

Il Frantoio Gaudenzi nuovamente premiato dalla Guida Flos Olei

scritto da Redazione | 05/12/2019



L'importante guida dedicata alle eccellenze olearie assegna 99 centesimi all'azienda della famiglia Gaudenzi e all'etichetta Quinta Luna il premio qualità/quantità. Il 6 dicembre la premiazione a Roma

Belle notizie per il **Frantoio Gaudenzi** con sede a Trevi, in provincia di Perugia. Il 6 dicembre a Roma, infatti, l'azienda a conduzione familiare sarà premiata dalla prestigiosa [guida Flos Olei](#) con 99 centesimi - punteggio che corrisponde all'eccellenza - e, per la seconda volta, verrà assegnato a **Quinta Luna** il premio qualità/quantità. Quest'ultimo riconoscimento, tradizionalmente è appannaggio delle aziende spagnole, mediamente assai più grandi delle nostre.

«Sono poche le aziende in Italia a poter vantare un passaggio generazionale così positivo. - ha dichiarato **Marco Oreggia**, curatore della Guida. - Francesco e Rossana hanno saputo dar fiducia ai figli Stefano e Andrea e i due ragazzi hanno fatto tutti i passi giusti per poter approdare nel frantoio di famiglia preparati e con le idee chiare».

Oreggia conosce bene da anni tutti i membri della famiglia Gaudenzi e ha seguito l'evoluzione del frantoio che, con l'ingresso della nuova generazione, ha vissuto una rapida e felice crescita.

«In questi vent'anni di guida ho potuto vedere poche imprese capaci di tanta innovazione come quella della famiglia Gaudenzi. Hanno saputo fare ricerca, sono molto concentrati sul proprio territorio e al contempo hanno voluto diversificare l'offerta dando al consumatore un'ampia scelta di extra vergine comunque collegati al territorio. Hanno obiettivi chiari e ogni anno praticamente escono con una novità. Il modello italiano è ancora molto legato alle imprese familiari, e purtroppo sono troppo poche quelle che investono cercando di accrescere il proprio patrimonio di oliveti. I Gaudenzi lo stanno facendo ormai da anni e hanno raggiunto quantitativi produttivi importanti. Non è un caso che Quinta Luna sia l'unico extra vergine italiano a poter competere con quelli spagnoli in fatto di rapporto qualità/quantità. Ma ci sono, secondo me, altri fattori importanti che hanno determinato il successo di questo frantoio. Con l'acquisto della nuova azienda nel comune di Spoleto e l'impianto delle nuove piante, i Gaudenzi hanno dimostrato di essere già approdati all'olivicoltura 4.0, quella tecnologica e rispettosa del territorio, basata su cultivar autoctone e secondo la quale prima si sceglie quale olio si vuole produrre, e poi si progettano gli impianti».

Insomma, secondo Marco Oreggia, il successo del Frantoio Gaudenzi sta tutto nella sua capacità di innovazione e ricerca, nell'attaccamento al territorio e nella volontà di diversificare l'offerta, nella coerenza dimostrata in tanti anni e nel saper ascoltare i mercati.

«È un modello quasi unico nel suo genere, con una visione strategica chiara che tanti altri produttori dovrebbero seguire».

Non potevano esserci parole migliori per premiare Francesco, Rossana, Stefano e Andrea, che ringraziano Marco Oreggia per la stima e l'affetto che fin dall'inizio hanno contraddistinto il loro rapporto. Ma i Gaudenzi sanno anche che la strada che hanno intrapreso è ancora lunga e che in realtà non finisce mai. Ma loro sono convinti che sia anche l'unica da percorrere.

Frantoio Gaudenzi

Fr. Pigge voc. Camporeale - Trevi (PG)

[Sito web](#)