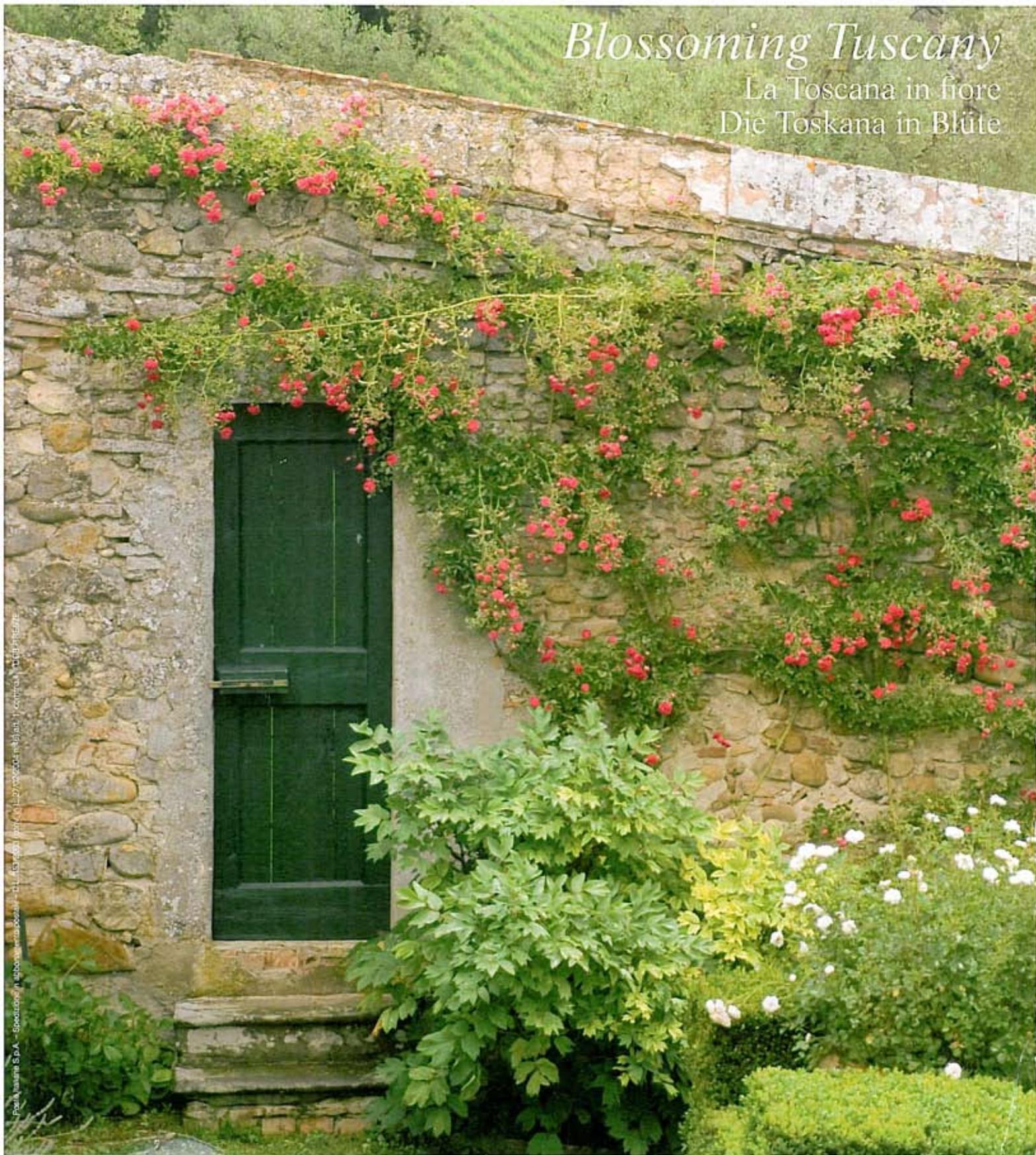


Photo: Massimo S. p.a. - Riproduzione in abbonamento - n. 1 - 15/04/09 - 12/03/2009 - n. 1/09 - 11/03/09

# TuscanPeople

*Buonamici - The Good Friends of the Earth!*

I Buonamici della terra!

