



# **AGRARIA RIVA**

01 - 29 febbraio 2016

# INDICE

## AGRARIA RIVA

02/02/2016 L' Adige <b>Gli stand attenti all'ambiente</b>	4
02/02/2016 L' Adige <b>La cultura dell'olio e dell'olivo piace anche agli scolari</b>	5
02/02/2016 Corriere del Trentino - Trento <b>Expo hotel Premiati gli stand sostenibili</b>	6
11/02/2016 Il Trentino - Nazionale <b>Olio, i segreti spiegati ai bambini</b>	7
16/02/2016 L' Adige <b>Non solo produzione, come aiutare gli olivi secolari del Garda trentino</b>	8
23/02/2016 Il Trentino - Nazionale <b>Olivi secolari e le mappe informatizzate</b>	9
25/02/2016 L' Adige <b>MAPPA TECNOLOGICA PER LA COLTIVAZIONE «SU MISURA» DEGLI OLIVI</b>	10
26/02/2016 La Gazzetta dello Sport - Nazionale <b>Un dressing di olive a misura di gourmet</b>	11
26/02/2016 L' Adige <b>Olio protagonista al ministero: dare più supporto ai territori</b>	12
26/02/2016 Cucina e Vini <b>Giorgio Franci o l'olio d'oliva extravergine toscano di qualità</b>	13

# AGRARIA RIVA

10 articoli

**L'EVENTO** Tre i premiati, il migliore è quello dell'**Agraria** di Riva

## Gli stand attenti all'ambiente

«Expo Riva Hotel» è giunta alla 40<sup>a</sup> edizione, ma già dalla scorsa ha lanciato un progetto legato alla sostenibilità ambientale dedicato alla realizzazione e gestione degli stand fieristici. Stand che le aziende espositrici si sono impegnate ad allestire rispettando alcuni, semplici canoni di sostenibilità legati agli eventi. Riva Fierecongressi è attenta alle «buone pratiche» per l'allestimento e la gestione degli stand, in particolare ai trasporti, ai materiali utilizzati per la loro realizzazione, ai consumi, alla gestione dei rifiuti, ecc. Per questo, grazie al responsabile tecnico dell'azienda Gianni Simonelli è nato il concorso «allestimento sostenibile». Questa seconda edizione ha visto premiata **Agraria Riva del Garda** con 35 punti davanti a Dial s.r.l. di Pergine Valsugana con 32 e, infine, Erika Eis s.r.l. di Fivè con 23 punti.

Il premio è stato consegnato da Gianni Simonelli nelle mani del direttore di **Agraria Riva** Massimo Fia, al responsabile di Dial Marcello Rosa, e al titolare di Erika Eis Luciano degli Esposti nel corso di

una breve cerimonia nell'area espositiva sostenibile di Expo Riva Hotel. L'appuntamento ha visto presenti funzionari della Comunità di Valle Alto **Garda** e Ledro, vari responsabili di Fierecongressi e il geometra rivano Stefano Castagnera, progettista di ben due degli stand premiati, **Agraria** ed Erika Eis. La tabella di calcolo del punteggio (da 1 a 10) relativo ai parametri di allestimento e gestione stand prevedeva diversi «oggetti» da valutare, tra i quali il pavimento, le pannellature, i mobili, l'impianto elettrico e la relativa illuminazione, i corrieri e trasporti utilizzati, le lavorazioni, le certificazioni aziendali in possesso dei singoli e, infine, l'intera «immagine» eco sostenibile d'assieme trasmessa al pubblico in visita. Il concorso si ripeterà nel 2017 in occasione della 41<sup>a</sup> edizione della fiera.

I numeri di Expo Riva Hotel parlano di 7 padiglioni, 34.000 metri quadri espositivi, 4 grandi aree tematiche e 20.000 operatori del settore. Tra le novità la presenza di un espositore dalla Cina, frutto di sinergie avviate con Expo Schuh. Da visitare le due

iniziative che hanno preso il via da questa 40<sup>a</sup> edizione, dedicate entrambe al mondo del Beverage. Si tratta dei 20 micro birrifici trentini presenti nell'area Solobirra con le loro produzioni di nicchia e di RPM – Riva Pianeta Mixology, nata da un'idea di Leonardo Veronesi, rivano e operatore di settore di lunga tradizione. Expo Riva Hotel

prosegue fino a domani: oggi l'apertura al pubblico è dalle 10 alle 18.30, domani (giorno di chiusura) fino alle 17.



Aperta la 40<sup>a</sup> edizione di «Expo Riva Hotel» con un'attenzione particolare all'ecosostenibilità. Sul podio anche la «Dia srl» di Pergine e la «Erika Eis» di Fivè. Domani si chiude





## La cultura dell'olio e dell'olivo piace anche agli scolari

ARCO - L'olivaia, l'olio extravergine di oliva, gli alberi secolari che circondano la Busa, sono un patrimonio ormai saldamente presente nel dna della maggior parte degli altogardesani.

