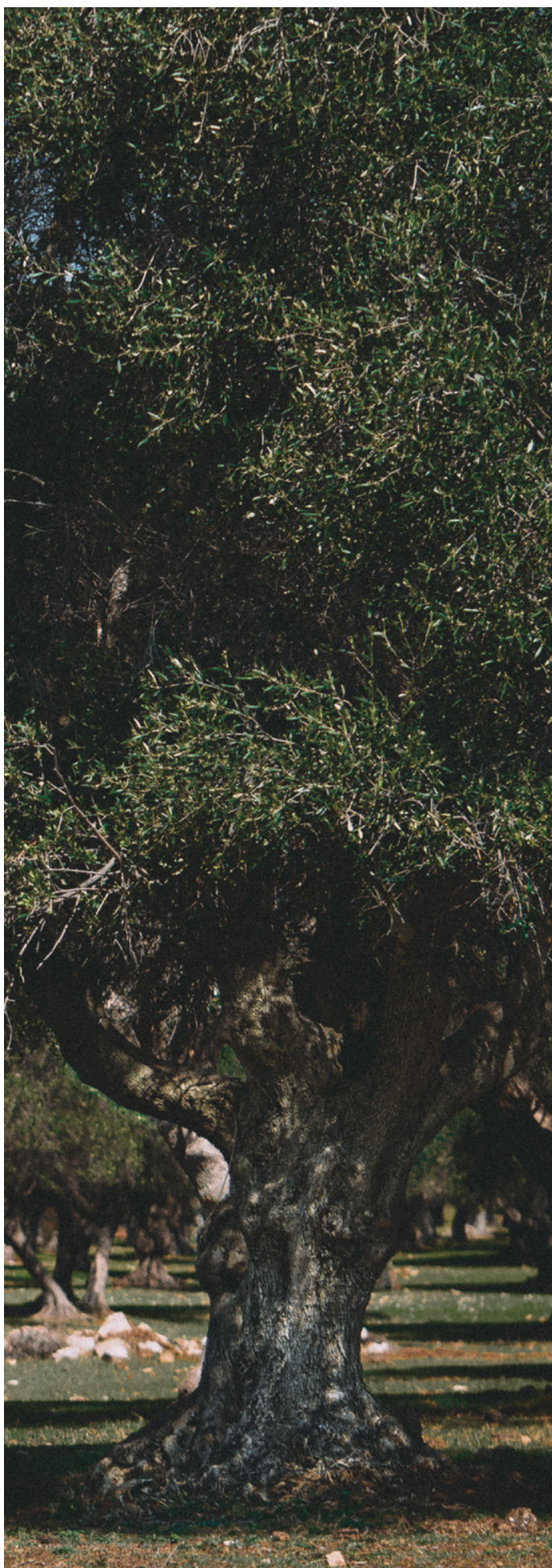




catalogo 2022

ANTICO FRANTOIO
• DEL •
PARCO
— MAREMMA-TOSCANA —
ITALIA

antico che si rinnova

La natura scandisce il suo passo al ritmo ciclico degli anni, delle stagioni, dei giorni. Il nostro lavoro è accompagnarla, portare l'uomo nel cerchio, ripetendo i gesti di una cultura millenaria. Un rito antico che si rinnova ogni anno.



la Maremma Toscana



"L'animo si aggira in Maremma pago"
Leopoldo II, Granduca di Toscana
 (1797 - 1870)

Le nostre radici affondano in Toscana, e più precisamente in Maremma, una terra ricca e incontaminata, che dalle colline della provincia di Grosseto si stende fino al Mar Tirreno, di una bellezza forte e dolce allo stesso tempo.

Qui nel 2016 l'Ente Terre Regionali Toscane ci ha affidato in concessione un antico uliveto e un frantoio, con l'obiettivo di recuperare il terreno e riattivare l'intera struttura produttiva.





la concessione di Collelungo



agricoltura e biodiversità

La proprietà si estende per 228 ettari, per la gran parte incastonata fra le colline del Parco Regionale della Maremma, una vasta riserva naturale fra la foce del fiume Ombrone e Talamone. Fra i boschi di lecci e le pinete che lambiscono il mare, custodiamo i nostri ulivi, circa trentamila piante secolari che con sapienza e dedizione tornano a essere produttive.