Die Buonamici der Erde!



by Elena Vigni



information

**Azienda Agricola Buonamici**

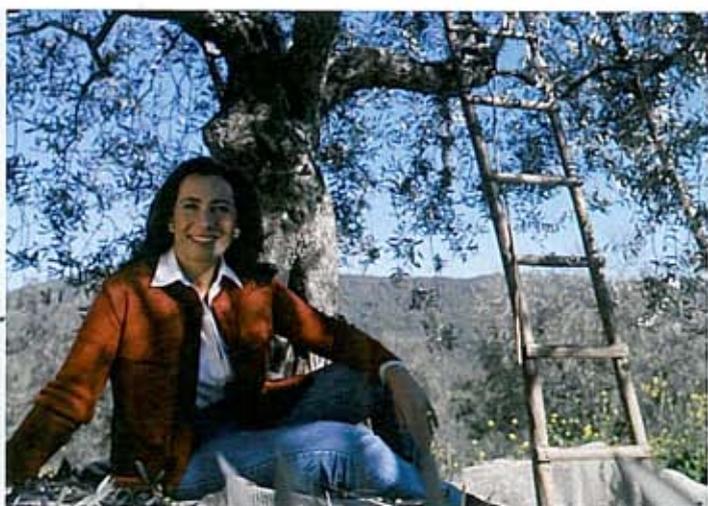
Via di Montebeni, 11 - Fiesole (Fi)  
Phone 055 654991 - Fax 055 65499216  
info@buonamici.it

The Buonamici agricultural estate lies in Fiesole, on one of the loveliest hills surrounding Florence. Here, in privileged isolation, away from city noise, nestling in the gentle Tuscan countryside, amongst 20 thousand olive trees, is the wonderful agricultural estate belonging to the brother and sister, Cesare and Cesara Buonamici. Running the estate is Cesare, a man whose immense love and respect for nature have found expression in organic agriculture, a farming technique for the safeguard of health and environment. And also Cesara, famous journalist of the TV channel 5 News desk, dedicates as much time as she can to the estate, and is convinced just as much as her brother that "organic" signifies human knowledge and avant-garde technology which is good for the land and does not to allow the land to be slave to human activity. One must not think that organic farming is a re-enactment of poverty from the past, on the contrary a lot of knowledge and technology is necessary for organic production. Owing of this, the Buonamici estate is one of the first organic farms to receive certification of this in Tuscany together with certification of eco-efficiency for

the Tuscan region and important recognition in the production of olive oil such as the DLG in Germany and at the C.C.I.A.A. in Florence. And it is extra virgin olive oil, in fact, which is the estate's protagonist, an intense smell, harmonious to the taste, it is an elegant and fruity extra virgin oil with hints of artichoke and fresh grass. During the '90s the idea was formed to use their own organic oil as a basis for a line of products for the care and cleansing of the body, "Oliveti"; just as during ancient times when even then oil was not just for food, but also used for medicinal and cosmetic purposes. Moreover, in the old sheds which have been transformed into a rustic, but elegant sitting room, one can frequent a workshop on traditional, Tuscan cultures: Tuscan cooking, oil tasting, pruning of fruit trees, wood gilding and more..... Products from the Buonamici estate are of the most purest expression derived from the land, a true and proper Canticle of Nature just two steps away from the heart of Florence.