Per avvicinare le nuove generazioni a questo spettacolo della natura che il Garda, il suo clima e la fatica di tanti avi prima di noi, ci hanno regalato, è stata ideata una serie di uscite dedicate ai giovanissimi per portarli a tu per tu con il ciclo della produzione dell'olio d'oliva, dalla raccolta delle olive fino alla produzione dell'olio, senza dimenticare l'impasto e la cottura del pan di molche, il tutto concluso con l'assaggio professionale. È la gradita «avventura» vissuta da una cinquantina di alunni della scuola elementare di Romarzollo, le classi seconda «A» e seconda «B», accompagnati dagli insegnanti Alessandra, Luigina, Maurizio, Monica e Paolo, che hanno aderito al progetto «Bimboil», organizzato in collaborazione con l'amministrazione comunale, con il sostegno in particolare di Roberto Zampiccoli, consigliere comunale con delega alla valorizzazione dell'olivaia.

La raccolta delle olive alla

quale hanno assistito gli alunni s'è tenuta nella zona dell'olivaia arcense che sta proprio sopra la loro scuola, a Romarzollo. Il consigliere Zampiccoli, esperto in tutto ciò che ha a che fare con l'olio d'oliva, ha spiegato ai bambini le diverse tecniche di raccolta, antiche e moderne, e li ha accompagnati anche nella successiva visita al frantoio «tradizionale» di Ivo Bertamini ad Arco e a quello modernissimo dell'«Agraria» di Riva del Garda, con in più l'intervento di una guida d'eccezione: Furio Battelini, direttore tecnico di «Agraria».

Tutti i bambini hanno avuto modo di «testare» l'olio, iniziati all'arte dell'assaggio professionale, in modo da comprendere le differenze tra i diversi olii e da saper riconoscere le caratteristiche principali che rendono il nostro «oro verde» unico nel suo genere. Dopo le diverse uscite, non è mancata l'apprezzata sfornata a scuola del pan di molche, interamente realizzato dagli alunni.

Gli insegnanti ringraziano tutte le persone che hanno collaborato al progetto, in modo particolare il consigliere Roberto Zampiccoli, per la disponibilità e la competenza.





**Agraria** Primo posto nel concorso

## Riva del Garda Expo hotel Premiati gli stand sostenibili

**TRENTO** Expo Riva Hotel è giunta alla 40esima edizione, ma già dalla scorsa ha lanciato un progetto legato alla sostenibilità ambientale dedicato alla realizzazione e gestione degli stand fieristici. Stand che le aziende espositrici si sono impegnate ad allestire rispettando semplici canoni di sostenibilità legati agli eventi.

Il concorso «allestimento sostenibile» ha visto premiata **Agraria Riva del Garda**, società Cooperativa con 35 punti davanti a Dial s.r.l. di Pergine Val Sugana con 32 e, infine, Erika Eis s.r.l. di Fivè con 23 punti.

La fiera prosegue fino a domani. Oggi è in programma il convegno organizzato da Asat «Gli Strumenti per il marketing e la gestione sostenibile: marchi Ecolabel Europeo, Eco-ristorazione Trentino e Progetto TurNat», dalle 14.30 alle ore 16.30 (nella sala Convegni - Hall Pad. B2). Domani invece tocca ai «Poli Formativi Turistici», con riferimento al settore alberghiero e dell'ospitalità, convegno sempre organizzato o da Asat, in partnership con la Formazione professionale e il Dipartimento della conoscenza della Provincia di Trento (dalle 11 nella sala **Garda**).

Sempre in tema di turismo, L'AktivHotel Santa Lucia di Torbole è stato nominato il miglior albergo del **Garda** trentino secondo il portale di viaggi «Tripadvisor». Lo ha annunciato il sito pubblicando i risultati del «Travelers'choice Hotel», la classifica sulla base delle recensioni. La struttura di Torbole è risultata vincente

per il servizio, il grado di relax e l'offerta esclusiva di attività sportive come windsurf, vela, mountain bike e trekking.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



# Olio, i segreti spiegati ai bambini

## Lezione speciale per una cinquantina di alunni della scuola di Romarzollo

ARCO

Una serie di uscite a tu per tu con il ciclo della produzione dell'olio d'oliva, dalla raccolta delle olive fino alla produzione dell'olio, senza dimenticare l'impasto e la cottura del pan di molche, il tutto concluso con l'assaggio professionale. È la gradita «avventura» vissuta da una cinquantina di alunni della scuola elementare di Romarzollo, le classi seconda «A» e seconda «B», accompagnati dagli insegnanti Alessandra, Luigina, Maurizio, Monica e Paolo, che hanno aderito al progetto «Bimboil», organizzato in collaborazione con l'Amministrazione comunale, con il sostegno in particolare di Roberto Zampiccoli, consigliere comunale con delega alla valorizzazione dell'olivaia.

