

con i nostri mezzi e qui, una volta liberate dall'eventuale fogliame, vengono lavate, per eliminare residui di polvere e terriccio, e quindi avviate alle operazioni di frangitura e spremitura. Che avvengono con sistema tradizionale, oggi come ieri, come si faceva nei secoli passati!»

E' fiero del suo lavoro Emidio Fratoni, mentre racconta come le tante esperienze, anche dolorose, che la vita gli ha riservato le ha sempre metabolizzate con ottimismo, "rilanciando".

«Dopo aver fatto il mezzadro, l'operaio, il commerciante, ho desiderato acquistare un frantoio tutto mio e, anche se le condizioni erano molto difficili, negli anni '60 ne ho comprato uno, che era stato chiuso 13 anni prima.

Con molto sacrificio ma tanta determinazione, nel corso degli anni l'ho via via rimodernato, ho ricomprato le macchine, alcune addirittura le ho fatte leggermente modificare perché fossero più rispondenti alle necessità che riscontravo durante la lavorazione; ho voluto che i dischi delle presse fossero di acciaio inox come pure le vasche di raccolta per l'olio: anche se il prezzo di acquisto è più alto, durano di

più e ci garantiscono maggior sicurezza dal punto di vista igienico».

«Anche perché con tutti gli adempimenti che le attuali leggi ci impongono, cerchiamo di coniugare nel miglior modo possibile le esigenze della tradizione con tutte le norme previste, cercando di ottimizzare le risorse».

Il frantoio di tipo tradizionale «a molazze» prevede, infatti, un tipo di lavorazione più lungo, frazionato e dispendioso, rispetto a quello dei frantoi moderni, altrimenti chiamati del tipo continuo a centrifugazione orizzontale.

Venuta in uso nel dopoguerra la cosiddetta estrazione continua è rapida, continua e dà luogo a una pasta omogenea e fine, dalla quale, dopo un processo di gramolatura, eseguito da appositi macchinari, avviene l'estrazione dell'olio tramite aggiunte di acqua ad una certa temperatura e successive centrifugazioni.

«Noi preferiamo attenerci al metodo tradizionale - ribadisce Domenico Fratoni - che seppur più lungo e con una maggiore necessità di manodopera garantisce una lavorazione 'a freddo' delle olive, evitando che il riscaldamento ed



Ultima fase della produzione dell'olio

il lavaggio dell'olio diminuiscono il contenuto di sostanze benefiche per l'organismo».

«La minor produttività del nostro sistema è ampiamente ripagata dalla alta genuinità del prodotto e dalla soddisfazione dei nostri clienti che una

volta provato il nostro olio, da noi tornano sempre» conclude il signor Emidio.

Non siamo degli esperti ma a giudicare da quello che abbiamo visto e assaggiato stasera sembra proprio che sia così.

Scoprite perchè il nostro motore HDi è considerato il migliore diesel Cammon Rail del mercato. Provatelo!

PERCHE' E' PIU' POTENTE?

Xsara 2.0 HDi 110 cv ha il miglior rapporto prezzo/potenza del mercato.



Xsara 2.0 HDi 110 cv a partire da € 17.140.



Xsara 2.0 HDi 90 cv Clim a partire da € 15.190.

PERCHE' E' PIU' ECONOMICO?

Berlingo 2.0 HDi vi offre il miglior rapporto spazio/prezzo.



Berlingo 2.0 HDi a partire da € 13.800.

PERCHE' E' PIU' TECNOLOGICO?

Xsara Picasso HDi è il monovolume più tecnologico della sua categoria, perchè associa la tecnologia Common Rail con quella del Multiplexage.



Xsara Picasso 2.0 HDi a partire da € 16.950.

E questo mese lo pagate meno del benzina!

Concessionaria

**CITROËN**  
CITROËN. L'AUTO CHE TI PENSA

Finanziamento "50+50 con manutenzione inclusa.

DI ARCANGELO srl

Loc. Basso Marino - Zona Industriale - Tel. 0736/43703 ASCOLI PICENO