Ad oggi il lavoro di recupero ha interessato circa ventimila piante ed è stato possibile riaprire il frantoio del Parco, dove le olive vengono lavorate utilizzando tecniche avanzate, producendo un olio biologico di elevata qualità organolettica.



un ulivo al confine della concessione di Collelungo

Le olive maggiormente presenti nel Parco sono le classiche varietà Leccino, Frantoio, Pendolino e Moraiolo. A queste si aggiunge il nostro tesoro, la varietà Maurino, una cultivar rara e di grande qualità che abbiamo trovato nella contrada Vergheria.

I nostri ulivi crescono in totale armonia con l'ambiente del Parco, fondendosi quasi con il panorama circostante e contribuendo alla grande biodiversità delle colline che li ospitano.

Facciamo uso di metodi di coltivazione esclusivamente biologici, intervenendo quanto basta per permettere alla pianta di esprimere il proprio potenziale naturale. Raccogliamo le olive con sistemi manuali, e l'olio viene estratto a freddo con tecniche avanzate di ciclo continuo entro le sei ore dalla raccolta.

Il nostro è un Olio Extravergine di Oliva Biologico di qualità superiore, che conserva tutte le identità organolettiche espresse da un terroir unico.



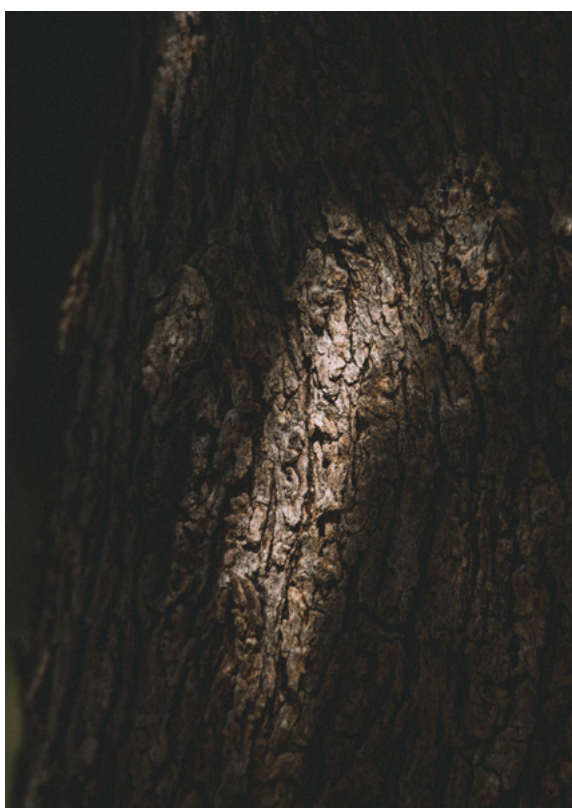
i nostri olivi secolari



l'ingresso della Villa Granducale, residenza di Leopoldo II, Granduca di Toscana



la concessione di Contrada Vergheria



i segni del tempo

Conoscenza, educazione e partecipazione: portiamo valore ambientale e sociale, recuperando terreno dimenticato, formando nuove figure professionali e impiegando persone con diverse fragilità nelle varie fasi produttive.

Siamo un ente non profit e collaboriamo a stretto contatto con enti e realtà locali, promuovendo visite, laboratori, incontri.

l'olio extravergine

Le nostre linee sono tre:
il blend Biologico, le Selezioni Bio IGP,
gli Aromatizzati.

Biologico

Biologico

Leccino, Frantoio, Pendolino, Moraiolo

Un blend di diverse cultivar tipicamente toscane: leccino, frantoio, pendolino e moraiolo, che danno all'olio un gusto intenso e corposo.

note
olfattive

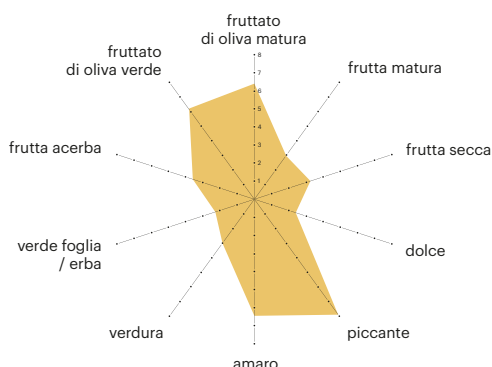
Offre sensazioni di fruttato di olive colte completamente verdi, con interessanti rimandi a sentori di frutta esotica (banana) ed altra frutta fresca. Ricche le sfumature vegetali percepite, con pomodoro, mandorla fresca e carciofo.