La raccolta delle olive alla quale hanno assistito gli alunni s'è tenuta nella zona dell'olivaia arcese che sta proprio sopra la loro scuola, a Romarzollo. Il consi-

gliere Zampiccoli, esperto in tutto ciò che ha a che fare con l'olio d'oliva, ha spiegato ai bambini le diverse tecniche di raccolta, antiche e moderne, e li ha accompagnati anche nella successiva visita al frantoio «tradizionale» di Ivo Bertamini ad Arco e a quello modernissimo dell'Agraria di Riva, con in più l'intervento di una guida d'eccezione: Furio Battelini, direttore tecnico di Agraria. Tutti i bambini hanno avuto modo di «testare» l'olio, iniziati all'arte dell'assaggio professionale, in modo da comprendere le differenze tra i diversi olii e da saper riconoscere le caratteristiche principali che rendono il nostro «oro verde» unico nel suo genere. Dopo le diverse uscite, non è mancata la sfornata a scuola del pan di molche, interamente realizzato dagli alunni.

Gli insegnanti ringraziano tutte le persone che hanno collaborato al progetto, in modo particolare il consigliere Roberto Zampiccoli, per la disponibilità e la competenza.



Due momenti della visita dei bambini della scuola di Romarzollo

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



## Non solo produzione, come aiutare gli ulivi secolari del Garda trentino

RIVA - Venerdì 26 febbraio, dalle 9 alle 13, il Centro congressi di Riva ospiterà «L'innovazione tecnologica al servizio degli ulivi secolari» iniziativa inserita in «Uliva Gis», progetto di studio coordinato da Agraria Riva a supporto dell'olivicoltura altogardesana. Moderati da Enzo Gambin, direttore dell'Associazione interregionale produt-

tori olivicoli), interverranno Giorgio Planchenstainer (presidente di Agraria e del Consorzio miglioramento fondiario per l'olivo di Riva, Albino Pezzini (presidente di Aipo Op), Franco Michelotti (esperto e tecnico della Fondazione Mach) per parlare dell'inquadramento dell'olivicoltura altogardesana. Quindi Giambattista Toller (Fondazione Mach) per l'importanza

della gestione della risorsa acqua. Del progetto «Uliva Gis» parleranno invece Giacomo Sartori (agronomo specializzato nello studio del terreno), Steno Fontanari (MPA Solutions), Roberto Zorer (Dipartimento biodiversità ed ecologia molecolare) e Stefano Pedò (Fondazione Mach). Concluderà i lavori Claudio Cantini (Consiglio Nazionale delle Ricerche).



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



## INCONTRO AL CENTRO CONGRESSI DI RIVA

# Olivi secolari e le mappe informatizzate

► RIVA

Incontro particolarmente atteso dagli olivicoltori di zona quello di venerdì previsto dalle 9 alle 13 al Centro Congressi di Riva del Garda. Un incontro per informare e formare circa le innovazioni tecnologiche messe al servizio della tutela degli olivi secolari e non, in particolare sul sistema di mappazione informatizzata **Uliva Gis**. **Uliva Gis** permette agli agronomi della Fondazione Mach e di **Agririva** di gestire in mappa gli oliveti, di metterli in relazioni con le caratteristiche del territorio, di collegare le **olive** conferite in frantoio

con l'oliveto di origine, di investigare come, su quale terreno e con quali condizioni meteorologiche crescono le **olive** di ogni singolo agricoltore.

L'**Agraria** di Riva si fa promotrice della zonazione sull'intero patrimonio olivicolo dell'Alto **Garda** trentino e invita tutti gli interessati a presenziare. Importanti i nomi dei relatori, moderati da Enzo Gambin, direttore di Aipo (Associazione interregionale produttori olivicoli). Seguiranno gli interventi di Giorgio Planchenstainer, presidente dell'**Agraria** di Riva e del Consorzio miglioramento fondiario per l'olivo, Albino Pezzini,

presidente Aipo, Franco Michelotti del Ctt Unità viticoltura Fondazione E. Mach, Giambattista Toller del Ctt Unità Sistema Informativo Geografico Fondazione E. Mach.

Per la parte tecnica spazio a Giacomo Sartori, Agronomo specializzato nello studio del terreno, Steno Fontanari, Mpa Solutions, Roberto Zorer del Dipartimento Biodiversità ed ecologia molecolare Piattaforma Gis e Telerilevamento Fondazione E. Mach, Stefano Pedò del Ctt Unità viticoltura Fondazione E. Mach. L'obiettivo è quello di assicurare all'olivicoltore un servizio integrato. (l.o)



## MAPPA TECNOLOGICA PER LA COLTIVAZIONE «SU MISURA» DEGLI OLIVI

Assicurare all'olivicoltore un servizio che gli consenta di conoscere le caratteristiche del terreno e del microclima dove sono collocati i suoi olivi, avere sott'occhio in tempo reale lo stato idrico del terreno e ricevere indicazioni su tutte le pratiche agronomiche necessarie per ottenere il massimo della qualità dal prodotto.

