



# ANTICO FRANTOIO DEL PARCO

## Olio Extravergine di oliva Bio e Igp Toscano

Un'iniziativa di:

COOPERATIVA AGRICOLA  
**FRANTOIO  
DEL PARCO**

chico **mendes**  
altrotorino

  
**LEGAMBIENTE**

  
TERRE REGIONALI TOSCANE



## IL PROGETTO

L'olio "**Antico Frantoio del Parco**" è il risultato di un progetto nato su iniziativa della Cooperativa Sociale Chico Mendes, della Cooperativa Agricola Frantoio del Parco e di Legambiente, alle quali, nel 2016, l'Ente Terre Regionali Toscane ha affidato in concessione un antico uliveto e un frantoio, con l'obiettivo di recuperare il terreno e riattivare l'intera struttura produttiva.

La proprietà si estende per 228 ettari tra Rispecchia e Alberese (GR) all'interno del meraviglioso contesto del *Parco naturale della Maremma*. Questo antico uliveto produce esclusivamente **olio Extravergine di oliva Bio ed in gran parte Igp Toscano**: si tratta di circa 30 mila piante secolari, che grazie a questo progetto tornano a essere produttive.

Dal 2016, con i ricavi della vendita dell'olio e ai contributi ricevuti, sono state recuperate circa 15 mila piante ed è stato possibile riaprire il frantoio del Parco dove le olive vengono lavorate utilizzando tecniche avanzate che danno un prodotto finito biologico e di elevata qualità organolettica. Nelle varie fasi produttive, oltre a creare opportunità per i giovani della zona, vengono impiegate persone con diverse fragilità, alle quali viene offerta un'occasione di guadagno e formazione che garantisca un inserimento lavorativo stabile e duraturo in collaborazione con il Gruppo Cooperativo Co&So.

# I PRODOTTI

Le olive maggiormente presenti nel parco sono delle classiche cultivar Leccino, Frantoio, Pendolino e Moraiolo. Attualmente sono 2 le linee di produzione: il “Toscano classico” Bio che unisce le quattro cultivar, e le “Selezioni” Bio Igp.

Le Selezioni: “Maurino”, una cultivar rara e di grande qualità ritrovata all’interno del Parco, “Villa Granducale” dalla collina della storica Villa, connotato dalla presenza della cultivar olivastra.

## BLEND CLASSICO TOSCANO Biologico - 250 ml - 750 ml - 3 L - 5 L

Questo olio extravergine biologico è un blend di diverse cultivar tipicamente toscane: leccino, frantoio, pendolino e moraiolo che danno all'olio un gusto intenso e corposo. Un extra vergine dal fruttato verde, con affascinanti sensazioni di erba e carciofo unite a piacevoli note di amaro e piccante.

**L'impiego consigliato** è per tutte le minestre, in special modo quelle tipiche toscane come la ribollita o la minestra di cavolo nero, carni e verdure grigliate.

Ottimo anche su piatti di pesce più elaborati e dal gusto intenso come il caciucco.





## VILLA GRANDUCALE Biologico e Igp Toscano - 500ml Gold Medal IOOC 2021

Olio extravergine biologico e certificato Igp toscano, ottenuto dagli ulivi presenti in uno degli angoli più suggestivi della Maremma: la collina su cui sorge la storica Villa Granducale, antica residenza del Granduca di Toscana.

Gli ulivi sono appartenenti alle cultivar principalmente Moraiolo ed Olivastra. Si tratta di un olio dal profumo fruttato leggero tendente al medio, fresco e delicato, conferito dal gusto dell'Olivastra, con pungenti note vegetali, netto erbaceo dicarciofo. Il sapore delicato, rotondo, con equilibrate fragranze erbacee, parte con una base dolce seguita da una carica piccante di media intensità.

**Impiego consigliato** a crudo su pesce, insalate ricche di sapori amari, ottimo per un pinzimonio magari di carciofo.

## VARIETA' MAURINO Biologico e Igp Toscano - 500ml Silver Medal IOOC 2020

Tra gli uliveti secolari del Parco della Maremma abbiamo trovato un tesoro: gli ulivi della contrada Vergheria sono della varietà Maurino, un cultivar raro e di grande qualità.

Si tratta di un olio extravergine di oliva biologico e certificato Igp toscano dal gusto molto apprezzato, particolare e delicato, grazie alle sue caratteristiche note fruttate.

Ritroviamo profumazioni intense e note inebrianti di rosmarino, menta e salvia, i classici sapori che derivano dalle specie della macchia mediterranea. La freschezza floreale è data anche dal retrogusto di pomodoro verde, che ne esalta il sapore e la delicatezza. Il gusto infine risulta essere dolce e fruttato, tipico della campagna toscana.

**Consigliato** per la sua delicatezza ed equilibrio con vini bianchi frizzanti e in special modo su piatti a base di pesce.



## Novità - LIMITED EDITION - 500 ml Gold Medal IOOC 2021

Questo olio Extravergine Biologico e Igp Toscano, nasce in occasione dei 700 anni dalla morte di Dante Alighieri: è un olio ottenuto dal blend classico toscano delle cultivar moraiolo, pendolino, leccino e frantoio.

Gli ulivi secolari sorgono nella selva oscura di cui parla il Sommo Poeta nel XIII Canto dell'Inferno. Il raccolto 2020 ci ha offerto un prodotto eccezionale, le cui analisi hanno confermato una qualità elevatissima e rara, premiata con medaglia d'oro all'IOOC 2021.



L'olio si offre all'assaggio con un impatto fresco e fruttato di olive colte quasi completamente verdi, seguite da delicate percezioni di pomodoro acerbo, cavolfiore, frutti maturi (mela golden) ed esotici, con fragranze erbacee e aromi floreali che esaltano il profilo aromatico. Molto fluido al palato, in bocca offre chiari rimandi alla mandorla fresca, con nette sensazioni pungenti di peperoncino in equilibrio con le note amare di cicoria e carciofo, stemperate dalla calibrata dolcezza. In chiusura sensazioni retro-olfattive di frutta in guscio (noce fresca).

**Consigliato** a crudo su bruschette, pasticcini di verdure e piatti di carne.



## Novità - GLI AROMATIZZATI

Primo esemplare della linea degli aromatizzati, questo olio è insaporito con il rosmarino che cresce naturalmente accanto alle nostre piante nella natura incontaminata del Parco. Offre gradevoli percezioni di erbe aromatiche e frutto d'olivo, in equilibrio con la sapiente lavorazione del rosmarino aggiunto a questo condimento. Elevata fluidità accompagnata da un'armonia e persistenza medio alta. A completarne il profilo le note di frutta in guscio, amaro e piccante, stemperato dalla fresca dolcezza di quest'olio aromatizzato al rosmarino.

**Consigliato** a crudo su carne o verdure alla piastra.

COOPERATIVA AGRICOLA  
**FRANTOIO  
DEL PARCO**

chicomendes  
altromercato

[www.frantoiodelparco.it](http://www.frantoiodelparco.it)

[www.chicomendes.it](http://www.chicomendes.it)

05641834094

**Società Cooperativa Agricola Frantoio del Parco**  
**Sede operativa e legale in Strada dell'Enaoli**  
**Località Rispecchia (Grosseto)**