

# Frantoio Oleario Fratelli Narducci

*Il frantoio Narducci: eccellenza olearia nel cuore della Sabina Romana*

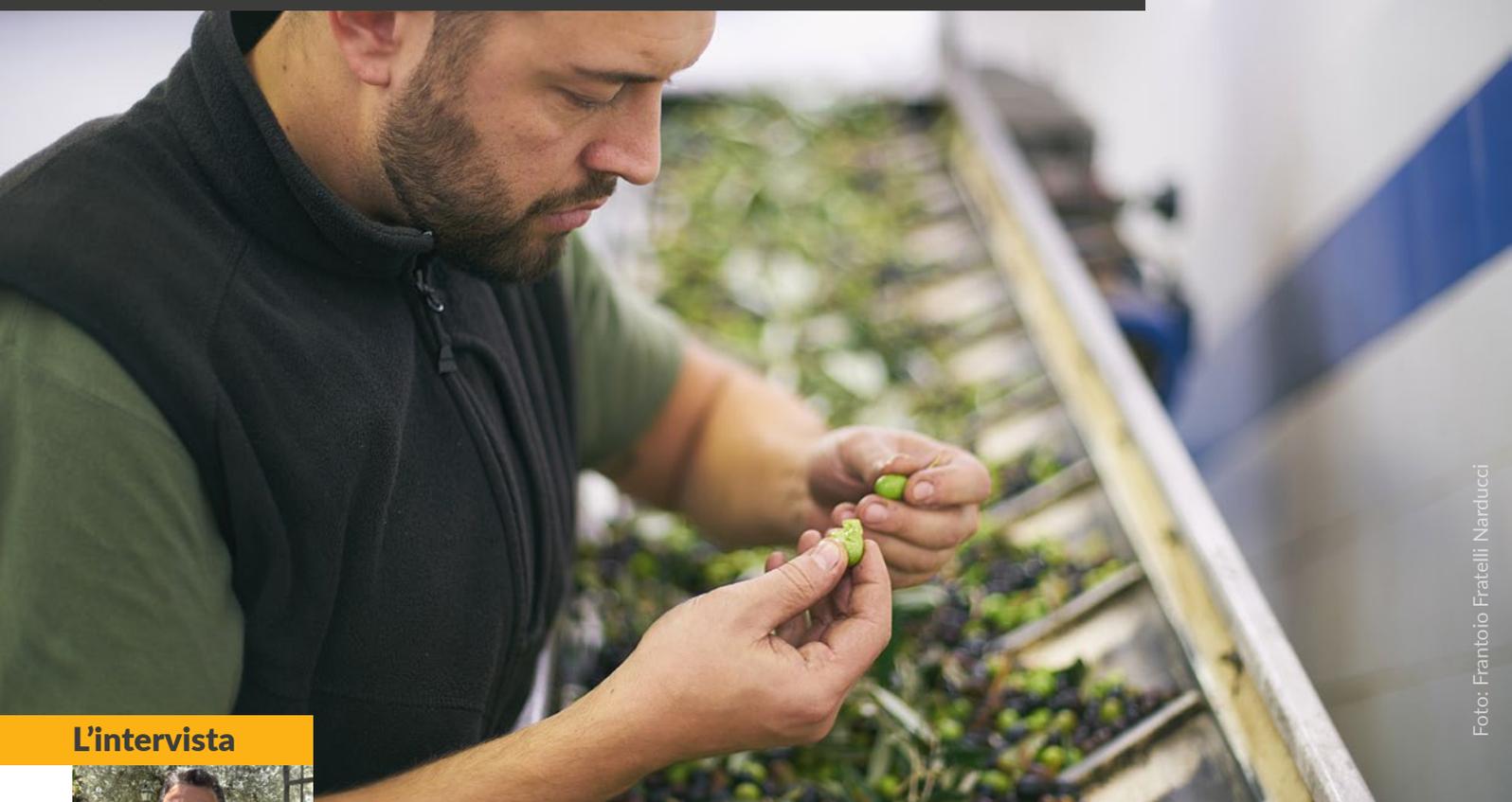


Foto: Frantoio Fratelli Narducci

## L'intervista



*L'Azienda olivicola Fratelli Narducci si trova a Moricone nell'antico territorio della Sabina, area conosciuta ed apprezzata per la sua storia millenaria, per le bellezze paesaggistiche ma soprattutto per le numerose produzioni tipiche a denominazione, tra cui l'Olio Extravergine di Oliva.*