note
gustative

Sorprende l'armonia che esprime in bocca, grazie alle equilibrate note di dolce, amaro e piccante. Nel finale, si fa apprezzare per la percezione godibile e la piacevolezza della forte impronta di radicchio, noce fresca e pepe rosa, in perfetta fusione con le note amare di cicoria e carciofo.

abbinamenti

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 cacciucco.



origine

Toscana, Italia

zona di produzione

Parco Naturale della Maremma

altitudine

10 – 50 m s.l.m.

varietà di olive utilizzate

Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino

periodo di raccolta

ottobre

metodo di raccolta

manuale con l'ausilio di agevolati meccanici (abbacchiatura)

tipo di estrazione

ciclo continuo (estratto a freddo)

frangitura

entro le 6 ore successive alla raccolta

dati tecnici

confezione

vetro / latta

formati disponibili

bottiglia: 250 ml / 750 ml

lattice: 3 l / 5 l

conservazione minima

18 mesi dal confezionamento

modalità di conservazione

conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di luce e calore.

informazioni nutrizionali per 100 ml

energia 824 Kcal / grassi 91,6 g di cui acidi grassi saturi 14,0 g / carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g / proteine 0 g / sale 0 g



Villa Granduca

Toscana IGP Biologico

Leccino, Frantoio, Pendolino, Moraiolo

Dagli ulivi presenti in uno degli angoli più suggestivi della Maremma: la collina su cui sorge la storica Villa Granduca, antica residenza del Granduca di Toscana

note
olfattive

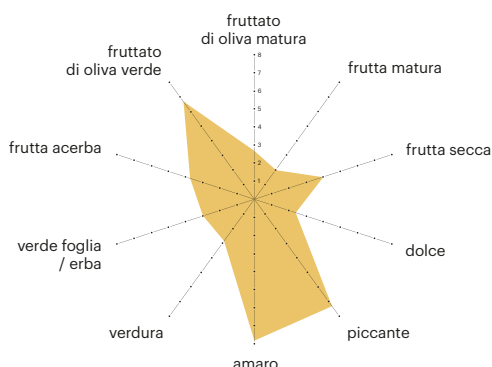
Si apre al naso con sentori marcati di fruttato di oliva di drupe colte completamente verdi. Gradevoli sentori di mela golden, erba tagliata e pomodoro, subito esaltate dalle percezioni persistenti di lattuga.

note
gustative

Al palato è fluido con piacevoli toni dolci della mandorla, in armonia con le note dell'amaro di cicoria. Interessante la nota di piccante dell'olio, che ricorda il pepe nero. Nel finale, generose percezioni retrolfattive di verdure, alle quali si aggiungono sensazioni nette di noce fresca, appagante.

abbinamenti

In cucina arricchisce la panzanella maremmana e grigliate miste di carne, verdure fresche ed al vapore, stufato di cinghiale. Esalta pesce bianco bollito, insalate ricche e pesci di mare in guazzetto.



origine

Toscana, Italia

zona di produzione

Parco Naturale della Maremma

altitudine

10 – 50 m s.l.m.

varietà di olive utilizzate

Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino

periodo di raccolta

ottobre

metodo di raccolta

manuale con l'ausilio di agevolati meccanici (abbacchiatura)

tipo di estrazione

ciclo continuo (estratto a freddo)

frangitura

entro le 6 ore successive alla raccolta

dati tecnici

confezione
vetro

formati disponibili
bottiglia 500 ml

conservazione minima
18 mesi dal confezionamento

modalità di conservazione

conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di luce e calore.

informazioni nutrizionali per 100 ml

energia 824 Kcal / grassi 91,6 g di cui acidi grassi saturi 14,0 g / carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g / proteine 0 g / sale 0 g