È l'obiettivo che si pone Agraria di Riva, con un progetto di studio triennale che - in collaborazione con un gruppo di pedologi, pedomorfologi e ricercatori della Fondazione Mach e di Mpa Solution - andrà a ricalcare quanto già intrapreso sui vigneti del gruppo Cavit, mettendo a servizio degli olivi secolari dell'Alto Garda l'innovazione e la tecnologia.

Incrociando i dati del terreno con quelli relativi all'andamento meteorologico sarà dunque possibile avere delle corrette indicazioni relative alle pratiche agronomiche da mettere in atto e allo stesso tempo quantificare il fabbisogno idrico giornaliero necessario, garantendo così un risparmio d'acqua.

I dati della zonazione interesseranno l'intero patrimonio olivicolo dell'Alto Garda, ovvero oltre 500 ettari di territorio, per lo più collinare.

I risultati verranno poi inseriti in una piattaforma tecnologica denominata «UlivaGIS», attraverso la quale sarà possibile il trattamento di queste informazioni per ogni singola particella fondiaria, permettendo così sia ai produttori che agli agronomi della Fondazione Mach e di Agririva di gestire in mappa gli oliveti, metterli in relazioni con le caratteristiche del territorio, collegare le olive conferite in frantoio con l'oliveto di origine, investigare come, su quale terreno e con quali condizioni meteo crescono le olive.

Questi nuovi strumenti consentiranno infine ai tecnici di conoscere e tenere sotto controllo il territorio e la sua produzione, per selezionare e migliorare quella che di fatto è la produzione più a nord nel mondo dell'olio d'oliva. La presentazione del progetto si terrà domani, venerdì 26 febbraio, dalle 9 alle 13, presso il Palacongressi. **P.M.**

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



IL CONDIMENTO

## Un dressing di olive a misura di gourmet



ULIDEA  
VASETTO DA 40 GR  
A 9,90 EURO  
DA EAT'S  
A MILANO E VERONA

● Messo a punto dall'**Agraria Riva del Garda** - cooperativa trentina che fa eccellenti oli - con lo chef Alfio Ghezzi della Locanda Margon, **Ulidea** è un dressing a base di **olive** nere in frammenti sapido e dal retrogusto piacevolmente amaro. Ottenuto dalla lieve essiccazione di **olive** in salamoia frammentate, si può utilizzare per insalate, crostini ma anche per ricette più elaborate proposte dallo chef nel librettino allegato.

**Luciana Squadrilli**

● [www.agririva.it](http://www.agririva.it)

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



## OGGI CONVEGNO A RIVA



### Olio protagonista al ministero: dare più supporto ai territori

L'olio di qualità protagonista del consiglio direttivo dell'Associazione nazionale Città dell'olio, che si è tenuto a Roma al Ministero delle politiche agricole e forestali. All'incontro era presente il senatore Franco Panizza, segretario IX commissione permanente agricoltura e produzione agroalimentare, l'onorevole Mauro Ottobre e il rappresentante del consiglio comunale di Arco Roberto Zampiccoli. L'occasione è stata preziosa per portare l'attenzione del governo sul territorio dell'Alto Garda quale produttore di uno degli oli di eccellenza del territorio nazionale.

Tale iniziativa, a cui ha partecipato il vice ministro Andrea Olivero, ha permesso anche di sottolineare l'importanza della cultura olivicola, tra identità territoriale e sostenibilità ambientale. In particolare è stata evidenziata la necessità di dare il massimo sostegno alle specificità territoriali, per limitare le importazioni dall'estero.

Che quello del Garda sia un olio davvero peculiare, verrà evidenziato anche dall'appuntamento di questa mattina dalle 9 alle 13 al Centro Congressi di Riva sul tema: «L'innovazione tecnologica al servizio degli olivi secolari» con Agraria di Riva che si fa promotrice della zonazione sull'intero patrimonio olivicolo grazie anche alla piattaforma integrata Uliva Gis.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



**EXTRAVERGINE**  
DI ANTONIO MARCIANO

Passione,  
competenza, rispetto  
e **genialità**  
gli ingredienti di  
un'**eccellenza**  
**mondiale**

# Giorgio Franci o l'olio d'oliva extravergine toscano di qualità

**I**ncuriositi da ripetuti assaggi di vari oli della stessa azienda, decidiamo di recarci in Toscana, regione godibile per la varietà del territorio: dalle spiagge tirreniche alle asprezze dei monti, ma soprattutto per la dolcezza delle sue colline. Nel corso degli anni, in questo paesaggio, sono divenuti predominanti, oltre ai classici cipressi, la vite e in particolare l'olivo. Uno dei protagonisti del mondo dell'extravergine toscano è Giorgio Franci, titolare del Frantoio Franci, che dal 1995 con la sua caparbità, il suo entusiasmo e la sua intraprendenza, uniti all'esperienza del padre, ha portato i prodotti dell'azienda a

vincere tutti i concorsi, anche internazionali, con una gamma di oli riconoscibili per una pulizia e una complessità difficili da eguagliare.

