

FRANTOIO LE SELVETTE



*La terra e il sole della Maremma:
ilsapore intenso dell'olio*

FRANTOIO LE SELVETTE



L'area in cui è situata l'azienda è quella delle colline tra Scansano e Campagnatico, in provincia di Grosseto. Zone di produzione di vini pregiati e conosciuti in tutto il mondo, ovvero il Morellino di Scansano e il Montecucco. Scansano, noto per aver conferito la denominazione al Morellino vino rosso DOCG prodotto nella zona, si estende all'estremità nord-occidentale delle colline dell'Albegna e del Fiora, sconfinando in alcune località lungo il versante della Valle dell'Ombrone. Il territorio si estende prevalentemente a quote collinari medio-basse, raggiungendo le altitudini minime in prossimità dei corsi d'acqua a regime torrentizio. Il comune confina a nord con il comune di Campagnatico, che su un rilievo che si affaccia sull'ultimo tratto della Valle dell'Ombrone fino all'estremità meridionale verso la pianura della Maremma grossetana.

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Titolare: Giovane donna imprenditrice

Conduzione aziendale: Conduzione familiare

Occupazione: titolare e due avventizi

Coltivazione: oliveti, cereali e legumi

Estensione: ha 60 in proprietà di cui 24 coltivati ad oliveti e i restanti seminativi

Frantoio aziendale

Attività di vendita diretta

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

Nei pressi di Scansano, nel cuore della Maremma Toscana sorge il frantoio Le Selvette, condotto da Alessandro e Barbara da circa vent'anni. L'oliveto si estende su 24 ettari di terreno e comprende circa 7000 piante di diverse varietà tra cui moraiolo, leccino, frantoiano pendolino ecc. Nel 1998 sono state impiantate altre 1000 piante di olivo per celebrare la nascita delle due figlie Giulia e Irene.

Al centro dell'azienda sorge un antico casale, oggi luogo di vacanza, dove è possibile per gli ospiti visitare il frantoio e degustare il prodotto.

Il 1 novembre 2010 rappresenta una tappa importante per Alessandro e Barbara perché finalmente inaugurano il loro frantoio aziendale "Il Frantoio Le Selvette". Barbara è la titolare che con passione e impegno ha deciso di realizzare un frantoio all'interno dell'attività per poter fornire un prodotto di qualità legato alle peculiarità della zona con l'obiettivo di chiudere l'intera filiera. L'idea di aprire un frantoio personale nasce dal desiderio di ottenere un olio extra vergine di oliva solo ed esclusivamente dalla frangitura delle loro olive con l'obiettivo principale di realizzare e far conoscere un buon prodotto. L'impianto installato è modernissimo e permette di molire dai 15 ai 18 quintali di olive all'ora. Il processo di preparazione della pasta di olive mediante frangitura è essenziale per determinare sia la qualità che la quantità dell'olio. Per questo motivo sono stati installati due tipi di frangitura quella a dischi e quella a martelli. L'olio prodotto viene conservato in cisterne di acciaio inox con saturazione di azoto che ne impedisce l'ossidazione, e mantenuto a una temperatura costante di 16 / 18°. L'olio successivamente passa al confezionamento che avviene sempre in loco in locali dove vengono rispettati i rigorosi parametri igienico-sanitari. Le olive vengono raccolte tra la fine del mese di ottobre e il mese di novembre con l'ausilio di pettini e reti. Nell'arco di poche ore le olive vengono trasportate in frantoio e molite con la spremitura a freddo da un moderno impianto continuo che coniuga la tradizione toscana alla moderna innovazione tecnologica e mantiene inalterate tutte le preziose caratteristiche organolettiche dell'olio extra vergine di oliva. La natura del suolo dove sono impiantati gli olivi, la precocità dei tempi di raccolta e molitura

determinano l'alta qualità dell'olio caratterizzato da una bassissima acidità, da un caratteristico colore verde dorato e dal tipico aroma fruttato con sentori di sfumature erbacee e dall'inconfondibile persistenza aromatica di amaro e piccante tipico degli oli Toscani. Per questo può essere impiegato sia a crudo, su zuppe verdure e bruschette, che, in cottura negli arrostiti e nelle frittiture. L'olio, che si fregia anche del marchio IGP Toscano.







INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 121 PSR "AMMODERNAMENTO AZIENDE AGRICOLE"

TOTALE INVESTIMENTO € 660.313,15 CONTRIBUTO € 263.578,54

INTERVENTI EFFETTUATI: L'intero investimento è stato destinato alla realizzazione completa del frantoio aziendale, secondo la più moderna tecnologia. Oltre alla costruzione dell'immobile, sono state acquistate tutte le attrezzature e i macchinari necessari all'attività. Negli spazi interni è stata realizzata anche una sala di degustazione con la possibilità di presentare il prodotto.









OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

Gli interventi realizzati con i fondi del PSR hanno contribuito a completare la filiera produttiva dell'azienda dandole la possibilità di coltivare, trasformare e vendere il prodotto internamente. L'impianto è altamente moderno e innovativo, consente di molire dai 15 ai 18 quintali di olive l'ora. Al fine di garantire la qualità e la quantità dell'olio sono stati installati due tipi di frangitura a dischi e a martelli. L'olio viene poi conservato in cisterne di acciaio inox a temperatura costante.

L'alta qualità del prodotto è riconosciuta anche dal conseguimento del marchio IGP Toscano, l'olio presenta una bassissima acidità e conserva i profumi e gli odori del luogo dove vengono coltivati gli olivi.

Il fatto di avere un frantoio aziendale ha permesso di creare un prodotto secondo le proprie esigenze e nel pieno rispetto delle proprietà organolettiche dell'area di provenienza.

Tutto ciò ha consentito di ampliare il mercato a livello locale e nazionale, aumentando la competitività e la qualità dell'olio. La realizzazione del frantoio ha rispettato la tradizione coniugando l'innovazione e la tecnologia più avanzata.

PUNTI DI FORZA

Donna imprenditrice

Innovazione

Competitività

Sicurezza sul lavoro

Realizzazione dell'intera filiera produttiva. Coltivazione, trasformazione e vendita diretta.

OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE

La caratteristica principale di questa azienda è la gestione della titolare che insieme alla famiglia decide la sua strategia imprenditoriale, ampliando le possibilità di mercato con la realizzazione dell'intera filiera produttiva. La passione di Barbara è nella costante ricerca della qualità e dell'identità territoriale per il suo profondo legame con questa terra.

Il futuro di questa azienda va nella direzione di aprire canali diversi di mercato e di implementare la produzione.

Riferimenti:

FRANTOIO LE SELVETTE

Località Perazzeta 59

Scansano – Grosseto (GR)

Tel/fax : 0564/585050

Cell: 333/4952994

info@frantoioleselvette.it

www.frantoioleselvette.it