Varietà Maurino

Toscana IGP Biologico

Maurino

Tra gli uliveti secolari abbiamo trovato un tesoro: gli alberi della contrada di Vergheria sono della varietà Maurino, una cultivar rara e di grande qualità

note
olfattive

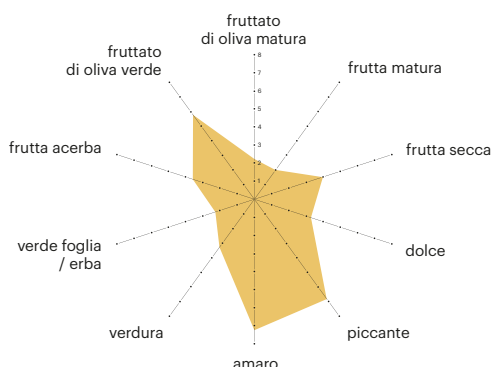
Si racconta attraverso il suo fresco fruttato di olive colte ancora verdi, cui si aggiungono le moderate percezioni di erbe aromatiche e le abbondanti fragranze vegetali di foglia di pomodoro e the verde. Ricca la percezione di mela acerba, con freschi aromi floreali nel finale.

note
gustative

In bocca è pulito e fluido, piacevole, con nette sensazioni pungenti di peperoncino in equilibrio con le note amare di mandorla e carciofo, stemperate dalla calibrata dolcezza. In chiusura sensazioni retro-olfattive che rimandano alla frutta in guscio (noce).

abbinamenti

Si abbina a carni bianche al forno, insalata e carpaccio di mare, anguilla sfumata, pesce al vapore, primi piatti con crostacei, molluschi gratinati. Esalta la freschezza di piatti quali i picci all'aglione e la pappa al pomodoro.



origine

Toscana, Italia

zona di produzione

Parco Naturale della Maremma

altitudine

10 – 50 m s.l.m.

varietà di olive utilizzate

Maurino

periodo di raccolta

novembre

metodo di raccolta

manuale con l'ausilio di agevolati meccanici (abbacchiatura)

tipo di estrazione

ciclo continuo (estratto a freddo)

frangitura

entro le 6 ore successive alla raccolta

dati tecnici

confezione
vetro

formati disponibili
bottiglia: 500 ml

conservazione minima
18 mesi dal confezionamento

modalità di conservazione

conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di luce e calore.

informazioni nutrizionali per 100 ml

energia 824 Kcal / grassi 91,6 g di cui acidi grassi saturi 14,0 g / carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g / proteine 0 g / sale 0 g

Canto XIII edizione limitata

Toscana IGP Biologico

Leccino, Frantoio, Pendolino, Moraiolo

Nasce in occasione dei 700 anni dalla morte di Dante Alighieri, un raccolto 2021 eccezionale che omaggia gli olivi secolari della selva oscura del XIII canto dell'inferno

note
olfattive

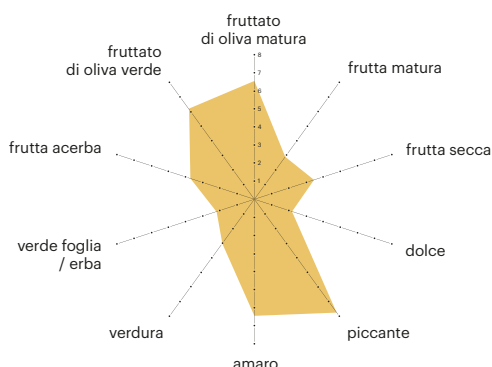
Nette percezioni di fruttato che ricorda le olive colte al giusto momento di maturazione. Poderosa l'impronta vegetale e floreale al naso, con erba falciata e pomodoro verde, con impressioni di mela, banana e note balsamiche.

note
gustative

Al palato è molto fluido, pieno, con un'elevata gradevolezza e con piacevoli sensazioni di pepe rosso, in perfetta armonia con le note amare persistenti di cicoria e rucola. Concludono apprezzabili sensazioni di noce fresca e frutta in guscio, associate ad una buona trama fruttata.

abbinamenti

In cucina è il perfetto abbinamento a verdure cotte dal gusto deciso e stracotti e legumi. Arricchisce bistecca alla fiorentina e carni rosse alla griglia, esalta il polpo ubriaco. Consigliabile con stoccafisso e baccalà in umido e minestre di verdura.



