



PROGETTO “FRANTOIO DEL PARCO”

L’olio “Antico Frantoio del Parco” è il risultato di un progetto nato su iniziativa di cooperativa sociale Chico Mendes, cooperativa agricola Frantoio del Parco e Legambiente, alle quali nel 2016 l’Ente Terre Regionali Toscane ha affidato in concessione per 10 anni un antico uliveto e un frantoio abbandonati da anni, con l’obiettivo di recuperare il terreno e riattivare l’intera struttura produttiva.

La proprietà si estende per circa 200 ettari tra Rispectia e Alberese (GR) all’interno del meraviglioso contesto del Parco naturale della Maremma. Di questo antico uliveto 150 ettari sono certificati biologici: si tratta di circa 30 mila piante secolari rimaste abbandonate per anni, che grazie a questo progetto tornano a essere produttive. Dal 2016 grazie ai contributi ricevuti e alla vendita dell’olio sono state recuperate circa 10 mila piante (da cui sono stati prodotti 175 mila litri di olio) ed è stato possibile ristrutturare e riaprire il frantoio del Parco. Per i primi due anni del progetto, le olive (dei cultivar frantoio, leccino, pendolino e moraiolo) sono state lavorate nel frantoio dei Poderi Borselli (ex La Poderina Toscana), a Montegiovani (GR), un’azienda biologica funzionante a energia rinnovabile che utilizza macchinari tecnologicamente avanzati tra i più all’avanguardia in Europa per l’estrazione a freddo di olio Evo e Bio. Dal raccolto del 2018 le olive invece vengono lavorate nel frantoio del Parco, sempre utilizzando tecniche avanzate per mantenere alta la qualità del prodotto finito.

Oltre alla salvaguardia ambientale il nostro impegno riguarda la valorizzazione del territorio nel suo complesso e per questo lavoriamo in sinergia con gli enti e le realtà locali per promuovere un rilancio del Parco che porti a uno sviluppo turistico e commerciale. Il tutto facendo sempre attenzione alla salvaguardia del patrimonio naturale.

Nelle varie fasi produttive, durante tutto l’anno, vengono impiegate persone con diverse fragilità alle quali viene offerta un’occasione di guadagno e formazione: verso un modello che garantisca un efficace inserimento lavorativo, si colloca l’ingresso nel progetto del gruppo cooperativo Co&So e della cooperativa sociale Spazio Aperto Servizi, entrambi Soci della cooperativa Frantoio del Parco.

Inoltre, nel 2018 la cooperativa Frantoio del Parco è diventata Socia del consorzio ColtiBio (appartenente al gruppo cooperativo Co&SO) che raggruppa cooperative del territorio e sviluppa progetti innovativi di agricoltura sociale.

OLIO “ANTICO FRANTOIO DEL PARCO” EVO BIO IGP TOSCANO – BLEND CLASSICO TOSCANO

Questo olio extravergine biologico è un blend di diverse cultivar tipicamente toscane: leccino, frantoio, pendolino e moraiolo che danno all’olio un gusto intenso e corposo. Un extra vergine dal fruttato verde, con affascinanti sensazioni di erba e carciofo unite a piacevoli note di amaro e piccante.

L’impiego consigliato è per tutte le minestre, in special modo quelle tipiche toscane come la ribollita o la minestra di cavolo nero, carni e verdure grigliate. Ottimo anche su piatti di pesce più elaborati e dal gusto intenso come il caciucco.

Un progetto di