## L'azienda

Il Frantoio Franci, si trova a Montenero d'Orcia, borgo collinare circondato da olivi e facente parte del comune di Castel del Piano, luogo ameno e vivamente consigliato per una gita fuori porta. L'azienda è nata alla fine degli anni Cinquanta del secolo scorso per opera dei fratelli Fernando e Franco Franci che, avendo già altre attività legate all'agricoltura, decisero

Sotto, panorama con olivi; nella pagina a fianco, Fernando e Franco Franci



LE FOTO DEL SERVIZIO SONO DI ANTONIO MARCIANO

di acquistare un antico oliveto (denominato Villa Magra) e trasformarono un vecchio fienile in frantoio. Questo perché il periodo della raccolta delle olive era per loro un momento di pausa nel calendario degli altri impegni agricoli e quindi il frantoio diventò una sorta di "chiusura" del lavoro di tutto un anno.

Entrati in azienda ci colpisce lo spazio molto piccolo, ma allo stesso tempo la sua armonia, nel senso che è tutto sistemato nel migliore dei modi per poter lavorare le olive, poter immagazzinare l'olio e poter conservare le varie confezioni. In uno spazio abbastanza raccolto, troviamo gli operai addetti all'inscatolamento degli oli per le confezioni di Opera Olei (vedi post del 5 dicembre 2014 al link [www.cucinaevini.it/olio-extravergine-di-oliva/](http://www.cucinaevini.it/olio-extravergine-di-oliva/)). Come ricorderete, in questo cofanetto di cartone, vi sono sei bottigliette da cento millilitri provenienti dal Veneto (casaliva dell'Agraria Riva del Garda), dalla Toscana (frantoio del Frantoio Franci), dall'Umbria (moraiolo dell'Azienda Agricola Viola), dal Lazio (itrana dell'Azienda Agricola Quattrociocchi), dalla Calabria (otobratrica dell'Olearia San Giorgio) e dalla Sicilia (tonda iblea dei Frantoi Cutrera). Ogni cofanetto contiene un libretto dove si spiega come degustare l'olio, si raccontano i vari territori e dove ogni produttore dà una descrizione della qualità del prodotto. Nelle ultime pagine vi sono gli abbinamenti tra i sei oli e trentasei piatti, a partire dall'antipasto fino ad arrivare al dolce. Si parte dalle bruschette passando per legumi, funghi, pesci delicati, pesci saporiti, carni rosse, zuppe di tutti i generi e poi i dolci, compresi il gelato e il cioccolato fondente. Il lavoro e l'impegno dedicati a creare questo cofanetto lo rendono un oggetto di lusso e di regalo. Tuttavia, partendo dal concetto di qualità e diversificazione, si sta lavorando su qualcosa di più concreto, come ad esempio una confezione con sei oli diversi e con delle bottiglie più grandi, da un quarto di litro, sicuramente più adatte per la ristorazione, considerato anche che si tratta del formato più corretto per gli oli di

alta qualità che non possono essere lasciati aperti troppo a lungo.

Chiacchierando con Giorgio Franci entriamo nella sala dei serbatoi di acciaio inox. Assaggiamo diversi oli, quattordici per l'esattezza e tranne il primo che è un olio da biancolilla prodotto nei primissimi giorni di ottobre con olive trasportate a temperatura controllata dalla Sicilia fino a qui, tutti gli altri sono cultivar toscane (moraiolo, frantoio, olivastra, peranzana). La caratteristica di tutti gli assaggi è l'estrema pulizia del prodotto con un'olfattiva spiccata, sempre distinguibile e piacevole e una gustativa altrettanto interessante e soddisfacente con amaro e piccante variabili ma sempre presenti e di buon equilibrio. D'altro canto gli oli dell'azienda sono presenti fin dalla prima edizione del 2001 della guida *L'extravergine* (edita da "Cucina & Vini") fino a quella attuale, *Flos Olei 2016* (premiato cinque volte su *L'extravergine* e cinque volte su *Flos Olei*).

A metà degli anni Novanta, Franco, zio di Giorgio, decise di smettere e nello stesso periodo Fernando, il padre, ebbe dei problemi di salute. Giorgio decise di dare una mano, anche se all'epoca studiava architettura a Firenze e lavorava in uno studio di architettura. La sua intenzione era di fermarsi per la stagione e poi tornare alle sue attività. Ma quell'anno scattò la scintilla: volle provare a imbottigliare perché l'azienda effettuava solo vendita di sfusa e in lo-