*L'azienda ha una lunga tradizione alle spalle. Si tratta di uno storico frantoio di famiglia fondato nei primi decenni del '900 rilevato alla fine degli anni '50 da "nonno" Mario Narducci, imprenditore appassionato di olivicoltura. Oggi, al frantoio di moderna concezione, dotato anche di sale di stoccaggio e imbottigliamento all'avanguardia, si affianca l'azienda agricola, condotta dai nipoti di Mario, che si configura come un'importante realtà produttiva di olio extravergine DOP Sabina. Gli uliveti, con quasi 1300 piante di varietà autoctone, si estendono su una superficie totale di 15 ettari tra le zone collinari dei comuni di Moricone e Palombara Sabina.*

*Abbiamo incontrato Alessandro, nipote di Mario, che ci ha accolto nel frantoio e ci ha raccontato il loro progetto aziendale.*

### **Alessandro, ci può raccontare la storia della vostra azienda?**

Partiamo da tre generazioni fa, ovvero quando il mio bis nonno decise di impiantare qui a Moricone un

frantoio oleario, nei primi del '900. La produzione agricola era molto importante in questa zona. A quei tempi in questo paese c'erano già circa 15 frantoi e chiaramente venivano utilizzati attrezzi antichi come, ad esempio, le macine in pietra e i torchi in legno a trazione animale. Dopo il mio bis nonno è subentrato il marito di sua figlia, nonno Mario, che è il fondatore di quello che possiamo definire il frantoio "moderno". Con lui, intorno al 1960, c'è stato un cambiamento radicale del frantoio. Sono stati sostituiti i macchinari e le attrezzature per la trasformazione e, di conseguenza, c'è stato un fondamentale incremento della clientela. Dopo nonno Mario la gestione dell'azienda è passata ai suoi figli: Giulia, mia madre, Marialuisa e Isidoro da cui il nome Fratelli Narducci. Nel corso degli anni hanno continuato a trasformare l'azienda e a migliorarla seguendo le orme del padre. Mio zio Isidoro è l'anima di questo frantoio, da oltre trent'anni si occupa con passione della lavorazione e della produzione delle olive soprattutto dal punto di vista qualitativo, se ad oggi contiamo più di tremila clienti conto terzi gran parte del merito va a lui. Poi c'è l'ultima generazione, io e mia cugina Laura, anche noi abbiamo lavorato e lavoriamo tuttora sulla qualità delle nostre produzioni. Abbiamo incrementato e aggiornato alcuni sistemi di produzione delle macchine creando quello che oggi è il marchio di commercializ-



zazione del frantoio. Prima il frantoio lavorava esclusivamente per conto terzi le olive, mentre da quattro anni a questa parte lavoriamo anche per la gestione e la commercializzazione del nostro prodotto.

### **Parliamo del vostro olio, che tipi di cultivar avete e quali pratiche agronomiche seguite?**

L'olio del nostro frantoio è un extravergine tipico del territorio ed è certificato Sabina DOP. Facciamo anche cinque mono varietali che sono: il leccino, il frantoio, la corboncella, l'itrana e la salviana. Oltre all'olio e alle selezioni mono cultivar produciamo anche oli aromatizzati, luppolo, creme spalmabili e creme cosmetiche all'olio evo biologico. Per quanto riguarda la parte agronomica me ne occupo io, seguo tutto ciò che riguarda la pulizia dei terreni, le concimazioni e il monitoraggio di eventuali infestazioni di parassiti. Le piante vengono periodicamente irrigate e fertirrigate con minerali specifici, la nostra filosofia è quella di poter far crescere la pianta nella maniera più naturale possibile. Mi occupo anche della fase successiva al frantoio ovvero dello stoccaggio, dell'imbottigliamento e tutto ciò che riguarda il confezionamento. Diciamo che in questo modo riesco a seguire tutto il processo di lavorazione dall'inizio alla fine. Abbiamo anche una sala di stoccaggio climatizzata sotto battente azoto, il prodotto dopo la filtrazione non ha più nessun tipo di contatto con l'ossigeno che è il peggior nemico dell'olio in quanto attiva processi ossidativi che causano l'invecchiamento e difetti organolettici. Una particolarità di questo processo è che in questo modo riusciamo ad inserire una piccola quantità di

azoto anche nelle bottiglie o nelle lattine assicurando così al cliente un olio di qualità, sempre fresco come se l'avessimo macinato il giorno prima.

