

Una visita al frantoio Fratoni di Brecciarolo

Dall'oliva all'olio nel solco della tradizione

di Roberta Profita

L'olivo, alto e fronzuto o Lesile e contorto, è una presenza costante e insostituibile nel bacino mediterraneo sin da tempo immemorabile.

Comune denominatore del paesaggio d'Italia, Provenza e Spagna, Grecia e Turchia, dell'Africa del Nord, Tunisia in particolare, e del Medio Oriente, dai suoi frutti traiamo un alimento unico, l'olio d'oliva.

A seconda delle zone di produzione, oltre all'aspetto delle piante, assai diversi sono il sapore, l'aroma e il grado di acidità dell'olio: quello della fascia centrale del Mediterraneo è ritenuto il più pregiato.

Altri fattori che determinano la differenza tra un olio e l'altro sono, inoltre, i tempi e le modalità di raccolta e lavorazione delle olive.

«Noi facciamo l'olio come ai tempi dei nonni» questo è lo slogan del frantoio Fratoni situato a Brecciarolo, proprio lungo la Salaria.

«Ma non è solo uno slogan

- sostiene Domenico Fratoni, che con il padre Emidio e il fratello Gioacchino gestisce la struttura - è un motto che sintetizza il nostro motivo di vanto e di orgoglio

Qui siamo in grado di ottenere un prodotto, un extravergine d'oliva, che per qualità e giusto prezzo ritengo che sia imbattibile. Senza nulla togliere agli altri - prosegue - sono certo che la nostra esperienza come commercianti di olive e la cura che abbiamo nel mantenere un metodo di lavorazione di tipo tradizionale, ci permettano di ottenere un prodotto di alta qualità, un olio molto dolce che chiunque assaggi non può fare a meno di apprezzare».

Già, la clientela ... è serena e il via vai di persone, motocarri, auto e furgoni è incessante.

All'interno dello stabilimento tre grosse molazze in pietra ruotano vorticosamente e rumorosamente: dalle quattro presse fiotti di fragrante olio

verde intenso raggiungono i filtri con i recipienti posti alla base.

Sopra un tavolo al fianco di un grande camino una grande pagnotta di pane fresco ed alcune bruschette vengono offerte ai clienti in attesa che le proprie olive vengano «miracolosamente» trasformate in olio extravergine davanti ai loro occhi.

«Ma l'apertura dei vicini centri commerciali e le offerte di olio a prezzi stracciati a voi non hanno tolto neanche un po' di mercato?» ci viene in mente di osservare.

«La nostra clientela, prevalentemente locale, bada molto alla qualità e qui riesce a guardare con i propri occhi tutto il procedimento che porta dalle olive all'olio» ci spiega Domenico.

«Esiste una rigida classificazione per gli oli d'oliva, ma non è facile distinguere la provenienza esatta delle olive semplicemente leggendo le etichette. Le offerte a basso costo

normalmente si riferiscono a prodotti che hanno origine in altri Paesi, europei o del Nord Africa, con qualità e tipologia di pratica agricola differente da quella nostrana. Altre volte, invece, si tratta di partite di olio della precedente stagione che pur essendo perfettamente



Sopra: Domenico Fratoni ■
Sotto da sinistra: Gioacchino, Emidio e Domenico Fratoni nel frantoio di Brecciarolo



commestibili, acquisiscono un sapore diverso dall'olio di annata».

«Qui al frantoio Fratoni noi produciamo solo olio extravergine d'oliva con olive provenienti dalle migliori zone del Piceno, dell'Abruzzo e del Molise, che acquistiamo da agricoltori selezionati, con i quali intratteniamo rapporti commerciali e di amicizia ormai da più di quarant'anni» interviene Emidio Fratoni, il capostipite della famiglia.

«Le olive appena colte vengono trasportate al frantoio