



TENUTA

CALISSONI  
BULGARI



ieri...

**L**a Tenuta Calissoni Bulgari è stata fondata ad Aprilia nel 1956 dal generale Franco Calissoni e dalla moglie Anna Bulgari. L'area della Tenuta corrisponde all'antico insediamento di Longula, abitato dai Volsci prima ancora che dai Romani. Nel tempo la Tenuta è diventata un modello esemplare di produzione olivicola, una delle più estese del Lazio.

*The Calissoni Bulgari Estate was founded in Aprilia in 1956 by General Franco Calissoni and his wife, Anna Bulgari. The area covered by the Estate corresponds to the ancient Longula settlement, which was inhabited first by the Volscians and later by the Romans. Over the years, the Estate has developed into an exemplary model of olive-oil production and has now become one of the biggest in the Lazio region.*



Franco Calissoni con in braccio le figlie Laura (a sinistra) e Francesca. Anna Bulgari. Lavoratori in azienda.

*Franco Calissoni holding his daughters Laura (left) and Francesca. Anna Bulgari. Workers in the Estate.*

oggi...

La Tenuta dal 2008 è di proprietà di Laura Colnaghi Calissoni, che la gestisce insieme con la sorella Francesca Feroldi Calissoni. Oltre alla produzione di eccellente olio extravergine d'oliva, rappresenta un modello di ecosistema naturale incontaminato e di polo culturale di grande attrazione per il territorio.

*Since 2008, the Estate is owned by Laura Colnaghi Calissoni, who manages it together with her sister Francesca Feroldi Calissoni. In addition to its excellent production of extra virgin olive oil, the Estate embodies a model of uncontaminated natural ecosystem, as well as a cultural hub of great attraction.*



Laura (seduta) e Francesca  
Laura (sitting) and Francesca



## la tenuta...

Rappresenta, con i suoi 60 ettari e 11.000 ulivi, una delle oasi naturali, per flora e fauna, più suggestive dell'Agro Pontino. Riconosciuta come Fondo Chiuso, la Tenuta Calissoni Bulgari aderisce al progetto di difesa delle aree protette.

*With its 60 hectares and 11.000 olive trees, as well as its diverse flora and fauna, the Estate represents one of the most charming natural oases of the Pontine Marshes ('Agro Pontino'). Having been given the status of a Protected Area, the Calissoni Bulgari Estate adheres to the project of preserving protected areas.*



# il lago

della Tenuta, grazie alla sua integrità biologica, è il luogo ideale per i cicli vitali di specie vegetali e animali di grande interesse naturalistico.

*Thanks to its biological integrity, the Estate's lake is the ideal venue for the lifecycle of plant and animal species of great naturalistic interest.*



# chiesa della Madonna del Buon Riposo

In ricordo dell'antica chiesa dove nel Medioevo si riposavano i pellegrini diretti a Roma, Franco Calissoni ha trasformato un edificio dell'Opera Nazionale Combattenti nell'attuale Chiesa della Madonna del Buon Riposo. Di spicco la splendida vetrata realizzata da Duilio Cambellotti (1876-1960), pittore e decoratore dell'Art Déco italiana. È un pannello in vetro policromo dedicato a Costantino Bulgari e denominato "La vetrata del gioielliere".

*In memory of the ancient church where pilgrims would rest on their way to Rome in medieval times, Franco Calissoni transformed a building of the Opera Nazionale Combattenti in what is now the Church of the Madonna del Buon Riposo. Of particular interest is the charming stained glass window made by Duilio Cambellotti (1876-1960), a painter and decorator from the Italian Art Déco: a polychrome glass panel dedicated to Costantino Bulgari and entitled "The Jeweler's Stained Glass".*





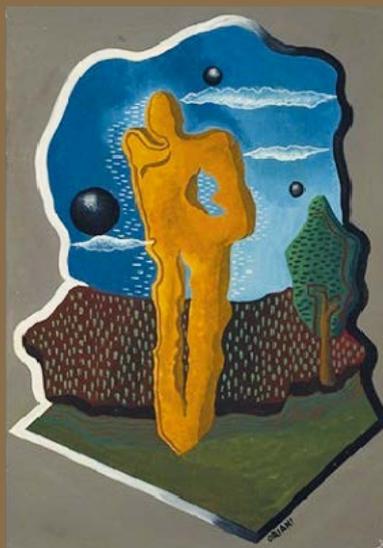
**Sibò - Nascita di Aprilia**  
(Opera eseguita nel 1937)



**Sibò - Evoluzioni aeree tra Agro e Cosmo**  
(Opera eseguita nel 1940)



**Uberto Bonetti - Littoria**  
(Opera eseguita nel 1939)



**Pippo Oriani**  
*Simultaneità organizzata*  
(Opera eseguita nel 1932-33).



**Voltolina**  
*La chiusa*  
(Opera eseguita nel 1939).



**Enrico Prampolini**  
*Aeropittura I*  
(Opera eseguita nel 1931)

# collezione futurista

Opere appartenenti alla corrente futurista conosciuta come “aeropittura”: manifesta l'entusiasmo per il volo, il dinamismo e la velocità dell'aeroplano. Alcune opere della nostra collezione mettono l'aeropittura in relazione con le nuove città sorte nell'Agro Pontino dopo le opere di bonifica degli anni'30.

*Works of art belonging to the futuristic movement known as “aeropainting”: a display of enthusiasm for the act of flying, dynamicity and planes speed. Some pieces in our collection link aeropainting to the new cities established in the Pomptine territory after the reclamation works of the '30s.*



TENUTA  
CALISSONI  
BULGARI

# showroom eventi cerimonie

L'ampio e prestigioso show room può ospitare eventi, convegni, cerimonie, matrimoni con rito civile. Degustazioni dell'olio con vendita diretta al pubblico. In tono con la storia dell'Agro Pontino alle pareti sono in mostra quadri dei pittori futuristi.

