Dal prossimo 1° ottobre Apertura delle operazioni di frangitura e produzione nell'impianto di Trino

La nuova campagna olearia al frantoio di Agricola Agorà

TRINO

● È fissata per il 1° ottobre l'apertura delle operazioni di frangitura e produzione del nuovo olio presso il frantoio dell'Azienda Agricola Agorà con sede in via Monte Santo a Trino, mentre fervono i preparativi per la nuova campagna oleara.

Il raccolto, aiutato dalle copiose piogge della scorsa primavera, si prospetta di ottima qualità e abbondanza negli uliveti dell'azienda e per tutto il territorio del Monferrato. Si tratta di un frantoio ad estrazione a freddo di ultima generazione, con certificazione Bio che, con personale certificato offre servizi quali: frangitura, filtrazione, imbottigliamento, consulenza agronomica, corsi di formazione potatura oliveti. L'azienda dispone di 6 ettari di terreno in Monferrato, ad Ozzano e a Piancerreto, in Val Cerrina e cresce il numero di piante gestite dall'azienda trinese, per la maggior quantità di prodotto richiesto. Agricola Agorà sarà inoltre presente dal 26 al 30 settembre al Salone del Gusto/Terra Madre di Torino, manifestazione biennale di Slow Food, per affermare i suoi valori di sostenibilità e green economy e per tenere alta la bandiera dell'olivicoltura Monferrina in forte affermazione. Sono due i nuovi progetti in essere, in collaborazione con aziende piemontesi, per corroborare il progetto su base nazionale: il primo con uno storico laboratorio artigianale di Torino che porta avanti la tradizione della cioccolateria, per tre cioccolatini con olio Smeraldo e il liquorino con infuso di foglie; il secondo riguarda invece una saponetta naturale a base di olio Smeraldo prodotta con lo storico saponificio di Pietra Porzio. L'olio dell'Azienda Agricola Agorà è inoltre l'unico in Piemonte ad essere citato sulla guida Gambero Rosso e lo si può anche trovare nella guida degli extravergini di Slow Food. Si tratta di un olio extra vergine con bassissima acidità e ricco di polifenoli. L'olio dell'azienda trinese viene proposto in lattine serigrafate, molto eleganti, da 250 o 500 ml, è un prodotto al 100% biologico ed è commercializzato in Piemonte, in Valle d'Aosta, ma anche in Francia e in Svizzera. L'olio extra vergine di oliva "Smeraldo" ha già ricevuto importanti riconoscimenti: le Tre Foglie assegnate sulla Guida Oli d'Italia 2023 del Gambero Rosso, unico in Piemonte ad ottenerle e il Gold Prize con il prestigioso punteggio da 9 a 9.49 al Japan Olive Oil Prize di Tokio. La messa in funzione del frantoio presso la sede di Trino, rende l'azienda unica in Piemonte a ciclo completo di produzione con la cura degli uliveti, la raccolta e la frangitura delle proprie olive, confermando le caratteristiche di eccellenza del proprio prodotto. È un frantoio di ultima generazione da 6 quintali/ora dell'azienda toscana MoriTem sia per soddisfare le proprie esigenze produttive, sia per lavorazioni conto terzi di frangitura, filtrazione e imbottigliamento. L'impianto è composto da defogliatrice/lavatrice, gruppo di frangitura a coltelli, di tre gramole verticali da 2 quintali ciascuna con lavorazione sottovuoto della pasta di olive, decanter a due fasi per l'estrazione finale. Diciamo che a distanza di qualche tempo (prima annata di produzione nel 2020-2021) il progetto del titolare, il giovane imprenditore Luca Piazza e del suo staff, il marketing è affidato a Roberto Rotondo, sta prendendo sempre più piede, con il frantoio di Trino che si sta affermando come polo aggregativo dei produttori di olive non solo nel Monferrato, ma anche dell'area della Serra eporediese, Torinese, Cuneese, Astigiano, Biellese e Valle d'Aosta come alternativa ai frantoi liguri, evitando così onerose trasferte e offrendo ai clienti assistenza e collaborazione per ogni esigenza e per garantire la qualità del prodotto. Su appuntamento si possono effettuare visite guidate ed è possibile la frangitura di olive per conto terzi. Info: 351-5377412.

Maurizio Inguaggiato

Frantoio di nuova generazione. *Operativo all'Azienda Agricola Agorà in via Monte Santo a Trino*

Con l'olio Smeraldo
La partecipazione al Salone del Gusto/Terra Madre di Torino dal 26 al 30 e due nuovi progetti