origine

Toscana, Italia

zona di produzione

Parco Naturale della Maremma

altitudine

10 – 50 m s.l.m.

varietà di olive utilizzate

Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino

periodo di raccolta

ottobre / novembre

metodo di raccolta

manuale con l'ausilio di agevolati meccanici (abbacchiatura)

tipo di estrazione

ciclo continuo (estratto a freddo)

frangitura

entro le 6 ore successive alla raccolta

dati tecnici

confezione
vetro

formati disponibili
bottiglia: 500 ml

conservazione minima
18 mesi dal confezionamento

modalità di conservazione
conservare in luogo fresco ed asciutto,
lontano da fonti di luce e calore.

informazioni nutrizionali per 100 ml
energia 824 Kcal / grassi 91,6 g di cui acidi
grassi saturi 14,0 g / carboidrati 0 g di cui
zuccheri 0 g / proteine 0 g / sale 0 g



Aromatizzati

rosmarino

Biologico

Olio biologico insaporito con aroma naturale di rosmarino. Un sapore che sa di Toscana, nota aromatica che arricchisce il piatto e dona un tocco in più.

note
degustative

Offre gradevoli percezioni di erbe aromatiche e frutto di 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.

abbinamenti

Consigliato a crudo su carne o verdure alla piastra.

origine

Toscana, Italia

zona di produzione

Parco Naturale della Maremma

altitudine

10 – 50 m s.l.m.

varietà di olive utilizzate

Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino

periodo di raccolta

ottobre / novembre

metodo di raccolta

manuale con l'ausilio di agevolati meccanici (abbacchiatura)

tipo di estrazione

ciclo continuo (estratto a freddo)

frangitura

entro le 6 ore successive alla raccolta



dati tecnici

confezione
vetro

formati disponibili
bottiglia: 250 ml

conservazione minima
18 mesi dal confezionamento

modalità di conservazione
conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di luce e calore.

informazioni nutrizionali per 100 ml
energia 824 Kcal / grassi 91,6 g di cui acidi grassi saturi 14,0 g / carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g / proteine 0 g / sale 0 g

Aromatizzati peperoncino

Biologico

L'aroma penetrante del peperoncino incontra il nostro olio extra vergine di oliva biologico in un condimento dal gusto piccante, il suo tocco deciso esalta ortaggi, legumi e sughi decisi.

note
degustative

Offre gradevoli percezioni di spezie e frutto di olivo, in equilibrio con la sapiente lavorazione del peperoncino aggiunto a questo condimento. Elevata fluidità accompagnata da un'armonia e persistenza medio alta. A completarne il profilo le note di frutta in guscio, pepe verde e rosa.

abbinamenti

Consigliato su ortaggi, legumi e sughi decisi.

origine

Toscana, Italia

zona di produzione

Parco Naturale della Maremma

altitudine

10 – 50 m s.l.m.

varietà di olive utilizzate

Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino

periodo di raccolta

ottobre / novembre

metodo di raccolta

manuale con l'ausilio di agevolati meccanici (abbacchiatura)

tipo di estrazione

ciclo continuo (estratto a freddo)

