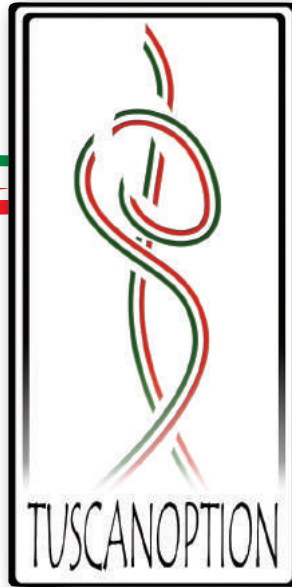


*Tradizione
e Qualità.*



LA NOSTRA STORIA. I NOSTRI VALORI.

Azienda a conduzione familiare situata a Castelmartini, piccola frazione del Comune di Larciano, provincia di Pistoia, Toscana, Italia. Le principali coltivazioni, riguardano l'ortaggio, cereali, olio e vino.

La Società Agricola .F.lli Pellegrini di Fabio e Luca Pellegrini autori del Marchio Tuscanoption, lo sanno bene visto che i loro nonni traevano sussistenza dal podere mezzadrile e dal Padule di Fucecchio, fonte primaria di materie prime utilizzabili nel lavoro domestico e nei campi. La famiglia Pellegrini lavorava già dal 1800 per la Famiglia nobile Dei Conti Banchieri, ha dovuto affrontare il duro lavoro nei campi e l'allevamento di bestiame da fare a metà con il padrone del podere fino ad arrivare ad oggi, con un'azienda giovane e dinamica ma ricca di cultura e valori della tradizione contadina Toscana.

Questo è un piccolo scorcio della vita dell'epoca, portata avanti con sacrificio e dedizione, anno dopo anno. Poi la prima guerra mondiale, l'avvento del Fascismo, ma fu nel 1950 che i nonni hanno iniziato a rinnovarsi lasciando l'attività ai nipoti: Fabio e Luca Pellegrini. Nel 1958 nascerà la prima vendita diretta a km0 dei prodotti raccolti: pomodori, peperoni, melanzane, meloni, cocomeri, fagiolo stringa (o Sant'Anna – tipico della Toscana) in estate. Cavolo nero, cavolo fiore, rape, finocchi in inverno, accompagnati da un ottimo olio extravergine di oliva e vino bianco e rosso. Non mancavano i salumi, carne di vitello e pollame, come tradizione contadina vuole. Quando agli inizi del 2000 subentreranno Fabio e Luca (ancora studenti di agraria e ragioneria) l'azienda ha intrapreso un percorso di specializzazione orticola mantenendo intatta la vendita diretta in pieno campo. Al posto dell'allevamento a terra di bestiame, vi è la filiera corta ed il km0, i mercati di zona, l'aumento delle varietà orticole prodotte, olio e vino. Gli ortaggi vengono raccolti direttamente in azienda (e coltivati in pieno campo ed in serra) tranne le olive che sono situate presso le colline di Massa e Cozzile (PT, Tuscany) e molite in frantoio con metodi meccanici a freddo, ottenendo così un olio genuino e semplice. Le varietà di olivi sono: il frantoio, moraiolo, pendolino e leccio, di cui la raccolta avviene secondo tecniche rispettose dell'ambiente. Negli ultimi anni i due imprenditori decidono di avviare un progetto di filiera (creando il marchio Tuscanoption) che va dalla produzione del prodotto orticolo al trasformato, inserendo prodotti di IV gamma, di sott'oli, sott'aceti e sughi, rigorosamente Made in Tuscany. I valori della tradizione così verranno trasfusi nei prodotti, garantendo al consumatore finale un'ampia gamma di scelta che va dall'ortaggio alla pasta, dall'olio extravergine di oliva ai vini. Un progetto di filiera pensato anche attraverso l'informatizzazione aziendale, software per la tracciabilità dei prodotti alimentari, l'educazione e la formazione professionale rivolta ad adulti e bambini attraverso progetti didattici con le scuole di ogni ordine e grado.



OUR STORY. OUR VALUES.

We are a family-owned farm located in Castelmartini, a small fraction of the municipality of Larciano, located in the province of Pistoia, Tuscany, Italy. We specialize in vegetables, grains, olive oil and wine. 'Pellegrini and Sons' (Soc.Agr.F.lli Pellegrini Fabio and Luca Pellegrini) are the creators and owners of TuscanOption. Tuscany is something they know well; their grandparents drew subsistence and a livelihood from crop-share farming on the same land and from the surrounding marshlands known as The Padule di Fucecchio. In the 1800's the Pellegrini family worked for the Conti Banchieri, a noble family of the area. They worked the land, cared for the livestock and shared the fruits of their labour with the owners of the estate. Their work laid the foundation for the young, dynamic company you see today - rich in true, traditional, Tuscan values and culture. This is but a small glimpse into the life of that time; year after year of sacrifice and dedication. The 1900's brought World Wars and the advent of Fascism; but by 1950 Fabio and Luca's grandparents began laying the foundation for the company you see today. In 1958 they opened the first fruit and vegetable stand, selling their products directly to consumers; allowing people to meet the farmers that worked the land and know exactly where their products were coming from. Products such as tomatoes, peppers, eggplant, melons, watermelons, and string beans in the summer. In the winter, cabbage, cauliflower, turnips, and fennel were accompanied by excellent extra virgin olive oil and red and white wine.

Later, sausages, veal and poultry was added.

In early 2000, Fabio and Luca, at the time still students of agricultural and accounting respectively, took over the family business and embarked on a path of specialization in horticultural; all the while maintaining the fruit and vegetable stand started by their grandparents. They ceased raising livestock to focus on growing more varieties of produce and promoting the idea of "buying local". The vegetables are picked directly from the farm, grown in open fields and in greenhouses. Olive trees are located in the hills of Massa e Cozzile, also in Pistoia, Tuscany. The olive oil is cold pressed, resulting in an authentic product. The olive varieties are: frantoio, moraiolo, pendolino and leccio, and they are harvested using environmentally sound techniques.

Building on their local success, Fabio and Luca decided to start a project designed to export true Tuscan food products to the rest of the world; and so TuscanOption was born. Their raw fruits and vegetables are transformed into preserves, pickled vegetables and sauces ready for consumption. All their products are strictly Made in Tuscany, infused with traditional values and guaranteeing optimal product and taste experience.

Today, TuscanOption has a wide range of products including: preserves, sauces, pastas, extra virgin olive oil and wines. To honour their grandparents' original idea of 'knowing your farmer, they have designed and invested in specially software that allows you to trace each individual TuscanOption product back to the original producer and/or farmer. In addition, they continue to invest in educational and vocational training for adults and children alike.





Via Bartolini,1206 - 51036 Larciano (PT) - Italy - www.tuscanoption.it - info@tuscanoption.it