## EXTRAVERGINE

### L'Olio in Toscana

Insieme alla vite, la coltura dell'olivo in Toscana esiste da tempo immemorabile. L'olivo non è solamente un'attività importante per l'agricoltura toscana ma è parte integrante del paesaggio e della cultura tanto che, già nel settimo secolo a.C. si ha notizia della sua coltivazione in questa regione. Ricordiamo che la coltivazione dell'olivo era stata trasmessa dai Greci alle popolazioni locali e agli Etruschi. Successivamente, nel periodo romano furono avviate importanti correzioni nella tecnica di coltivazione e di estrazione. Numerose opere di agronomia, scritte da autori, quali Catone, Columella, Plinio e altri, davano consigli sulle forme di allevamento e le migliori varietà da utilizzare, sui metodi di potatura, concimazione, raccolta e lavorazione dei frutti (alcune di queste indicazioni sono utilizzate ancora oggi). L'olio veniva utilizzato non solo in cucina come condimento, ma anche per cosmesi in balsami e oli profumati, come unguento per ferite, prurito o punture e ustioni e infine per massaggi. Inoltre era usato comunemente come olio per lanterne, moneta di scambio e per la saponificazione. Un notevole sviluppo della coltivazione si ebbe a partire dal Medioevo, grazie soprattutto ai monaci cistercensi e ai proprietari terrieri che diedero i loro terreni a mezzadria: in questo modo vennero recuperati alla coltivazione degli olivi terreni anche impervi resi praticabili grazie a numerosi terrazzamenti. Il 24 settembre 1716 Cosimo III de' Medici emanò l'editto "Sopra la Dichiarazione de' Confini delle quattro Regioni Chianti, Pomino, Carmignano, e



## EXTRAVERGINE

*Val d'Arno di Sopra*", nel quale venivano specificati i confini delle zone entro le quali potevano essere prodotti i vini e gli oli, riconoscendone la qualità. Successivamente l'Accademia dei Georgofili introdusse nuove tecniche agricole e produttive, compresa la cosiddetta "potatura Tonini" che rendeva l'olivo più largo, non alto e con poca vegetazione, facilitando quindi la potatura e la raccolta. Comunque, già nel Quattrocento l'olivo veniva coltivato intorno a Lucca, Pisa e nella zona di Pescia, dove si potevano trovare veri e propri oliveti, e in seguito nella zona di Siena e della Val d'Elsa. Tale incremento di produzione si ebbe per due fattori principali, uno legato a motivi nutrizionali, religiosi, legati a rituali e cerimonie che imponevano l'uso dell'olio; l'altro, più recente, legato a un fattore di guadagno. I contadini, infatti, piantavano sempre più olivi perché, costretti a portare le olive al frantoio padronale, pagando il servizio in olio, potevano recuperare un minimo guadagno se producevano più olive. Tale coltivazione è stata danneggiata fortemente in tre periodi successivi, nel 1929, nel 1956 ma soprattutto nel 1985 quando una gelata provocò la distruzione di quasi il 70% degli olivi. Oggi il panorama olivicolo è leggermente diverso: sono cambiati i sistemi d'impianto e di potatura, sono stati reimpiantati gli oliveti poco produttivi, sono state introdotte la meccanizzazione e nuove tecniche di spremitura che hanno anticipato il momento della raccolta, aumentando notevolmente la qualità dell'olio.

co (negli anni Settanta-Ottanta, una notevole quantità era acquistata direttamente da Carapelli). Iniziarono le discussioni tra padre e figlio che si conclusero dopo due mesi di trattative con la concessione di un assegno per acquistare due bancali di bottiglie vuote e Giorgio acquistò anche un fax.

Grazie anche agli studi di architettura, Giorgio ideò una bottiglia che si distingueva notevolmente dalle confezioni dell'epoca. Si rese presto conto che lui non sapeva assolutamente niente di olio e che il padre e lo zio non conoscevano il mercato e il marketing. La vicinanza con Montalcino, dove alcune aziende stavano investendo molto sul marketing, tipo Banfi e altre realtà della zona, sono state sicuramente di ispirazione. Vedere come loro presentavano i prodotti, come impostavano il sito web, come facevano i dépliant di presentazione dei prodotti, ecc. sono stati sicuramente dei punti di riferimento molto formativi. Quindi, si iscrisse alla Corporazione dei Mastri Oleari, perché la loro rivista *Uliveto Italia*, il cui direttore era Pietro Antonini, era specializzata nell'olio e in particolare nell'olio di qualità. Poi ci fu la partecipazione ai primi concorsi e le prime delusioni. Le prime recensioni non furono particolarmente buone e le critiche di amici, seppur convinti che un olio di oliva seggianese fosse spettacolare, non lo sostennero, anzi. Tuttavia, l'azienda vinse nel 1996 due secondi posti

