



SALTAPOGGIO
Impronta Naturale

Perché il mio Olio si chiama Saltapoggio?

Le zone di produzione del mio olio sono piccole porzioni di terreno collinare intorno a Bagno a Ripoli, a Settignano e a Fiesole, in provincia di Firenze. Oliveti che ho scelto per la loro disposizione e la loro vocazione: non sono uno vicina all'altro, anzi, in alcuni casi distano diversi chilometri, per questo saltando da un poggio all'altro, potevo, raccolgo, controllo. Così mi è venuto spontaneo chiamare quest'olio extravergine di oliva, SALTAPOGGIO.



L'Olio che produco

è racchiuso in un'impronta:
la mia, e rappresenta
il bagaglio di esperienze e
di conoscenze dell'olivo
e la mia passione per l'olio.

A cosa serve?

Serve a far sapere che
in questa bottiglia d'olio
extravergine di oliva, tutto
quello che c'è, è passato
dalle mie mani.

Edo Bichi



SALTAPOGGIO
Impronta Naturale

Azienda Agricola Saltapoggio
di Edo Bichi
Via Ceanzi 22/a - 50014 Fiesole (Fi)
Cell. +39 349 2184916
info@saltapoggio.it

www.saltapoggio.it

bygnella.com



SALTAPOGGIO
Impronta Naturale

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

PRODOTTO
TOSCANO

La mia fabbrica

L'olivo impiega un anno intero per compiere il ciclo produttivo e giungere a poterci dare il prezioso frutto,

l'oliva. Il mio compito è custodire intatto questo ciclo ed il suo habitat, fornendo alle piante d'olivo l'assistenza e la cura necessarie per coltivarle al meglio.

Le varietà presenti negli oliveti Saltapoggio sono quelle tipiche toscane:

Moraiolo e Frantoio principalmente, insieme anche a Pendolino e Leccino.



il mio ufficio

Il mio contributo è orientato, da sempre, a mantenere vivi i valori primari di armonia e integrità della pianta. La mia è una conduzione agronomica attenta alla ricerca e al rispetto dell'equilibrio tra produzione e sviluppo vegetativo, garantendo un ecosistema ricco, vitale e il più possibile naturale.