

Frantoio Oleario Fratelli Narducci

Qualità e diversificazione produttiva per la valorizzazione della filiera olearia e del territorio



Foto: Frantoio Fratelli Narducci

Nel comune di Moricone, sito nel cuore del Parco regionale naturale dei Monti Lucretili, opera dalla fine degli anni '50 del secolo scorso, il Frantoio oleario Fratelli Narducci. Un'azienda dedicata principalmente alla trasformazione delle olive e che oggi rappresenta uno dei punti di riferimento per numerosi olivicoltori dell'alta Sabina.

Il connubio tra Frantoio e azienda Agricola per la realizzazione di olio evo distintivo

All'attività di molitura operata dal frantoio, si associa la conduzione diretta di 15 ettari di oliveti dislocati in aree collinari del comune di Moricone e quello di Palombara Sabina. Sono oliveti che presentano la caratteristica principale di essere stati "parcellizzati" in aree monoculturali e che, pertanto, consentono più efficacemente di realizzare la produzione di oli EVO monovarietali, prodotti di punta del Frantoio/azienda. Infatti, dall'azienda agricola provengono le olive che consentono di realizzare in frantoio l'olio Evo monovarietale, a marchio DOP Sabina, di Leccino, Frantoio, Corboncella, Itrana e Salviana. Il Salviana in particolare è quello che forse più di tutti assume una certa importanza poiché realizzato con le olive della cultivar salviana diffusa quasi esclusivamente nel territorio di Moricone e Palombara.

Da queste cinque cultivar, Alessandro, attraverso specifici "accorgimenti" che attua nei processi di estrazione, scegliendo i tempi e

TEMI

RETI E FILIERE

Progetti che vedono gli aspetti relazionali, la collaborazione e la costruzione di reti come gli elementi vincenti di una strategia di sviluppo agricolo e del contesto rurale. Reti formali e informali, reti orizzontali o verticali (filiere), territoriali, di conoscenza, di scambio, di cooperazione.

COMPETITIVITÀ

Progetti finalizzati ad aumentare la produttività aziendale, a consolidare l'azienda, a creare opportunità di sviluppo del reddito, a integrare la filiera grazie alla collaborazione con altre aziende o altri segmenti della filiera produttiva.

PRODOTTI LOCALI, CULTIVAR E SPECIE AUTOCTONE

Progetti di recupero e valorizzazione di antiche cultivar o razze autoctone rare o in via di estinzione, compresi metodi tradizionali di produzione, coltivazione e trasformazione.



I numeri dell'azienda

1 Frantoio

1 azienda agricola

15 ha circa (1.500 piante di ulivo e 3600 piante di luppolo per la produzione della birra)

Oltre 3000 clienti in conto terzi, per la lavorazione delle olive in frantoio

Produzione Olio EVO DOP Sabina

1 linea base extravergine

5 mono varietali

1 blend finale per ogni anno di produzione

Altri prodotti

25 prodotti cosmetici

1 linea di birra artigianale

Rete con territorio

2 industrie agroalimentari

1 azienda vivaistica

2 imprese agroenergetiche

1 industria farmaceutica

1 birrificio

Ricorso al PSR 2014-2020

Accesso alla Misura 4.2

"Sostegno a investimenti a favore della trasformazione/commercializzazione e/o dello sviluppo dei prodotti agricoli"

Partecipazione bando Misura 6.1

"Aiuti all'avviamento aziendale per i giovani agricoltori"

Partecipazione bando Misura 16.1

"Sostegno per la costituzione e la gestione dei Gruppi Operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura"

Fonte: Intervista e sito internet

le temperature di lavorazione dei diversi macchinari presenti in frantoio (come durante la fase di gramolatura della pasta), riesce a realizzare olii di altissima qualità riconosciuta sia a livello nazionale che internazionale e testimoniata dai diversi premi che questi blend si sono aggiudicati negli anni. Blend particolari caratterizzati da specifiche proprietà chimico-fisiche (altissime cariche fenoliche, specifiche caratteristiche aromatiche, bassi livelli di enzimi "negativi" che causano i processi di ossidazione) e pertanto organolettiche. Si tratta di una produzione che evidentemente non è realizzata sul 100% della capacità aziendale poiché l'altissima qualità passa per un inevitabile compromesso: la rinuncia della quantità. Per questo motivo non tutta la produzione del Frantoio è destinata alla realizzazione di questi blend, ma solo una minima parte, circa due quintali annui, su un totale di 150. La restante produzione è invece commercializzata sia come olio extravergine di oliva ottenuto da raccolta indistinta, sia come olio mono varietale ottenuto dalle cinque cultivar.

Le "Filiera" del Frantoio Narducci

L'attività della famiglia Narducci coniuga la conduzione degli oliveti con la realizzazione e commercializzazione dell'olio evo, chiudendo pertanto la filiera (olivicola olearia); questo consente di monitorare e controllare la materia prima in tutte le fasi del ciclo produttivo, dalle cure colturali fino alla commercializzazione finale del prodotto.

La realizzazione di olio evo non è l'unica attività che porta avanti il Frantoio. Oltre al contoterzismo, ovvero lavorare in frantoio le olive di altri produttori, realizza tutta una serie di olii aromatizzati (all'arancia, al limone, allo zenzero, al mandarino, alla calendula ecc.) e creme spalmabili (ad esempio crema di nocciole) all'olio di oliva Sabina Dop.

Prodotti che sono espressione della "voglia di crescere" e sperimentare nuovi prodotti oltre al "tradizionale olio", non solo in nell'ottica di diversificare il reddito aziendale, ma anche e soprattutto al fine di valorizzare e comunicare al massimo la qualità e le caratteristiche del loro olio. In questa direzione va il progetto di collaborazione avviato con un'azienda produttrice conto terzi di cosmetici, con la quale il Frantoio ha realizzato una propria linea di prodotti per la cosmesi caratterizzati dalla presenza, tra gli ingredienti, del proprio olio EVO Biologico.

A cura di Antonio Papaleo e Marta Striano Dicembre 2021