al Premio Nazionale Festambiente e per la Selezione Unioncamere Toscana che rappresentarono un forte e importante stimolo. Poi arrivò a Franci una critica negativa sui risultati scadenti della preparazione dell'olio da olivastra. L'anno successivo, dopo aver messo a frutto tutte le critiche e i suggerimenti con determinazione forse maniacale, l'azienda vinse il Leone d'Oro. Era il 1999, il primo premio vinto nel concorso forse più importante al mondo per quell'epoca. Alla premiazione erano presenti addirittura tre ministri, "vedere dei ministri a un concorso oleario - racconta Giorgio -, io da quella data non li ho più visti, non è più successo. C'erano Letta, Fassino e De Castro, erano tre ministri giovani e probabilmente più interessati alla realtà dell'olio italiano di qualità". Ci furono articoli su vari giornali e riviste (*Il Corriere della Sera, Cucina & Vini,...*). L'anno successivo l'olio arrivò secondo all'ambito Ercole Olivario: "Questo premio - spiega - è sempre rimasto il concorso cui ogni produttore mira di più. Dal punto di vista commerciale non è conveniente, ma dal punto di vista del prestigio e dell'orgoglio personale è molto importante". La premiazione fu però "amara" perché fu l'unico anno in cui non furono premiati i secondi (soltanto quattro o cinque anni più tardi vennero consegnati i tempietti ai secondi classificati nel 2000). Nel 2001 rientrò tra i finalisti dell'Ercole Olivario e vinse per la seconda volta il



Leone d'Oro. Nel 2003 l'olio (il Villa Magra - fruttato intenso) arrivò finalmente al primo posto dell'Ercole Olivario e, da allora, ne vinse molti altri, addirittura due nello stesso concorso per ben due volte, uno con l'Azienda Agricola e uno con il Frantoio, "tanto è vero - racconta Franci - che fu introdotta una regola per cui se si possiedono due aziende si può partecipare con una sola. Il Frantoio è un'azienda artigiana che possiede olivi e lavora anche per conto terzi, mentre l'Azienda Agricola è la nostra azienda storica dove c'è l'oliveto Villa Magra, dove ci sono trebbiane, seminativi, un po' di bosco. Si tratta di due realtà giuridiche diverse con scopi diversi".

Tanti successi e anno dopo anno molti *input* dal mercato che chiede sempre di più: "noi siamo una piccola realtà - spiega -, nel segmento qualità siamo forse grandi però siamo comunque piccoli in confronto a chi fa numeri, e da qui la consapevolezza che non potremo mai competere con realtà che fanno un altro tipo di lavoro. Quindi, ancora oggi, la filosofia è di essere particolarmente rigidi in tutto quello che si va a confezionare. Nelle annate difficili siamo ancora più rigidi ed è forse per questo che in annate complicate come la 2014, i riconoscimenti che abbiamo avuto sono stati tantissimi, in tutte le parti del mondo: il *Gambero Rosso* ci ha premiato come miglior frantoio d'Italia, *Slow Food* ha dato il premio 'Grande Olio' solo a un nostro prodotto, *Flos Olei* il premio Miglior Olio Blended e abbiamo ricevuto un premio anche negli Stati Uniti.

Questa rigidità vuol dire serietà nel lavoro: al cliente che dopo tanti anni si è innamorato di Villa Magra non posso permettermi, un anno, di presentare un prodotto che non è all'altezza. Se non è all'altezza non esce, oppure l'olio che è nello standard esce nel quantitativo disponibile, l'altro viene declassato. Villa Magra Grand Cru è il nostro prodotto di punta e declassarlo in Villa Magra significa dimezzarne il prezzo di vendita, declassarlo ancora vuol dire tagliare nuovamente a metà il prezzo. L'anno scorso abbiamo dovuto declassare tanti oli

e di Villa Magra Grand Cru ne avremo potuto vendere molto di più di quello che abbiamo prodotto. Un'annata difficile in campagna, ma commercialmente parlando per noi è stata un'annata molto buona perché alla fine abbiamo fatto meno selezioni e prodotti base di buona qualità. Ero seriamente preoccupato di dover lasciare a casa i ragazzi che lavorano per me, quindici persone e questa è una grande famiglia, non c'è distinzione tra dirigente e operaio, lavoriamo tutti allo stesso modo e io stesso ho passato tutte le notti in frantoio, facendo gli orari peggiori che non chiedevo agli altri".

Tra proprietà e affitti, gestiti direttamente dall'azienda, Franci dispone di circa **sessantacinque ettari** con più di **dodici mila piante**. Oltre a queste, l'azienda fornitori storici, alcuni sono confinanti e altri, anche con aziende strutturate, si trovano al massimo entro settanta chilometri da Montenero. Alcuni vengono seguiti direttamente con un rapporto di consulenza gratuita che si traduce nell'aver una materia prima eccellente. Con gli altri è determinante la chiarezza: più la materia prima è conforme a determinate caratteristiche, più viene pagata. Chiedere ai produttori di raccogliere le olive quando sono verdi, non quando sono troppo mature, e di fare più viaggi

## EXTRAVERGINE

### Contatti

#### Franci snc

Via A. Grandi, 5  
58040 Montenero d'Orcia  
(Castel del Piano) Grosseto  
Tel. 0564.954000 - Fax 0564.954154  
www.frantoiofranci.it  
info@frantoiofranci.it

### Dove mangiare

#### Antica Fattoria del Grottaione

Via della Piazza, 1  
58040 Montenero d'Orcia  
(Castel del Piano) Grosseto  
Tel. 0564.954020 - 349.8202575  
www.anticafattoriadelgrottaione.it

