



Frantoio Salvagno, cento anni di passione e tradizione

Orgoglio e passione caratterizzano l'attività familiare che, a Verona, si tramanda da tre generazioni e che si esprime in un extra vergine di qualità

Azienda di rilievo sul territorio veronese, **Salvagno** ha da poco festeggiato il traguardo del secolo di vita, e la centesima annata olearia.

Entusiasmo, orgoglio e passione caratterizzano un'attività che si tramanda da tre generazioni, mantenendo fede ai valori originali: **produrre un extra vergine di qualità**. Oggi come allora (1923), quando **Gioacchino Salvagno** decise di aprire un'impresa per molire le olive, l'impegno è tanto ma la famiglia può contare su un valida squadra e sull'energia di Cristina e Francesca, figlie del titolare.

Frantoio Salvagno: la tecnologia al servizio della tradizione

A determinare la qualità e la quantità, invece, è l'**utilizzo di tecniche innovative a fianco dell'impianto tradizionale** (con molazze in granito e tre presse con una capacità produttiva di 600 kg l'ora): un sistema computerizzato che permette di verificare in ogni fase lo stato della temperatura, ottimizzando anche l'estrazione e garantendo la presenza di tutti i nutrienti all'interno dell'olio (e una capacità produttiva di 3000 kg l'ora).

La raccolta delle olive

8000 piante di proprietà, quasi tutte nelle vicinanze del frantoio, una scelta "obbligata" e responsabile, per evitare l'ossidazione. Effettuata ancora con il tradizionale **sistema della "brucatura a mano"**, la raccolta prevede la stesura di reti sotto gli olivi, sulle quali mediante "pettini" vengono fatte cadere le olive, poi messe in cassette forate (per garantire l'aerazione) e cassoni (da 300 kg).



Foto © Ufficio stampa

La lavorazione

Nel giro di 24-48 ore, le olive convergono al Frantoio dove vengono lavate e poi macinate. In circa 20 minuti di lavorazione si ottiene così una pasta che, opportunamente dosata sui “fiscoli” (dischi di nylon intrecciati avviati sotto i torchi), produce la “[sansa](#)”, un mosto oleoso usato come combustibile.

Separato dall’acqua, l’olio (ultimata la conservazione) è pronto per essere imbottigliato.

«L’azienda – spiega **Francesca Salvagno** – segue direttamente tutto il ciclo produttivo: dalla potatura alla raccolta, dalla spremitura alle operazioni di marketing. La ricerca e la sperimentazione dei diversi metodi di coltivazione delle piante e delle cultivar (in zona sono presenti 4 varietà: Leccino, Favarol, Frantoio, Grignano) che meglio si sposano sui nostri terreni, giorno dopo giorno affinano e migliorano il nostro prodotto».



Momenti della produzione dell’olio (Foto © Cinzia Dal Brolo).

La produzione

Verde con riflessi dorati, “**Col Zaccaria**” – olio extravergine dal sapore pregiato, e la giusta intensità (sentore di foglia di limone) – nasce sulle colline veronesi a 150 metri slm, territorio che gode di un clima favorevole (estati calde e piovose, inverni miti) e di ricchi suoli. Un profumo

ampio e persistente identifica l'olio extra vergine di oliva biologico (certificato BIOS), mentre il top di gamma è l'olio extravergine classico.

A Nesente (VR) non esiste coltura intensiva e benchè Salvagno lavori anche per conto terzi (700 aziende locali, 120 kg è il quantitativo minimo), l'olio prodotto, gustoso e genuino, è distribuito in farmacie, erboristerie, ristoranti e direttamente ai privati. Circa il 50% della produzione raggiunge l'estero, facilitato da un gettonatissimo e-commerce, che permette gli acquisti on line, non solo di olio, ma anche di altri prodotti derivanti dalla lavorazione delle olive: sughi, patè, pasta, salsa verde, rimanendo in ambito gastronomico, e di cosmetici naturali (per la bellezza e il benessere).



Uno degli uliveti dell'azienda (Foto © Ufficio stampa).

«La nuova stagione 2023-2024 si prospetta eccellente – dichiara Cristina Salvagno – per qualità delle olive, anche se meno abbondante dello scorso anno. La mancanza di pioggia, soprattutto nei mesi di aprile-maggio e le alte temperature di settembre hanno fatto soffrire le piante già cariche di frutti. Le stime, quindi, sono di un -30% di produzione rispetto ad annate come quella del 2020 e del 2022. La nostra previsione è di una capacità produttiva di 1400 tonnellate di olive».

Affascinante e immersivo, l'open-day al frantoio Salvagno si è trasformato in un viaggio sensoriale, tra profumi e dolci fragranze. In occasione del centenario, **Olio Officina** ha pubblicato il libro **“Le nostre vite per l’olio. I cento anni del Frantoio Salvagno”** a cura di Giovanni Salvagno, Elena Salvagno, Cristina Salvagno e Francesca Salvagno. Introduzione di Luigi

Caricato.

Frantoio Salvagno

C.trà Gazzego, 1 – 37142 – Verona (VR)

Tel. 045 526046 | www.oliosalvagno.com

Data di creazione

08/11/2023

Autore

cinzia-dalbrolo