### **Come commercializzate i vostri prodotti?**

Seguiamo più strade, nel periodo di apertura del frantoio c'è un costante flusso di clienti che vengono qui per acquistare direttamente in azienda il prodotto. Lavoriamo molto con i ristoranti, anche stellati, e con le piccole botteghe alimentari. Il nostro bacino di utenza principale è Roma ma lavoriamo anche in altre regioni e all'estero. Ad esempio, collaboriamo con un bistrot di Parigi che ogni anno ci ordina tre/quattro mila litri tra selezione ed extravergine. Siamo conosciuti anche grazie ad alcuni concorsi che abbiamo vinto a livello internazionale e siamo soddisfatti perché il nostro nome ormai è accostato alla qualità ed è per questo che veniamo contattati.

### **Avete beneficiato dei finanziamenti del PSR?**

Sì, attraverso un bando della misura 4.2 abbiamo potuto acquistare attrezzature e macchinari fondamentali per il frantoio e per l'imbottigliamento. Sono macchine di ultima generazione che ci consentono di interagire sui processi secondo le nostre esigenze sia nella scelta delle tecnologie per tutto quello che concerne la frangitura, il termo condizionamento, la gramolazione e i separatori sia nella scelta delle diverse opzioni di controllo che ci permettono di monitorare costantemente il prodotto in tutti i suoi passaggi di produzione. Inoltre, recentemente ho partecipato al bando della misura 6.1 per ricevere i contributi del

primo insediamento e proprio pochi giorni fa ho saputo che la domanda è stata approvata e finanziata. Con la misura 16.10 abbiamo anche attivato un distretto di filiera per lo smaltimento delle acque reflue.

### **Quali collaborazioni avete attivato sul territorio?**

Collaboriamo attivamente con i produttori e le aziende agricole della zona. Da diversi anni lavoriamo con un'azienda romana che produce fitocomplessi naturali estratti da materie prime vegetali. È una collaborazione molto importante per noi in quanto lo smaltimento delle acque reflue rappresenta una delle maggiori spese che abbiamo in azienda, parliamo di almeno 25mila euro l'anno. Ho deciso, quindi, di non rivolgermi più alle ditte per lo smaltimento dei rifiuti e ho iniziato questa collaborazione con la PhenoFarm che ritira in azienda praticamente ogni giorno le acque reflue. In termini di entrate non si guadagna praticamente nulla ma siamo riusciti ad abbattere un costo rilevante per l'azienda. Abbiamo una collaborazione attiva anche per la produzione della cosmesi con l'azienda Novaderm e con il birrifico Alverese per il luppolo. Da un anno lavoriamo anche le olive da tavolo e collaboriamo con l'azienda Ficacci.

### **Progetti per il futuro?**

Stiamo progettando lo spostamento dell'azienda in un capannone più grande, in modo da ampliare gli spazi. La continua crescita dell'azienda richiede maggiori spazi anche per i servizi alla clientela e per conto terzi. Prevediamo di fare una sala per fare conferenze, corsi, eventi e ci sarà la possibilità di avere degli agronomi in ufficio tutti i giorni per ogni tipo di consulenza. Per quanto riguarda la parte agricola puntiamo a convertire una piccola parte in biologico, abbiamo già iniziato la conversione e aspettiamo la certificazione.



### **Secondo lei quali sono gli elementi che fanno di voi un caso di eccellenza?**

Sicuramente la ricerca continua della qualità e il monitoraggio di tutta la filiera ci permettono di produrre un olio unico nel suo genere, premiato nei concorsi più importanti e rappresentativi. Sicuramente anche l'innovazione tecnologica che utilizziamo nei processi produttivi, la qualità dell'olio è data non solo dalle olive ma anche dalla tipologia di frantoio e dalla sua evoluzione tecnologica nel tempo. Infine, le sperimentazioni che realizziamo sui sottoprodotti ci permettono di migliorare la produzione anche in termini di sostenibilità.

A cura di Antonio Papaleo e Marta Striano **Dicembre 2021**