Se vi trovate in zona, entrate nel piccolo borgo di Montenero e in fondo alla piazza, sulla sinistra troverete questo locale ricavato da un antico granaio, arredato in maniera calda e accogliente (in estate si può mangiare in terrazza). I piatti sono quelli della tradizione tra cui consigliamo i ravioli di castagne con scottiglia di cinghiale, i picci alle briciole, il peposo o la guancia di maremmana al Brunello. Ottimi formaggi sicuramente da assaggiare e molto buoni anche i dolci. Bella la carta dei vini incentrata sui vini della Maremma (specialmente Montecucco) e di Montalcino. È presente anche una carta degli oli. Prezzo trentacinque-quaranta euro vini esclusi.

Nella pagina a fianco, panorama della zona; sotto, alcuni serbatoi aziendali



## EXTRAVERGINE

### Il sistema Dmf

(dal sito Peralisi, [www.peralisi.com](http://www.peralisi.com))

Il sistema Dmf è un sistema che ha i pregi della **lavorazione senza aggiunta di acqua** (due fasi) con in più la versatilità di un estrattore centrifugo che si adatta alla lavorazione in continuo come alla **lavorazione partitaria**. Permette di recuperare, direttamente dall'interno del tamburo, una parte della sansa denominata "paté", costituita dalla polpa e dall'umidità dell'**oliva** senza tracce di nocciolino. Questa frazione, adattandosi a diversi impieghi (come ammendante del suolo; come integratore per la zootecnia; miscelato con altre biomasse per la produzione di biogas; come possibile ingrediente per l'alimentazione umana), rappresenta non più uno scarto da smaltire, bensì un valore aggiunto per il frantoiano. Produce una sansa disidratata simile a quella proveniente dall'impianto a tre fasi.



Sopra, l'impianto Dmf



al frantoio, ha sviluppato una crescita per tutto il territorio. Tutto questo ha contribuito ad aumentare la credibilità dell'azienda che è quasi un punto di riferimento per altri produttori ma anche per il cliente tradizionale: "Negli ultimi cinque - racconta - abbiamo avuto molti clienti nuovi senza cercarli direttamente: un traguardo non legato a strategie commerciali, ma a un percorso di qualità che è l'unico percorribile per un'azienda delle nostre dimensioni. Tutto questo ci ha portato poi ad avere posizionamenti importanti in oltre quaranta Paesi e per fortuna abbiamo un mercato diversificato".

Il Frantoio Franci ha avuto più di trecento riconoscimenti che sono un biglietto da visita importante e allora chiediamo a Giorgio quale sia quello cui tiene di più e risponde che per lui i migliori non sono i più importanti, ma i più emozionanti: sicu-

tecologia c'è stata un'evoluzione. I fondatori del frantoio avevano una macchina delle Officine Meccaniche Toscane, poi nel 2002 è stata sostituita da Giorgio con una Peralisi e quella presente attualmente è stata acquistata nel 2010. "Poi i rapporti con Peralisi si sono un po' incrinati. Il Leopard è un decanter che usa la tecnologia Dmf che abbiamo sviluppato noi in questa macchina arrivata in azienda come prototipo. Chi sviluppa una macchina nuova, non collaudata va incontro a grattacapi e problemi, ma a noi l'idea era piaciuta e ci siamo messi a disposizione. La macchina è stata regolarmente pagata, abbiamo avuto un'assistenza particolare e abbiamo avuto forse uno sconto iniziale. Quello che avevamo chiesto a Peralisi in cambio del nostro supporto era semplicemente di rispettare un raggio di dieci chilometri dal mio bacino, ovvero di non fornire solo quella mac-

ramente i primi e le segnalazioni su *Flos Olei* che mette a confronto **oli** di tutto il mondo. Ma forse il premio cui tiene maggiormente è la Ghirlanda d'Olivo di *Slow Food*, premio ideato dopo dieci anni di vita per premiare chi per dieci volte aveva ottenuto le tre **olive**, cioè il maggior punteggio. È emblematico di una politica produttiva vincente che riesce a mantenere uno standard di qualità elevato, anche in annate non felici. Da poco sono iniziati i primi lavori su un piazzale posto sul retro del frantoio per allargare l'azienda e lavorare in maniera più tranquilla, ma ci vorranno comunque alcuni anni. Anche dal punto di vista della

china ai frantoi vicini, miei concorrenti della zona nell'acquisizione della materia prima. Purtroppo invece è stata venduta a due aziende, tra l'altro una è una cooperativa che può avere, a differenza di noi privati, finanziamenti e aiuti comunitari più sostanziosi. La scelta del commerciale non ha intaccato i buoni rapporti con altri brand dell'azienda, ma se prima accettavamo di fare opera di divulgazione, ricevendo i frantoiani da tutta Italia e da alcune parti del mondo che venivano a chiedere informazioni e a vedere se la macchina era affidabile, ora non siamo più a loro disposizione".