

# Ottima la campagna olearia 2010

*Spiegano perché Emidio e Domenico Fratoni*

La campagna olearia duemiladieci si profila ancora migliore di quella dello scorso anno. La mosca è totalmente assente, la produzione è alta ed anche la qualità, sia del frutto che dell'olio, è indubbiamente notevole. A rimanere invariati rispetto allo scorso anno sono la resa dell'oliva ed il prezzo. Anche se c'è qualche oleificio come quello Fratoni, che, a seguito di investimenti che hanno migliorato il ciclo produttivo, ha ridotto un po' i prezzi.

Secondo Domenico Fratoni, contitolare insieme al fratello Giovacchino ed al padre Emidio dell'omonimo oleificio, l'annata 2010 è buonissima: "Non c'è assolutamente - ha spiegato - presenza di mosca olearia e la produzione oltre ad essere alta è anche di gran qualità. Per quanto riguarda la resa, il massimo risultato si otterrà dopo la metà di novembre, infatti è tradizione che il lavoro dei frantoi cominci sempre dopo i morti. Grazie ad un'ottimizzazione del nostro processo produttivo, quest'anno siamo riusciti a ridurre di oltre 50 centesimi al litro il prezzo ed anche per questo stiamo ricevendo una grandissima richiesta per la vendita al dettaglio. Rispetto allo scorso anno abbiamo anche potenziato il servizio per la lavorazione conto terzi utilizzando ben due frantoi tradizio-

nali con 8 presse".

La famiglia Fratoni da oltre 40 anni produce e commercializza olio extra vergine di oliva, ottenuto da olive del Piceno e dell'attiguo Aprutino.

Peculiarità della produzione Fratoni è quella dell'utilizzo di un tradizionale sistema di "spremitura a freddo" attraverso la pressione delle olive, che non implica l'innalzamento della temperatura nel processo di lavorazione.

Il ritiro delle olive è curato direttamente dalla famiglia Fratoni presso le aziende olivicole. Tutte le olive sono molite entro le 12 ore successive alla raccolta dalle piante.

Il fondatore dell'azienda Fratoni, nonché capostipite della Famiglia, è Emidio Fratoni, nato nel '27, che ancora oggi sovrintende con rigore ad ogni fase del procedimento di produzione dalle trattative per l'acquisto delle olive alla commercializzazione dell'olio. L'azienda è nata ad Ascoli Piceno nella frazione Brecciarolo nei primi anni '60 dalle ceneri di un antico frantoio settecentesco. La grande esperienza nel campo agricolo di Emidio permise al Frantoio un rapido ma graduale sviluppo segnato da tanti sacrifici dell'intera famiglia Fratoni.

"Il segreto del nostro olio - ricorda sempre con orgoglio Emidio - è la rigida selezione

delle diverse varietà dei frutti e della natura dei terreni, sulla scorta di un sapere antico del quale mi ritengo depositario". La grande affermazione dell'olio Fratoni arriva intorno alla metà degli anni '70 con l'apertura, sempre a Brecciarolo, di un nuovo stabilimento che però conservava inalterate le caratte-

Giovacchino Fratoni, che da sempre seguono le vicissitudini del Frantoio.

L'azienda produce un unico tipo di olio, ovvero l'extra vergine di oliva ottenuto da olive di varietà Carboncella, Leccino, Dritta, Gentile e Frantoio. Le fasi della produzione sono la pulitura ed il



ristiche della tradizione olearia di famiglia.

Fino ad oggi l'impianto è stato al centro di continui ampliamenti e migliorie che attualmente permettono all'Azienda una elevata capacità produttiva. Attualmente la titolarità dell'azienda è condivisa dai due figli di Emidio, Domenico e

lavage delle olive, la frangitura con l'adozione di macine in granito, la "spremitura" con presse idrauliche, la separazione del mosto oleoso ed il successivo filtraggio dell'olio, quindi l'imbottigliamento nei formati previsti dalla Legge.

Francesco Petrelli



## FRANCESCO VILLANI

*vince il premio musicale Fabrizio Rossodivita*

Sabato 2 Ottobre presso l'agriturismo La Cittadella di Montemonaco si è tenuta la premiazione della quarta edizione del premio musicale Fabrizio Rossodivita, documentarista RAI di origini montegallesi precocemente scomparso nel 2006

all'età di 46 anni, e il vincitore quest'anno è stato il musicista teologo Francesco Villani. L'attore e regista teatrale Francesco Eleuteri promotore fin dal 2007 del premio ha scelto questo artista, in quanto stravagante nell'interpretazione musicale e peculiare nella scelta dei temi da affrontare nei testi musicali che quest'anno ha collezionato diversi successi. Villani, diplomato in teoria e solfeggio presso il Conservatorio di Perugia, ha studiato clarinetto presso l'Istituto musicale Gaspare Spontini di Ascoli Piceno ed è autodidatta in pianoforte e trombone tenore. Ha partecipato al concorso MUSICULTURA nell'anno 1992 e 1993,

arrivando fra i 36 candidati alla rassegna finale, rispettivamente con i brani "Tutti i sogni" e "Domini e Dio". Ha vinto il Premio Alex Baroni, il 15° Festival dell'Adriatico e si è aggiudicato il Premio speciale della Critica al concorso IL MIO CANTO LIBERO con una giuria presieduta da Mogol. Ha suonato in varie band locali, soprattutto Jazzistiche e in varie associazioni bandistiche. Attualmente suona con la Marche Big Band di Ascoli Piceno e collabora con la Blue's Big Band di Ascoli Piceno. Con quest'ultima sta realizzando, insieme al M. Carla Poli, degli spettacoli in cui figurano la sue canzoni. Attualmente lavora in

uno spettacolo dedicato al Poeta romano Cesare Pascarella, e ad un libro/cd con testi rielaborati di S. Paolo, recitati dal filosofo scrittore Prof. Marco De Angelis. Una serata allietata quindi dalle interpretazioni ironico-avveniriste di Villani e l'esuberanza dell'Orchestra Popolare di Fabio Zeppilli, vincitore del premio nel 2009. Per l'occasione è stata scelta "La Cittadella dei Sibillini", un luogo molto caro allo stesso Fabrizio Rossodivita, ricordato dagli amici con lo spirito che egli più amava: buona musica, buon cibo, ottimo vino ed un sorriso.

A.R.