*L'*azienda agricola Buonamici si trova a Fiesole, una delle più belle colline che circondano Firenze. Qui, in un privilegiato isolamento dal frastuono della città, inserita nella dolce campagna toscana, tra 20 mila piante di olivo, sorge questa meravigliosa azienda agricola dei fratelli Cesare e Cesara Buonamici. A guidare l'azienda vi è Cesare, un uomo il cui immenso amore e rispetto per la natura hanno trovato espressione nell'agricoltura biologica, un modo cioè di produrre sano e corretto per la salvaguardia della salute e dell'ambiente. E anche Cesara, famosa giornalista del Tg 5, dedica a Montebeni tutto il tempo che può, convinta come il fratello che "bio" significhi sapienza umana e tecnologia all'avanguardia al servizio della terra e non la terra schiava dell'attività umana. Non bisogna pensare che l'agricoltura biologica sia la riproduzione pauperistica del passato, al contrario ci vogliono molte conoscenze e molta tecnologia per produrre biologico. Proprio per questo, l'azienda Buonamici è una delle prime biologiche certificate in Toscana ed ha anche ottenuto la certificazione di eco-efficienza della regione Toscana e ricevuto importanti riconoscimenti nella produzione dell'olio, come il DLG in Germania e presso la C.C.I.A.A. di Firenze. Ed è l'olio extra vergine di oliva, infatti, il protagonista dell'azienda Buonamici: intenso all'olfatto, armonico al gusto, è un extra vergine elegante e fruttato con note di carciofo ed erba fresca. Negli anni '90 nasce poi l'idea di utilizzare il proprio olio biologico come base per una linea di prodotti per la cura e la pulizia del corpo, "Oliveti", perché proprio come nell'antichità l'olio non è stato solo alimento, ma anche medicinale e cosmetico. Inoltre, nelle vecchie stalle trasformate in un rustico ma elegante salotto, si possono frequentare workshop su pratiche tradizionali della cultura toscana: la cucina toscana, la degustazione dell'olio, la potatura degli alberi da frutto, la doratura del legno e altri ancora... I prodotti dell'azienda Buonamici sono l'espressione più pura della terra, un vero e proprio Cantico della Natura a due passi dal cuore di Firenze.



Der landwirtschaftliche Betrieb Buonamici befindet sich in Fiesole, auf einem der schönsten Hügel, die Florenz umgeben. Hier in dieser privilegierten Abgeschiedenheit auf dem Land, weit weg vom Lärm der Stadt und inmitten von zwanzigtausend Olivenbäumen, steht der landwirtschaftliche Betrieb der Geschwister Cesare und Cesara Buonamici. Cesare, ein Mann mit einer großen Liebe zur Natur (und einem ebenso großen Respekt vor ihr) leitet den Betrieb und hat seine Bestimmung im biologischen Anbau, einer gesunden und ehrlichen Produktionsart für Schutz von Gesundheit und Umwelt, gefunden. Und auch Schwester Cesara, bekannte Fernseh-Journalistin des TG5, tut in Montebeni was sie kann. Sie ist ebenso wie ihr Bruder davon überzeugt, dass „Bio“ gleichbedeutend ist mit menschlicher Weisheit und modernster Technik zum Wohle der Erde und nicht umgekehrt die Erde als Sklavin menschlichen Schaffens. Man denke nun nicht, biologischer Anbau sei eine ärmliche Reproduktion des Gestern - ganz im Gegenteil. Zum biologischen Anbau gehört ein großes Wissen und ein ebenso großer technischer Einsatz. Und genau deswegen ist der Betrieb Buonamici einer der ersten mit biologischem Zertifikat der Toskana. Außerdem hat er die Zertifizierung ökologischer Effizienz der Region Toskana und weitere wichtige Anerkennungen erhalten was die Öl-Produktion betrifft: durch die Industrie- und Handelskammer Florenz und in Deutschland das DLG. Das Olivenöl extra vergine ist denn auch das Haupterzeugnis der Buonamici: Intensiver Geruch und harmonisch im Geschmack, ein elegantes und fruchtiges natives Öl mit Noten von Artischocken und frischem Gras. In den 90er Jahren entstand die Idee, das hergestellte biologische Öl als Grundlage für eine Produktlinie zur Pflege und Reinigung der Haut zu verwenden. „Olivetì“ heißt diese Serie, und ihr liegt der Gedanke zugrunde, dass schon in der Antike das Öl nicht nur ein Lebensmittel war, sondern auch für Medizin und Kosmetik genutzt wurde. Darüber hinaus kann man in den alten Ställen, die in rustikale und doch elegante Salons umgewandelt wurden, Workshop zu traditionellen Praktiken toskanischer Kultur belegen: toskanische Küche, Öl-Degustation, Veredelung von Obstbäumen, Holz-Vergoldung und Ähnliches mehr. Die Produkte der Geschwister Buonamici sind der reinste Ausdruck der Erde, eine wahre Hymne der Natur, und das nur einen Steinwurf von Florenz entfernt.