*The large and prestigious show room can host events, conferences, ceremonies, civil marriages. Olive oil tastings, where the public can purchase the products from the Estate. In line with the history of the Pontine Marshes, paintings from futurist painters are exhibited on the walls.*



## scheda tecnica

Definito il livello ottimale di maturazione in funzione alla variabilità delle cultivar, si procede con la raccolta anticipata; in tale modo otteniamo un olio di maggiore qualità. Le olive, dopo la raccolta semimeccanizzata con abbacchiatori pneumatici, sono trasportate al frantoio per essere lavorate entro le 24 ore al fine di evitare l'attivazione del processo di ossidazione che comprometterebbe la qualità dell'olio prodotto. La separazione avviene con il controllo di lavorazione attraverso sistemi di regolazione e monitoraggio di tutti i processi, modificabili e adattabili alle caratteristiche delle diverse partite di olio. La tecnica di stoccaggio da noi utilizzata in Tenuta per la conservazione dell'olio nei silos è nota come Tank Blanketing: l'olio viene conservato in atmosfera controllata, preservando così sostanze qualitative e organolettiche. L'ambiente dove l'olio viene così stoccato ha una temperatura ottimale e costante di circa 15° ed è lontano da fonti luminose.

*Once the optimal ripeness level has been defined according to the different cultivars and their features, we can proceed with an early harvest so as to obtain a better oil. After the semi-automated harvest is carried out by means of pneumatic combs, olives are taken to the oil mill to be processed within 24 hours in order to prevent oxidation which may spoil the oil. Separation takes place thanks to a thorough control and monitoring process of the whole cycle, which can be adjusted and modified according to the characteristics of the different olives batches. The storage technique adopted at La Tenuta is called Tank Blanketing: oil is stored in silos in a controlled atmosphere in which inert gas replaces oxygen and air so as to guarantee there is no oxygen at all inside the empty part of the silos and to preserve the quality and organoleptic characteristics of the oil. Thus the storage environment is kept at an optimal and steady temperature of about 15° and oil is protected from light sources.*

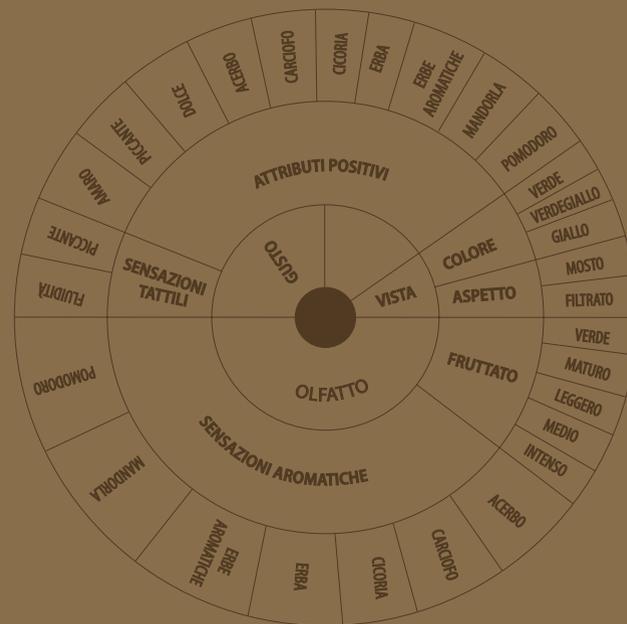


# Guida alla ruota sensoriale dell'olio

**OLFATTO:** versa una piccola quantità del nostro olio in un bicchiere di vetro, preferibilmente di colore scuro, copriilo con una mano e fallo roteare delicatamente con l'altra: in questo modo, l'olio si scaldereà e potrà sprigionare tutti i suoi aromi. È importante coprire il bicchiere e poi annusa l'olio: questa è la fase olfattiva, in cui si percepiscono le sensazioni aromatiche e l'intensità del fruttato.

**GUSTO:** assumi l'olio aspirando aria, prima delicatamente poi in modo più vigoroso, così da portarlo a contatto diretto con le papille gustative e, per via retro nasale, con il bulbo olfattivo. Per poter avvertire il retrogusto dell'olio, gli attributi positivi e le sensazioni tattili, tieni in bocca l'olio per alcuni secondi, muovendo lentamente la lingua contro il palato e aspirando nuovamente aria tenendo le labbra semiaperte (in gergo strippaggio).

**VISTA:** infine, per portare a termine l'assaggio, coinvolgiamo la vista, determinando il colore e l'aspetto dell'olio.



## Guidelines on olive oil sensory wheel

**ISMELL:** pour a small quantity of our oil into a glass, possibly dark, cup the glass in one hand and cover it with the other and delicately swirl it : this way, the oil will warm up and will reveal all its flavors. You must remember to first cover the glass and then smell the oil so as to be able to take a whiff of all such aromas and our oil intense fruity quality.

**TASTE:** put a small amount of oil in your mouth while breathing in, first softly then more vigorously, so as to put it in contact with your taste buds and, at the back of your mouth, with the olfactory bulb. In order to feel the oil aftertaste, positive and tactile attributes, keep the oil in your mouth for a few seconds, slightly moving your tongue against your palate, then grit your teeth and breath in again (stripping).

**SIGHT:** finally, let's involve our sight, analyzing the oil color and appearance.



Via della Riserva Nuova, 56 - 04011 Aprilia (LT) Italia  
Tel. +39. 06 92.68.144 - P. IVA 02401730599  
[info@tenutacalissonibulgari.it](mailto:info@tenutacalissonibulgari.it) - [www.tenutacalissonibulgari.it](http://www.tenutacalissonibulgari.it)