



Il fondatore Luca Piazza tra i suoi ulivi al Frantoio Agorà di Trino

L'AZIENDA DI TRINO TRA GLI ESPOSITORI

## Il frantoio Agorà festeggia due anni al Salone del Gusto

Il frantoio Agorà di Trino taglia il traguardo dei due anni di attività a pieno regime festeggiando con due iniziative: l'apertura delle prenotazioni per le visite allo stabilimento dove si produce olio, e la partecipazione dell'azienda al Salone del Gusto - Terra Madre di Torino, manifestazione biennale organizzata da Slow Food. Due appuntamenti che scandiranno le prossime settimane dei locali situati in via Montesanto 17 a Trino, dove i macchinari sono stati messi in funzione per la prima volta tre anni fa. Mentre Agricola Agorà nasce a Ozzano Monferrato nel 2018, per dedicarsi alla coltivazione delle olive e alla produzione di olio extravergine, antica tradizione della zona che si è andata man mano a perdere a causa dell'irrigidimento del clima e dai cambiamenti dei consumi.

Mentre fervono i preparativi per la nuova campagna olearia, al frantoio di Trino è fissata per il primo ottobre l'apertura delle operazioni di frangitura e produzione del nuovo nettare. «Il raccolto, aiutato dalle copiose piogge della scorsa primavera - spiegano da Agorà -, si prospetta di ottima qualità e abbondanza, sia negli uliveti biologici dell'azienda che per tutto il territorio del Monferrato». In contemporanea, a inizio mese, si potrà visitare lo stabilimento, prenotando tramite i

contatti presenti sulla pagina Facebook o sul sito di Agricola Agorà.

La crescita di questa coltura in Piemonte è esponenziale, e questo ha spinto alcuni anni fa un giovane imprenditore di Trino, Luca Piazza, a investire in questo settore con l'intera filiera del prodotto: dalla piantumazione di circa 2.000 ulivi alla loro crescita, fino alla raccolta, frangitura e imbottigliamento di olio extravergine. Oggi l'azienda si estende su 8 ettari. L'impresa trinese sarà anche tra gli espositori al Salone del Gusto, dal 26 al 30 settembre, e terrà alta la bandiera dell'olivicoltura monferrina in forte affermazione. Alla manifestazione di Torino porterà in esposizione tre cioccolatini con olio Smeraldo - l'olio biologico extravergine prodotto al frantoio di Trino - realizzati in collaborazione con uno storico laboratorio artigianale di Torino, oltre a un liquorino con infuso di foglie. Tra i prodotti realizzati dalla ditta di Piazza c'è anche una saponetta naturale a base di olio Smeraldo, creato con lo storico saponificio di Pietra Porzio. Quello presente nei capannoni alla periferia di Trino è un frantoio di ultima generazione, realizzato da un'azienda toscana, con una capacità di lavorazione di 6 quintali all'ora: è attivo dal 2021. R.MAG. —