frangitura

entro le 6 ore successive alla raccolta



dati tecnici

confezione
vetro

formati disponibili
bottiglia: 250 ml

conservazione minima
18 mesi dal confezionamento

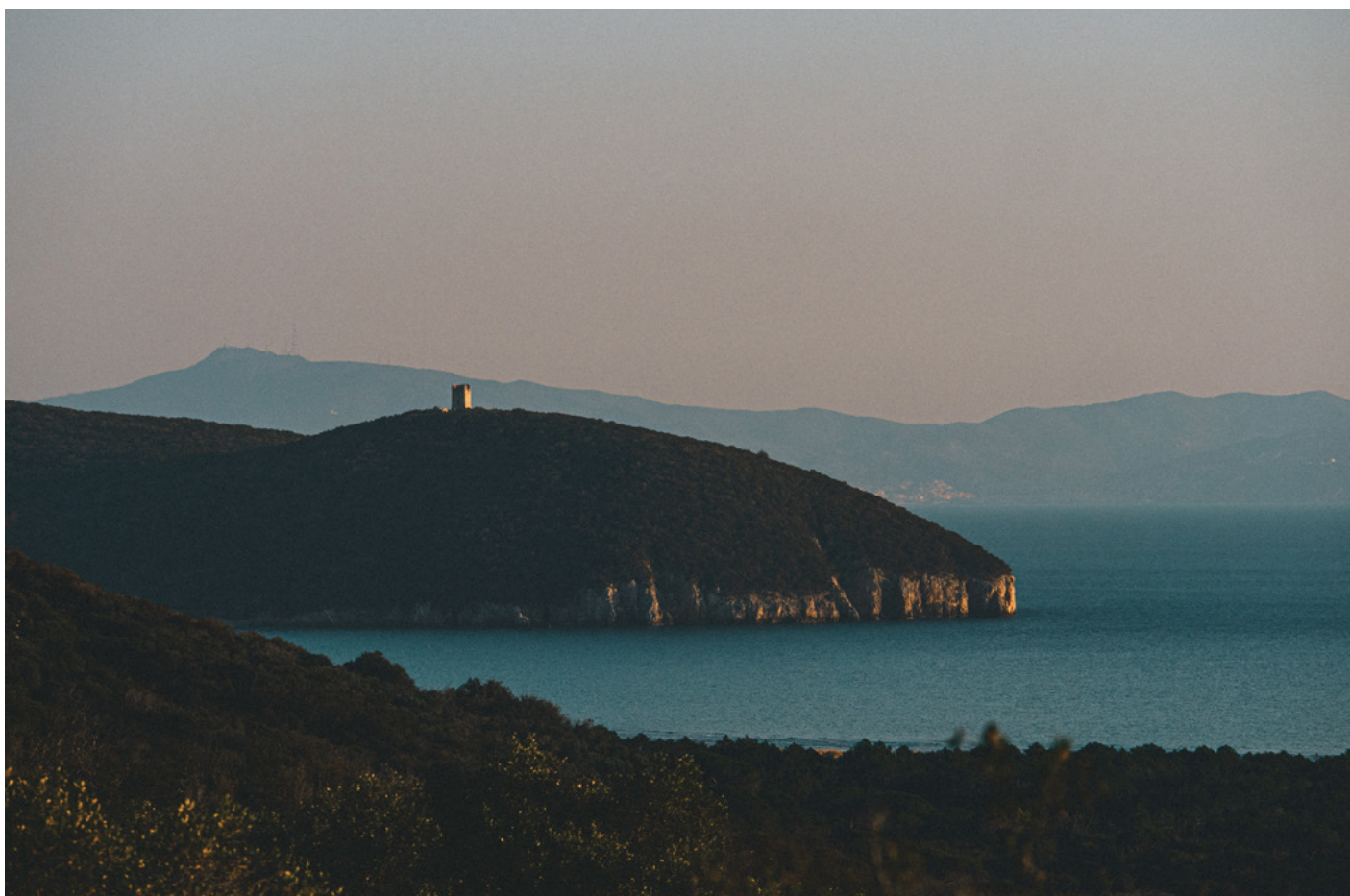
modalità di conservazione
conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di luce e calore.

informazioni nutrizionali per 100 ml
energia 824 Kcal / grassi 91,6 g di cui acidi grassi saturi 14,0 g / carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g / proteine 0 g / sale 0 g

I premi

Il nostro olio si contraddistingue per la sua eccellenza ai più prestigiosi concorsi internazionali, che da anni promuovono e valorizzano nel mondo il settore oleario di altissima qualità. Questi riconoscimenti raccontano la dedizione e la passione che dedichiamo ai nostri ulivi

	Villa Granducale	Varietà Maurino	Canto XIII	Aromatizzato rosmarino
				
Evo IOOC Italy	 2022  2021	 2022	 2022  2021	 2022
Japan Olive Prize	 gold - p.g.i 2022  3° high polyphenols 2022		 gold - p.g.i 2022	
Olivonomy Paris Awards	 2022		 2022	
Anatolian IOOC	 2022		 2022	
Olio Capitale	 menzione d'onore: - Origin 2022 - Ex Albis Ulivis 2022			
Terraolivo	 2022		 2022	



Soc. Coop. Agricola Frantoio del Parco

Strada dell'Enaoli - 58100 Grosseto

www.frantoiodelparco.it

frantoiodelparco@gmail.com

partners

